



**UNIVERSIDAD LAICA**

**ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES  
CARRERA DE HOTELERÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIADA EN HOSPITALIDAD Y HOTELERIA**

**TEMA:**

**“INCIDENCIA DEL CONSUMO DE CERVEZA ARTESANAL Y LOS EFECTOS EN LA  
SALUD DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE MANTA”**

**ELABORADO POR:**

**FLOR MARÍA CHANCAY SANTANA**

**TUTOR:**

**MANUEL ROLANDO VELÁSQUEZ CAMPOZANO**

**MANTA –ECUADOR**

**2023**

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor de la Facultad de Hotelería y Turismo de Manta de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante, Flor María Chancay Santana, legalmente matriculada en la carrera de Hotelería, período académico 2022 (2), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **“Incidencia del consumo de cerveza artesanal y los efectos en la salud de los habitantes de la ciudad de Manta”**

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, abril 2023

MANUEL ROLANDO VELÁSQUEZ CAMPOZANO

**Docente Tutor(a)**

**Área:** Hotelería

## **DECLARACION DE AUTORIA**

YO, Flor Maria Chancay Santana, ante las autoridades de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabi, declaro bajo juramento que el trabajo aqui escrito:

### **INCIDENCIAS DEL CONSUMO DE CERVEZA ARTESANAL Y LOS EFECTOS EN LA SALUD DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE MANTA**

Es de nuestra auditoria, que no ha sido previamente presentado para ningun grado o calificacion profesional; y que he consultado las referencias bibliograficas que se incluyen en este documento

Manta, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

---

**Flor Maria Chancay Santana**

**Estudiante**

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“Incidencia del consumo de cerveza artesanal y los efectos en la salud de los habitantes de la ciudad de Manta”**, ha sido realizado y concluido por la estudiante; Flor María Chancay Santana, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

\_\_\_\_\_  
LIC. MARCO DURAN VASCO MG.  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL  
DEL TRIBUNAL**

\_\_\_\_\_  
ING. ANGELA FARFAN TIGRE MG.  
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

\_\_\_\_\_  
ING. CAROLINA ANCHUNDIA MG.  
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

\_\_\_\_\_  
ING. MANUEL VELASQUEZ CAMPUZANO MG.  
**DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN**

\_\_\_\_\_  
Flor María Chancay Santana  
**ESTUDIANTE**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo investigativo a Dios por proporcionar la sabiduría durante toda esta etapa de aprendizaje; gracias por darme las fuerzas necesarias.

A mis padres: Son mi ejemplo de lucha y perseverancia.

A mis amados abuelitos

***FLOR***

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por darme la salud y la fuerza para cumplir con esta meta educativa.

A los docentes, por las enseñanzas y conocimientos infundidos durante estos años de estudio universitario.

A mi tutor, el cual fue el necesario para poder formarme como todo un profesional.

A todos ellos, mis más sinceros agradecimientos.

***FLOR***

## RESUMEN

La presente investigación abarca una de las problemáticas social que tiene la ciudad de Manta, en el excesivo consumo de alcohol y su objetivo principal fue analizar las incidencias del consumo de cerveza artesanal y los efectos en la salud de los habitantes del puerto pesquero. Se revisó múltiples fuentes bibliográficas como: Base de datos, títulos electrónicos, revistas electrónicas, etc. Se utilizó el método cuantitativo para la obtención del resultado total de la muestra de acuerdo con las características principales del efecto cerveza, se utilizó un cuestionario para encuestas basadas en cuatro ejes: características del consumidor, hábitos del consumo, cuidado de la salud y consecuencia familiar, los resultados obtenidos fue en base a la muestra a 150 personas de la ciudad de Manta, se implementó la técnica de encuesta donde se pudo conocer que el 53% de las personas se enferman de cirrosis al hígado por consumir alcohol, y un 80% están consciente que beber cerveza provoca enfermedades y 53% rara vez tienen problemas familiares por consumir alcohol.

Como conclusión se espera dar a conocer y exponer este estudio ante profesionales del tema y se logre despertar un interés que permita plantear estrategias que ayuden a un equilibrio en el consumo de cerveza y estar consciente que el excesivo consumo de este provoca enfermedades y problemas familiares.

**Palabras claves:** enfermedades, consumo excesivo, causas y efectos, cerveza artesanal

## **SUMMARY**

The present investigation covered one of the social problems that the city of Manta has, in the excessive consumption of alcohol and its main objective was to analyze the incidences of the consumption of craft beer and the effects on the health of the inhabitants of the fishing port. Multiple bibliographic sources were reviewed such as: Database, electronic titles, electronic journals, etc. The quantitative method was used to obtain the total result of the sample according to the main characteristics of the beer effect, a questionnaire was used for surveys based on four axes: consumer characteristics, consumption habits, health care and family consequences.

Regarding the results, a sample of 150 people from the city of Manta was taken, the survey technique was implemented where it was possible to know that 53% of people get sick with cirrhosis of the liver from consuming alcohol, and a 80% are aware that drinking beer causes illness and 53% rarely have family problems due to alcohol consumption.

As a conclusion, it is expected to publicize, expose this study to professionals on the subject and to arouse an interest that allows to propose strategies that help to balance beer consumption and to be aware that excessive consumption of this causes diseases and family problems.

Keywords: diseases, excessive consumption, causes and effects.

## ÍNDICE GENERAL

RESUMEN.....	7
<b>SUMMARY</b> .....	8
INTRODUCCIÓN.....	11
Planteamiento del problema .....	13
<b>Objetivos</b> .....	14
<b>General</b> .....	14
<b>Objetivo Especifico</b> .....	14
CAPITULO I: Marco teórico .....	15
1.1. <b>Antecedentes</b> .....	15
1.2. <b>Bases teóricas</b> .....	17
1.2.1. <b>La cerveza artesanal</b> .....	17
1.2.2. <b>La Cerveza en el Ecuador</b> .....	17
1.2.3. <b>Empresa de cerveza artesanal en Manta</b> .....	19
1.2.4. <b>Ingredientes para la preparación de la cerveza artesanal</b> .....	20
1.2.5. <b>Proceso de elaboración de cerveza artesanal</b> .....	21
1.2.6. <b>Efecto del consumo moderado de cerveza</b> .....	27
1.2.7. <b>Efectos en el sistema inmunológico en adultos sanos</b> .....	28
1.2.8. <b>Efectos en el perfil lipídico en adultos sanos</b> .....	28
1.2.9. <b>Marcas de cervezas artesanales en el Ecuador</b> .....	28
1.2.10. <b>Consecuencias del alcoholismo en la familia</b> .....	30
1.2.10.1. <b>Cambios de responsabilidades</b> .....	30
1.2.10.2. <b>Problemas familiares por causa del alcohol:</b> .....	30
1.2.10.3. <b>Problemas de salud por causa de ingerir cerveza</b> .....	31
1.2.10.4. <b>Adicción al alcohol</b> .....	32
1.2.11. <b>Hábitos entre el consumo habitual y el abuso de la cerveza</b> .....	32
1.3. <b>Bases legales</b> .....	33
1.3.1. <b>Ley de Defensa del Artesano</b> .....	33
1.3.2. <b>Ley Orgánica de Defensa del Consumidor</b> .....	34
1.3.3. <b>Ley orgánica de salud</b> .....	35
CAPITULO II MARCO METODOLÓGICO .....	35
2.1. <b>Enfoque de la investigación</b> .....	35
2.2. <b>Métodos de investigación</b> .....	36
2.3. <b>Técnicas de investigación</b> .....	36
2.4. <b>Población de estudio.</b> .....	36

<b>2.5. Tamaño de la muestra.....</b>	<b>36</b>
<b>2.5.1. Selección de la muestra. ....</b>	<b>37</b>
<b>2.5.2 Técnicas de recolección de datos. ....</b>	<b>37</b>
<b>2.5.2.1. Diseño del cuestionario.....</b>	<b>37</b>
CAPITULO III: ANALISIS Y RESULTADOS.....	42
Bibliografía.....	61

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 .....	19
Figura 2 .....	21
Figura 3 .....	22
Figura 4 .....	22
Tabla 1.....	43
Tabla 2.....	43
Tabla 3.....	44
Tabla 4.....	45
Tabla 5.....	46
Tabla 6.....	47
Tabla 7.....	47
Tabla 8.....	48
Tabla 9.....	49
Tabla 10.....	50
Tabla 11.....	51
Tabla 12.....	52
Tabla 13.....	53
Tabla 14.....	54
Tabla 15.....	55
Tabla 16.....	56
Tabla 19.....	58
Tabla 20.....	58

## INTRODUCCIÓN

En el contexto internacional, el sector turismo aporta con el 98% del PIB, según (Alcivar, 2020). En Ecuador, este sector es un importante motor de la economía ya que constituye la tercera fuente de ingreso de divisas, luego del banano y del camarón. Y de acuerdo con el Ministerio de Turismo del Ecuador, los productos con mayor volumen de oferta dentro del país se asocian al turismo cultural, de naturaleza y aventura, agregándose a estas la línea de productos gastronómico como eje transversal. Aunque si bien es cierto, ningún destino o atracción puede satisfacer por si sola los deseos y necesidades de todos los turistas. (Ministerio de Turismo 2017). Por lo tanto, el turismo se enfoca en los deseos del mercado de consumo, lo que hace que este sea mas atractivo y comercializable para los turistas. A partir del turismo gastronómico, se desprende el que está asociado con las bebidas, por lo que se ha evidenciado un aumento global en empresas turísticas que ofrecen vino, whisky, borbón, café, té, y cerveza (Alonso, 2011).

Si bien la cerveza de fabricación industrial se encuentra en los actuales momentos ampliamente posesionada como la bebida alcohólica de mayor consumo en Ecuador, la producción de cerveza artesanal también es una industria que se encuentra en pleno proceso de expansión. La misma que se ha caracterizado por ser un producto de alta aceptación dentro del mercado nacional e internacional. Con el crecimiento de esta industria, el turismo de cerveza artesanal se ha popularizado cada vez más en el país y el surgimiento de cervezas artesanales nacionales constituye una clara muestra de su potencial en auge (El Telégrafo, 2016). Si bien Quito, cuna de la cerveza artesanal en América, se ha posicionado con más de 50 emprendimientos y una ruta que evoca su tradición, el hábito cervecero se ha extendido a otras ciudades del país como Guayaquil, Machala, Manta, Cuenca y Loja (El Comercio, 2018).

En el Ecuador se consume 300 millones de litros al año, lo que equivale a un total de 25 litros per cápita (Asimbaya & Curay, 2020). La producción está dedicada exclusivamente para el público adulto que tiene mayor inclinación por productos elaborados artesanalmente; ya que, en su elaboración el productor pone un minucioso énfasis en los detalles, puesto que no cuenta con la tecnología que tienen las cervecerías industriales, por lo que, el producto final es de mejor calidad.

Independientemente de los beneficios que pueda tener, la cerveza artesanal sigue siendo alcohol. Si bien la mayoría de ellas cuentan con un volumen de alcohol más alto que la cerveza promedio. Según la Liga Nacional de Consumidores, la cerveza contiene entre 4 y 7% de alcohol por volumen, con un promedio del 5% hablando de modo general. Sin embargo, la cerveza

artesanal puede contener cuatro veces más de este porcentaje (Manosalva, 2018). Por lo tanto, debido tanto al tamaño como al contenido de alcohol, una botella de cerveza artesanal puede exceder fácilmente la cantidad diaria recomendada de alcohol. Para mayor entendimiento una cerveza artesanal tradicional, comparándola con la medida estándar que define cuanto alcohol (ABV) del 5% en una lata de 12 onzas, proporciona aproximadamente 14 gramos de alcohol puro. Además, muchas cervezas artesanales vienen en latas de 16 onzas, con un ABV del 6 al 7% y esto se traduce en casi 26 gramos de alcohol puro. De tal modo que al beber dos de estas latas, se está consumiendo lo equivalente a casi cuatro cervezas en lo referente a su contenido en alcohol y sin lugar a duda aumenta el potencial de afectar negativamente la salud (Manosalva, 2018). Las personas que beben cerveza con regularidad comienzan a notar molestias cerca del hígado, presentan fatiga o inclusive una pérdida de peso inexplicable. Son tres de los principales síntomas que anuncian una enfermedad hepática alcohólica. Lo cierto es que cuando estas afecciones no son tratadas durante un período de tiempo, pueden convertirse fácilmente en hepatitis alcohólica, que se trata de una enfermedad mucho más grave y que en algunas ocasiones puede no ser reversible (Perez, 2019).

El trabajo investigativo tiene por tema “Incidencia del consumo de cerveza artesanal y los efectos en la salud de los habitantes de la ciudad de Manta”, De tal forma, esta investigación está repartida en capítulos, que nos ayudaran a tener mayor comprensión del objeto a investigar.

Se realizó la descripción del problema del sector de estudio donde se describe las afectaciones en la salud por el consumo del alcohol en la ciudad de Manta, en el capítulo I se detalla el marco teórico de la investigación, que este compuesto por antecedentes que describen a la cerveza artesanal se tiene seguidamente bases teóricas que sirven para conocer aspectos generales del tema a investigar, sobre los efectos en el consumo de la cerveza, efectos en el sistema inmunológico en las personas adultas, marcas de cervezas artesanales y finalmente se investiga las bases legales que fortalecen para dar soporte a la investigación.

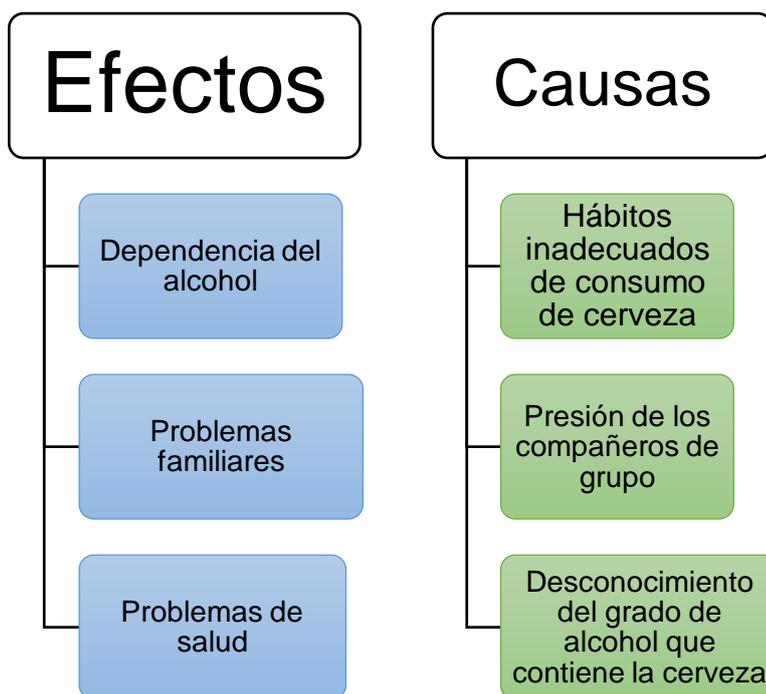
En el capítulo II se describe el marco metodológico que se utilizó en el trabajo investigativo, el mismo que contiene enfoque, métodos, el tamaño de muestra, técnicas para la recolección de datos, se diseñó un cuestionario estructurado de 20 preguntas cerradas y se obtuvo 150 respuestas de los habitantes de la ciudad de Manta.

El tercer capítulo puntualiza la exposición y la discusión de los resultados de la investigación con sus respectivos análisis e interpretaciones para el desarrollo de la investigación, Al final de la investigación se presentan las conclusiones y recomendaciones para futuras investigaciones.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

### Efectos y causas

- Efectos
- Causas



### Preguntas de investigación

¿Cómo el consumo excesivo de cerveza artesanal afecta la salud de los habitantes de la ciudad de Manta?

### Objeto de estudio

El objeto de estudio está marcado por el consumo excesivo de cerveza artesanal.

### Campo de acción

El estudio abarca a los habitantes de la ciudad de Manta, el cual se dio inicio de la investigación a partir del mes de julio del 2022 hasta el mes de enero del 2023.

### Variables

- **Variable independiente**

Consumo de cerveza artesanal

- **Variable dependiente**

Efectos en la salud de los habitantes de la ciudad de Manta

## **Objetivos**

### **General**

Analizar las incidencias del consumo de cerveza artesanal y los efectos en la salud de los habitantes de la ciudad de Manta.

### **Objetivo Especifico**

1. Investigar cómo los malos hábitos en el consumo de cerveza artesanal provocan dependencia de alcohol.
2. Determinar si la presión de los compañeros de grupo trae como consecuencia problemas familiares.
3. Establecer si el desconocimiento del grado de alcohol que contiene la cerveza provoca problemas en la salud de los turistas nacionales y extranjeros.

## **CAPITULO I: Marco teórico**

### **1.1. Antecedentes**

El alcohol ha sido sin duda la droga por excelencia de los pueblos mediterráneos. Sus efectos embriagantes fueron utilizados como vínculo litúrgico por egipcios, griegos, romanos y hebreos. La vid se ha considerado como símbolo de la vida y de la inmortalidad. Así, los sumerios (habitantes de Mesopotamia hace tres mil años) representaban la vida con el signo de una hoja de parra y utilizaban bebidas fermentadas, citadas incluso en el Código de Hammurabi, donde se prescribía la pena de ser arrojado al río para aquellos propietarios de locales de bebidas que permitieran la embriaguez de sus clientes (Cabrejas, 2014).

Fueron los egipcios quienes inventaron la cerveza unos tres mil años antes de Cristo, vinculando su consumo a actividades populares, elaboraron normas y advertencias sobre el uso y el abuso de dicha sustancia y la gravaron con algo similar a lo que ahora llamaríamos impuestos. Asimismo, utilizaron el vino hasta bien avanzada la dominación romana, como vínculo de unión con la espiritualidad, donde lo consumían para la embriaguez sagrada en el templo de Tentyra, dentro del culto dedicado a Hator, diosa egipcia del amor (GM, 2020).

El culto que las antiguas civilizaciones griega y romana ofrecían a sus respectivos dioses del vino -Dioniso y Baco- es otro excelente indicador del arraigo que esta bebida ha tenido en los cultos religiosos de los pueblos mediterráneos. El vino era el sustituto de la sangre del dios Dioniso, y con el objetivo de alcanzar la inmortalidad, se celebraban rituales en los que se incluían procesiones y danzas, buscando los participantes la unión con el dios a través de un estado de embriaguez. Esta ceremonia fue recogida por la cultura latina, adoptando el nombre de Baco y el ritual festivo-religioso conocido como bacanal, ha llegado hasta nuestros días como ejemplo de manifestación lúdica y liberadora de instintos, mediante la utilización de un producto divinizado: el vino (Cabrejas, 2014). Según lo detallado anteriormente se puede mencionar que la cerveza artesanal es una bebida milenaria, con inicios en Mesopotamia, que se expandió por todo el mundo a través de los tiempos. Hoy en día, y con una fuerte historia y trayectoria en países europeos como Bélgica y Alemania, entre otros, y con diversificación en aroma y sabores, ha contagiado a países como Estados Unidos donde, a partir de la década de los 80, han emergido un sin número de cervecerías artesanales. Además, esta es considerada como una bebida alcohólica elaborada a partir de azúcares obtenidas de cereales y otros granos (principalmente cebada y trigo), saborizada y aromatizada con lúpulo (entre otras hierbas y aditivos), que luego estas son fermentadas en agua con levadura del género *Saccharomyces*.

Según el nuevo estudio publicado por Alltech y The Brewers Journal, el número de cervecerías a nivel mundial supera las 19.000 en los 209 países y territorios analizados. De ellas, 17.732 (un 94%) pueden clasificarse como cervecerías artesanales. Es así como la cerveza artesanal ha disparado el número total de nuevas cervecerías en todo el mundo. Tan solo en EE. UU y en el Reino Unido, el crecimiento del número de cervecerías artesanales supera el 10% anual.

En Latinoamérica, las cervecerías artesanales empezaron a surgir con fuerza a inicios del año 2000, mientras que, en Ecuador, la apertura a este nuevo producto ha empezado a desarrollarse en los últimos 5 años, con cervecerías artesanales que buscan satisfacer el gusto por la variedad de estilos y sabores. La elaboración artesanal permite crear distintos tipos de cerveza y ajustarse a la temporada para primar sabores de acuerdo con la estacionalidad y también es común la creación de cervezas especiales usando frutas o especias que dan como resultado sabores muy agradables al paladar. Según la asociación de cervecerías en el Ecuador (Asocerv, 2015), el país cuenta con 70 micro cervecerías artesanales distribuidas en Quito, Cuenca, Guayaquil, Ibarra, Manta y Loja. Estos establecimientos emplean a 540 personas de manera directa y elaboran el 0,52% de la cerveza producida en el país, lo que no satisface la demanda actual (El Telegrafo, 2016).

Según la Organización Mundial de la Salud, los efectos adversos para la salud de las micotoxinas van desde intoxicaciones agudas hasta problemas a largo plazo como la inmunodeficiencia y el cáncer (Amor, 2021). Por lo tanto, es muy importante conocer que se pueden beber la cerveza artesanal en cantidades moderadas. Por qué beber demasiado alcohol, aumenta el riesgo de sufrir daño hepático. De hecho, se sabe que los bebedores empedernidos tienen un alto riesgo de desarrollar la enfermedad del hígado graso alcohólico, también conocida como esteatosis hepática. De hecho, se estima que el 90% de los bebedores tienen algún grado de la condición. Además, beber demasiado alcohol puede inhibir la descomposición de las grasas en el hígado, lo cual se relaciona con la acumulación de grasa en el cuerpo y aumenta el riesgo de padecer obesidad.

Las personas que beben cerveza con regularidad comienzan a notar molestias cerca del hígado, presentan fatiga o inclusive una pérdida de peso inexplicable. Son tres de los principales síntomas que anuncian una enfermedad hepática alcohólica. Lo cierto es que cuando estas afecciones no son tratadas durante un período de tiempo, pueden convertirse fácilmente en hepatitis alcohólica, que se trata de una enfermedad mucho más grave y que en algunas ocasiones puede no ser reversible (Perez, 2019). De hecho, el mejor tratamiento para las personas con este tipo de daño hepático es dejar de beber alcohol de forma permanente. El daño puede llegar a ser tal que después de años de consumo rutinario de alcohol, el tejido cicatricial puede reemplazar el

tejido sano en el hígado y daño hepático en un proceso llamado fibrosis. A medida que este tejido cicatricial continúa formándose, se desarrolla una cirrosis alcohólica que impide que el hígado funcione correctamente. En el peor de los casos, puede ser necesario un trasplante de hígado.

## **1.2. Bases teóricas**

### **1.2.1. La cerveza artesanal**

Se cataloga con este nombre cuando es producida por un pequeño cervecero independiente. Según la Asociación de Cerveceros define “pequeña” como una producción anual de seis millones de barriles de cerveza o menos, e “independiente” como un negocio en el que menos del 25% de la cervecería es propiedad o está controlada por un miembro de la industria de bebidas alcohólicas que no es en sí mismo un cervecero artesanal. Los cerveceros artesanales, como todos los fabricantes de cerveza comerciales, deben estar registrados en la Oficina de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco.

(Boteler, 2009), define a las Cervecerías Artesanales o micro cervecerías a aquellas que producen una cantidad limitada de cerveza, que son mucho más pequeñas que las cervecerías corporativas a gran escala y sus dueños son independientes. Este tipo de cervecerías se caracterizan generalmente por su énfasis en el sabor y la técnica de fermentado. Según (Enriquez, 2014), en artículo publicado por El Comercio; el negocio de las cervecerías artesanales en el Ecuador es próspero y se encuentra en pleno desarrollo, tanto así que en el año 2014 ya existían en el país 42 cervecerías artesanales registradas, que llegarían a 150 de acuerdo a proyecciones de la Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales, SECA (Quintana, 2018).

### **1.2.2. La Cerveza en el Ecuador**

Fray Jodoco Rique llega a Quito, Ecuador para predicar y enseñar, y al mismo tiempo trae las primeras semillas de trigo y cebada, produciendo la primera cerveza en Ecuador y posiblemente en toda América (incluyendo América Central y América del Norte - El primer registro de elaboración de cerveza por personas no nativas data de 1587 en los EE. UU.) La cerveza franciscana se produjo en el Convento de San Francisco para el consumo exclusivo de la iglesia y los invitados especiales. La cervecería sigue en pie y estuvo en uso hasta hace unos 50 años. Se están preparando planes para revitalizar la cervecería y crear un Museo de la Cerveza completo con una cervecería funcional, un restaurante y una sala de degustación (Vinnymoy, 2019).

Los productos artesanales son bebidas diferenciadas, y las empresas están buscando formas de ser distintas de los demás, por lo que la calidad y la innovación en esta área tienen una reputación. Desde la presentación hasta su sabor único, es una característica clave de este nicho. Por esta razón, los especialistas en marketing buscan formas de interactuar con el sentido del cliente y proporcionar una experiencia única. Las cervezas tipo Pilsen, que tiene una gran cuota de mercado, tiene un sabor similar, con la mayor fortaleza en la distribución y la inversión a gran escala en campañas publicitarias (Arteaga & Zapata, 2017).

Las desventajas de la cerveza artesanal son los altos costos de producción y la dificultad de especialización de la producción. Dando resultado que empresas como Cervecería Nacional y Ambev Ecuador no ingresan a este tipo de negocio. Puesto que no aprovecharían la disminución de sus costos a medida que aumenten su producción. La cerveza tradicional tiene una alta participación en el mercado de cervezas siendo esta del 99.48%, en su defecto, la cerveza artesanal solo posee el 0.52% (Cajas, Cauja, & Leon, 2021).

Se considera al Convento de San Francisco como la primera cervecería de Sudamérica. Es en este claustro donde cada 15 días los monjes franciscanos elaboraban cerveza en el área noroccidente de este, rodeados de toneles de roble, palas gigantes, corchadoras, compresoras de aire, bombas de mosto y una que otra chancleta para su fabricación (Peralta Paredes, 2013).

Según (Grupo El Comercio, 2012) Esta infraestructura se inauguró oficialmente en 1566 como la primera cervecería de Sudamérica, que se ubicó en la ciudad de Quito, fueron justamente los misioneros Fray Jodoco Rique y Fray Pedro Gocial fundadores de la iglesia quienes se radicaron en Quito en 1534, trayendo consigo espigas de cebada y trigo e introdujeron sus costumbres, entre ellas las de tomar cerveza. "Los hermanos franciscanos venían de Flandes, la actual Bélgica, y ahí existía la costumbre de acompañar los alimentos con cerveza, por eso la construyeron".

Los monjes fabricaban cerveza ligera de poca fermentación para calmar la sed, pero también hacían cerveza negra con mayor grado alcohólico la misma que era destinada a las festividades. Para la fabricación de la cerveza los monjes recorrían las afueras de Quito en busca de agricultores generosos que les obsequiaran parte de su cosecha de cebada, así como también usaban parte de su propia cosecha de cebada para este fin. Esta bebida era de exclusivo consumo de los frailes por lo que pocos pudieron deleitarse de la cerveza franciscana. En los comienzos del siglo XX se empezó a fabricar menos esta bebida hasta que en el año de 1977 muere el hermano Lucero y con él, la producción de la cerveza. Por lo que se reemplazó la cerveza por agua mineral que se hacía a base de hierbas medicinales.

### 1.2.3. Empresa de cerveza artesanal en Manta

En la ciudad de Manta se encuentra ubicada una microempresa que se encarga de la elaboración y venta de cerveza artesanal donde el sabor y el aroma inspiraron al joven mantense José Moreira a poner en práctica la idea de elaborar una bebida artesanal gourmet, dedicada a un segmento exclusivo de consumidores.

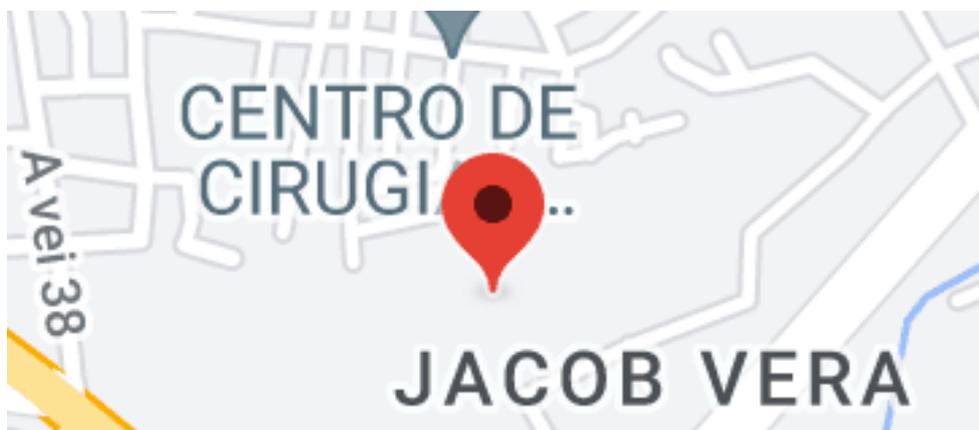
Umiña es el nombre de la cerveza artesanal, la misma que hace referencia a la diosa Umiña, personaje ancestral e histórico de Manta, Moreira empezó el montaje de su miniplanta procesadora de cerveza artesanal. Para esta empresa se invirtió USD 30 000, se utilizan herramientas elaboradas a base de monel (acero inoxidable)", ingredientes como el lúpulo, la cebada, la levadura, las maltas y el trigo se importan desde los EE. UU. La materia prima se almacena en una habitación con aire acondicionado, a 15 grados centígrados. Se elaboran tres variedades de cerveza Umiña: Blackberry Belgium Trippel, Indian Passion Pace Ale y Porter Criolla.

Las tres utilizan recetas de Inglaterra. El toque manabita viene con la aplicación de cacao fino de aroma, mora y maracuyá. Son cervezas que tienen entre 4 a 7,5 grados de alcohol. Las ventas se realizan a través de Internet. Por medio de la página web [umina.manosecuadorianas.com](http://umina.manosecuadorianas.com) los interesados de Quito, Guayaquil, Ambato, Portoviejo y Cuenca hacen sus pagos en línea y en dos días los 'sixpacks' del producto llegan a domicilio.

En Manta, uno de los puntos de venta es el bar Krug, ubicado en la zona rosa, en la avenida Flavio Reyes. Se producen 1 500 botellas; el costo es de USD 4 por unidad (Revistalideres, 2021).

#### Figura 1

*Jacob Vera*



*Nota:* ubicación Jacob Vera Av 38.

**Opciones de servicio:** Compras en tienda · Retiro en tienda · Entrega a domicilio

**Dirección:** Avenida La Cultura, Antigua piladora Jacob Vera, Ecopark, Manta

#### **1.2.4. Ingredientes para la preparación de la cerveza artesanal**

La materia prima principal en la elaboración de la cerveza es la cebada; se sabe que la existencia de este cereal se remonta a tiempos tan antiguos como el 3.000 a.C. Como la cebada se cultiva mejor que la uva en climas fríos, los países nórdicos como Alemania o Inglaterra favorecieron la producción de cerveza frente a la del vino, y estas regiones se convirtieron en renombradas productoras de cervezas. En efecto, la producción de cerveza se tomó muy en serio, tanto allí como en el Nuevo Mundo, donde esta bebida era uno de los componentes principales de la dieta de los primeros colonos.

Hasta el año 1.400, los ingredientes principales de la cerveza eran la cebada malteada, el agua y la levadura. Se añadía romero y tomillo para evitar que la cerveza se estropeará y para añadirle sabor. Esta cerveza era turbia y contenía muchas proteínas e hidratos de carbono, lo cual la convertía en una bebida muy nutritiva, que consumían tanto los campesinos como la nobleza.

Se cree que en el siglo XV se descubrió una nueva versión de cerveza. Los mercaderes de Flandes y Holanda introdujeron el lúpulo en su elaboración, lo cual le daba cierto sabor amargo. La variedad que contenía lúpulo se denominó "cerveza" y la que carecía de este ingrediente, "ale". La nueva variedad con lúpulo se hizo tan popular que a partir del siglo XVIII todas las cervezas se fabricaban con este componente.

En la Edad Media, los monjes europeos salvaguardaron el saber literario y científico, así como el arte de la elaboración de la cerveza. Ellos refinaron el proceso prácticamente hasta la perfección e institucionalizaron el uso del lúpulo por su sabor y sus propiedades como conservante. Sin embargo, hubo que esperar a Luis Pasteur para que se diera el paso final. Hasta entonces, los productores de cerveza dependían de la levadura natural que transportaba el aire para que se produjese la fermentación. Al demostrar que la levadura es un microorganismo vivo, Pasteur hizo posible el control preciso de la transformación del azúcar en alcohol.

Hoy en día, se aplican diversas técnicas altamente perfeccionadas dependiendo del tipo de cerveza que se elabore, pero se usan esencialmente dos tipos de levadura: la *Saccharomyces cerevisiae* y su pariente cercana, la *S. carlsbergensis*. La primera se describe como una levadura de "fermentación alta" ya que flota en la superficie del mosto. Se usa para elaborar cervezas más oscuras como la "Bitter" inglesa, mientras que las cervezas rubias continentales se fabrican con *S. carlsbergensis*, que es una levadura de fermentación baja.

Actualmente hay una enorme variedad de cervezas en Europa, especialmente en Bélgica, Holanda y Alemania. Es interesante saber que la cerveza Lambic se fermenta con levaduras naturales y se le añaden cerezas o frambuesas para mejorar su sabor, y que la "cerveza blanca" se elabora a partir de trigo y se condimenta con cilantro y cáscara de naranja. Probablemente todas las cervezas del mercado comparten 4 ingredientes básicos: agua, malta, lúpulo y levadura, no obstante, te sorprendería la cantidad de diferencias que existen entre las cervezas artesanales y las industriales.

Otro aspecto importante en su diferenciación son los ingredientes: la cerveza artesanal generalmente se elabora con cebada malteada, aunque algunos cerveceros artesanales suelen agregar ingredientes poco convencionales para darle sabor o para resaltar su producto.

### **1.2.5. Proceso de elaboración de cerveza artesanal**

Desde el año 2010 se inician los primeros emprendimientos de cerveza artesanal, impulsadas por iniciativas de amigos o familiares y financiadas con recursos propios. La elaboración de la cerveza artesanal tiene el siguiente proceso.

Existen muchas formas de preparar la cerveza artesanal, sin embargo, todas concuerdan que probablemente se trató de un descubrimiento azaroso y que el hombre con posterioridad comenzó a repetir voluntariamente la técnica. También se conoce que los egipcios conocían bien la cerveza y atribuían su efecto estimulante al Dios de la agricultura. Conforme al paso del tiempo, la cerveza expandió sus fronteras y adquirió mayor relevancia a nivel mundial.

Entre ellos está el proceso de elaboración que consta de 5 etapas: molienda y maceración, lavado de granos, cocción, fermentación, maduración y acondicionamiento (UNLP, 2020).

- Molido de la malta: Moler la malta preferentemente en molino a rodillos de acuerdo con la cantidad necesaria según los litros a elaborar.

## **Figura 2**

*Molienda*



*Nota:* Fabrica de Molienda

- Calentar agua de maceración: Calentar el agua para el macerado a una temperatura aproximada de 78°C.

### Figura 3

*Cebada*



*Nota:* Mezclar cebada

- **Empaste:** Mezclar en el macerador la malta molida con el agua previamente calentada. La temperatura de la mezcla se estabiliza en 65°C aproximadamente.

### Figura 4

*Mezcla de cebada con agua*



*Nota: Elaboración de cebada*

- **Recirculado:** Recircular el mosto, desde la parte inferior de la olla de maceración y volviendo a ingresar por la parte superior de la misma. Con esto se logra homogeneizar la densidad de la mezcla (mosto) favoreciendo a la extracción de azúcares fermentables.

### **Figura 5**

*Hervor de cebada*



*Nota: Proceso de Hervor*

- Hervor: Calentar en olla de hervor hasta lograr la ebullición. Mantener por un tiempo aproximado de 60 minutos.

### **Figura 6**

*Hervor de lúpulo*



*Nota: Proceso de lúpulado*

- **Lupulado:** Agregar el 70% del lúpulo al comenzar el hervor, el que dará el sabor amargo característico de la cerveza. Al finalizar el hervor se agrega el resto del lúpulo. 8.  
ENFRIADO: Enfriar mediante dispositivo contracorriente (intercambiador de calor) enviando mosto frío al fermentador.



**Figura 7**  
*Enfriado de cebada*



*Nota: Enfriado proceso*

- **Enfriado:** Enfriar mediante dispositivo contracorriente (intercambiador de calor) enviando mosto frío al fermentador.

**Figura 8**  
*Mezclado de levadura*

*Nota: Ubicación de levadura*

- **Adición de la levadura:** Inocular (agregar) levadura al fermentador.

### **Figura 9**

*Fermentación de la cebada*



*Nota: Proceso de fermentación*

- **Fermentación:** Se produce dentro del tanque de fermentación. Se logra los perfiles deseados y al mismo tiempo parte del mosto se transformará en alcohol. Se despiden  $\text{CO}_2$  no permitiendo entrada de aire al interior por poseer trampa de aire.

### **Figura 10**

*Envasado de la cerveza*



*Nota: Envasado*

- **Envasado:** La cerveza denominada “verde” se envasa en botellas o barriles, sellándolas a presión con correspondientes tapas. En su interior se producirá una segunda fermentación. El CO<sub>2</sub> liberado produce la carbonatación de la cerveza.

### **Figura 11**

*Maduración para el sabor y aroma*



*Nota: Maduración*

- **Maduración:** Tiempo necesario en el cual la cerveza adquiere propiedades deseadas (sabor y aroma).

### **Figura 12**

*Etiquetado del producto*



*Nota: Proceso de etiquetado*

- **Etiquetado:** Se etiqueta las botellas con la marca de la cerveza artesanal.

### **Figura 13**

*Resultado final del producto*



*Nota: Empaque final*

#### **1.2.6. Efecto del consumo moderado de cerveza**

Dentro del concepto de consumo moderado, se pueden diferenciar, según González-Gross *et al.* (2000) cinco contextos diferentes:

- Moderado en el sentido no tóxico: se refiere a los efectos del alcohol que pueden resultar inmediatamente nocivos para la salud, como accidentes de tráfico y actos violentos.
- Moderado en el sentido de estadísticamente normal: se refiere a la cantidad media equiparable a la que consumen los bebedores de alcohol de una población dada.
- Moderado en el sentido de no perjudicial: describe las consecuencias médicas en relación con las enfermedades asociadas al consumo de alcohol.
- Moderado en el sentido de sin problemas: engloba tanto aspectos sanitarios como parámetros sociales (relaciones personales, capacidad laboral, etc.)

- Moderado en el sentido de óptimo: se refiere a aquella cantidad de alcohol asociada al menor riesgo de mortalidad en la población.

Además hay otras variables como edad, sexo, nivel de estudios, ingresos, patrón de consumo, tolerancia al alcohol, etc. que contribuyen de diferente medida a la definición de consumo moderado de alcohol. Según González-Gross *et al.* (2000) el límite inferior de ingesta moderada de alcohol se encuentra entre 2,7 y 52,4 g/ día, mientras que en el límite superior se encuentran valores entre 24 y 182 g/ día.

En un estudio reciente de intervención a corto plazo, en el que se ha investigado los efectos del consumo de cerveza sobre el peso corporal en población adulta sana, se sugiere que el consumo moderado de bebidas fermentadas de baja graduación alcohólica no provoca un aumento de peso corporal, al no haberse observado variaciones ni en el peso corporal, índice de masa corporal, pliegues cutáneos e índice cintura/cadera (Romeo *et al.*, 2007a).

#### **1.2.7. Efectos en el sistema inmunológico en adultos sanos**

Es bien sabido que un consumo de alcohol excesivo deprime el sistema inmune; pero la cerveza consumida de forma moderada por adultos sanos (equivalente a 330 ml/día de cerveza en mujeres y 660 ml/día de cerveza en hombres) puede mejorar la respuesta inmune contra patógenos externos, es decir, los agentes responsables de desarrollar enfermedades infecciosas (Romeo *et al.*, 2007b). En concreto, un consumo moderado de cerveza puede producir una mejora en el sistema inmune, al compararlo con la abstinencia o el consumo excesivo. Estos efectos positivos no sólo se deben al bajo contenido alcohólico sino también a los antioxidantes y a los demás componentes de este tipo de bebidas.

#### **1.2.8. Efectos en el perfil lipídico en adultos sanos**

Según pone de manifiesto otro estudio de Romeo *et al.* (2007c), el consumo moderado de cerveza tiene un efecto positivo sobre el contenido de colesterol HDL (high density lipoprotein, en español lipoproteínas de alta densidad o 'colesterol bueno'), siendo mayor este efecto en mujeres que en hombres. Este aumento de colesterol HDL está asociado a las propiedades cardiovasculares positivas, ya que este tipo de lipoproteínas intervienen en el transporte inverso del colesterol, el único proceso por el que el colesterol de los tejidos periféricos es transportado hacia el hígado para ser metabolizado o excretado del organismo. Las concentraciones de HDL son inversamente proporcionales al riesgo de desarrollo de arteriosclerosis.

#### **1.2.9. Marcas de cervezas artesanales en el Ecuador**

De acuerdo con la información proporcionada por la Asociación de Cervecerías del Ecuador los cerveceros artesanales están ubicadas en Quito, Cuenca, Guayaquil, Ibarra, Manta y Loja, a

continuación, se presenta una matriz con la información detallada de las marcas de cerveza artesanal que existen en el Ecuador.

Marcas de cervezas artesanales

<b>MARCAS DE CERVEZAS</b>	<b>LUGAR</b>
LA CAYETANA	QUITO (ALASI)
UMIÑA	MANTA
SANTA ROSA:	CIUDAD DE QUITO (POSMAQUI)
MONKEY'S BREW:	CIUDAD DE QUITO
BREWERY	CIUDAD QUITO
NATIVA	PROVINCIA DE IMBABURA
ABYSMO BRWERY	CIUDAD DE QUITO
ANDES BREWING CO.	CIUDAD DE QUITO
BANDIDO'S BREWING	CIUDAD DE QUITO
CASA AÍDA	IBARRA
LATITUD CERO	CIUDAD DE QUITO
LAGER MUT	PICHINCHA(RUMIÑAHUI)
BALLESTA	CIUDAD DE QUITO
LA ENDÉMICA	SAN CRISTOBAL
DJANGO CERVECERÍA	CIUDAD DE QUITO
HERMANN BREWING	GUAYAQUIL (SAMBORONDON)
PÁRAMO	SANTO DOMINGO
SHAMAN	CIUDAD DE QUITO
SINNERS	CIUDAD DE QUITO
LOS 3 MONJES	CIUDAD DE QUITO
TWO BARREL BREWERY	SANGOLQUI
VALKYRIA BREWING	CIUDAD DE QUITO
BRAÜMEISTER	CIUDAD DE QUITO
CHERUSKER	SANGOLQUI
BONANZA	PORTOVIEJO
CAMINO DEL SOL	CIUDAD DE QUITO
CARÁN	IMBABURA
SAINT ROOTS	CIUDAD DE QUITO
DOG KILLER	PORTOVIEJO

### **1.2.10. Consecuencias del alcoholismo en la familia**

El hecho de que sea la mujer quien beba en exceso parece estar relacionado de forma más consistente con el divorcio que en los casos en los que es el hombre quien bebe demasiado. En general, la sociedad no acepta el alcoholismo femenino de la misma manera que lo hace con los hombres. Otra explicación a este fenómeno es que cuando es la esposa quien bebe mucho, interfiere de manera más significativa en la vida de la familia que cuando lo hace el marido.

Y es que el alcoholismo siempre ha sido una fuente de conflictos familiares. En este sentido, en las familias con uno de sus miembros alcohólico se alteran determinadas situaciones cotidianas. Además, antes de aceptar que existe una enfermedad, se dan unas etapas que atraviesa la familia de un alcohólico. A continuación, se enumeramos las principales consecuencias del alcoholismo en la familia:

#### **1.2.10.1. Cambios de responsabilidades**

Se produce un cambio en los papeles de la estructura familiar, se desdibujan los roles, tareas y responsabilidades de cada uno y se obliga al progenitor no alcohólico a asumir las funciones de aquel afectado por la adicción. En estas familias también se producen dificultades para establecer rutinas y planes ya que no se puede contar con que la persona alcohólica este siempre disponible. Esta situación crea incertidumbre e inseguridad en el resto de los miembros de la familia. El ocio familiar también se ve resentido por las actuaciones del alcohólico, sus indisposiciones o sus comportamientos anómalos. La familia se encierra en sí misma, restringe su actividad social y se perpetua el consumo.

#### **1.2.10.2. Problemas familiares por causa del alcohol:**

Las familias que tienen hábitos de bebida distintos tienen mayores probabilidades de divorcio, según un estudio del Instituto Noruego de Salud Pública. Así, el riesgo de divorcio se triplica cuando uno de los miembros de la pareja bebe en exceso y el otro no. No obstante, si ambos miembros beben la misma cantidad de alcohol, a pesar de que esta sea elevada, las probabilidades de divorcio pueden estar latentes; además los problemas de comunicación y hasta el abandono de los hijos; entre otros.

- Problemas de comunicación: La persona con alcoholismo tiene problemas de comunicación, por un lado, hay un mutismo absoluto sobre este problema frente a la sociedad mientras que por otro lado el problema puede ser el único tema de conversación dentro de la familia.
- Abandono de los hijos: El consumo de alcohol, además, puede llevar al abandono de los hijos. Así, los niños menores de cinco años son más proclives a sufrir abandonos por parte de sus progenitores con un problema de adicción, mientras que los mayores de cinco años

son más vulnerables al daño psicológico derivado de la enfermedad de sus padres. En muchas ocasiones son los hijos los que adquieren las responsabilidades de un padre ausente. Pueden sentirse avergonzados de la conducta de sus padres e incluso culpables de esta. Como hemos dicho en otras ocasiones la adicción es una enfermedad familiar que afecta a todos los miembros del sistema las consecuencias que el alcohol tiene en el entorno familiar. Como hemos dicho anteriormente, la familia es un elemento primordial en el proceso de recuperación de un alcohólico. Ya no solo para recuperar el buen desarrollo de la vida en el hogar, sino para estrechar los lazos familiares y conseguir estar unidos (carbonell, s.f.).

### **1.2.10.3. Problemas de salud por causa de ingerir cerveza**

La cerveza es una de las bebidas más antiguas de todos los tiempos y también una de las más consumidas en la actualidad, es la favorita de millones de personas en todo el mundo. Con base en ello en la última década han salido a la luz numerosas alternativas y entre las más populares se encuentran las cervezas artesanales. Lo cierto es que la cerveza es una industria en pleno crecimiento, de acuerdo con información liberada por la Asociación de Cerveceros, desde 2015 la cantidad de cervecerías en los Estados Unidos casi se ha duplicado. Si bien muchas personas piensan que las bebidas elaboradas localmente están a la par con otros productos de la granja con una reputación similar de frescos, orgánicos o sostenibles, no siempre aplica de la misma manera. De hecho, muchas cervezas artesanales tienen un riesgo oculto que sus contrapartes producidas en masa no tienen, y uno de los principales peligros es que podrían estar provocando que bebas más de lo que crees. La razón principal es que, debido a su proceso de elaboración, son variantes que suelen tener una mayor graduación alcohólica que puede ser hasta 4 veces mayor que las contrapartes industriales (Amor, El diario, 2020).

El consumo excesivo de cerveza y de alcohol en general incrementa el riesgo de padecer enfermedades tan graves como la cirrosis o el cáncer de laringe, esófago, boca, garganta, colón o hígado. Además, también aumenta el riesgo de hipertensión, algo que podría afectar a tu corazón. Es por ello por lo que los ingredientes de la cerveza artesanal consisten no emplear aditivos o conservantes artificiales. En cambio, la cerveza industrial sigue un proceso más global, genérico y es muy común que se pasteurice o que contenga multitud de conservantes.

Además, el consumo prolongado de alcohol aumenta sus probabilidades de:

- Sangrado de estómago o esófago (el conducto a través del cual viaja la comida de su garganta a su estómago).
- Inflamación y daños en el páncreas. Su páncreas produce sustancias que el cuerpo necesita para funcionar bien.

- Daño al hígado. Cuando es grave, a menudo lleva a la muerte.
- Desnutrición.
- Cáncer de esófago, hígado, colon, cabeza y cuello, mamas y otras áreas.

Beber en exceso también puede:

- Hacer más difícil el control de la presión arterial alta si usted ya tiene presión alta.
- Llevar a problemas cardíacos en algunas personas.

El alcohol puede afectar su capacidad de razonamiento y juicio cada vez que bebe. El consumo prolongado de alcohol daña las neuronas. Esto puede provocar un daño permanente a su memoria, a su capacidad de razonamiento y a la forma como se comporta. El daño a los nervios a raíz del abuso del alcohol puede causar muchos problemas, algunos de los cuales son:

- Entumecimiento o sensación dolorosa de "hormigueo" en brazos o piernas.
- Problemas con las erecciones en los hombres.
- Goteos de orina o dificultad para orinar.

Tomar alcohol durante el embarazo puede causarle daño al bebé en crecimiento. Se pueden presentar graves defectos de nacimiento o el síndrome de alcoholismo fetal ([SAF](#)).

#### **1.2.10.4. Adicción al alcohol**

La adicción es una enfermedad crónica caracterizada por la ingesta descontrolada de alcohol. También conocida como alcoholismo cuando las personas no tienen la capacidad de controlar el consumo de alcohol debido a una dependencia física y emocional. Los síntomas incluyen consumo recurrente de alcohol a pesar de los problemas legales y de salud relacionados. Las personas alcohólicas pueden beber al comienzo del día, sentirse culpables por el consumo y tener el deseo de reducir la cantidad de alcohol que ingieren. Los síntomas de la adicción al alcohol son la ansiedad por consumirlo, pérdida del control, incapacidad para parar de beber, dependencia física, que provoca el síndrome de abstinencia (sudoraciones, fiebre, temblores) cuando se deja de tomarlo, y la tolerancia (necesidad de beber cada vez mayores cantidades de alcohol).

#### **1.2.11. Hábitos entre el consumo habitual y el abuso de la cerveza**

Hay una gran diferencia entre llevar un consumo "aceptable o moderado" de cerveza y un consumo obsesivo o basado en la dependencia. Este último hecho se basa en una serie de factores que afectan a la persona negativamente en un periodo de tiempo. Padecerlos en mayor

número y medida depende de sus condicionantes vitales. Este período temporal se conoce como “silencio clínico” y se trata del momento de gestación de la enfermedad en el cual aparecen los síntomas de adicción a la cerveza.

Generalmente, si se presta atención, es posible observar cómo el consumo de cerveza se incrementa en número de dosis con el paso del tiempo. La reacción a este hecho es entonces el aumento de la tolerancia física a la bebida, haciendo que el organismo de la persona se acostumbre a ella.

Cuando se trata de la conducta del individuo, es frecuente que se decida pasar un tiempo excesivo en beber o buscar cerveza. Al llegar a esta etapa, el consumo ya no es ocasional, sino muy habitual y constante. Acto seguido, suelen aparecer complicaciones médicas y psiquiátricas en la persona bebedora. Algunos de estos problemas de salud son: Daño hepático, cambios de humor, agresividad, caídas y golpes. Cuando aparecen estos primeros síntomas de adicción a la cerveza, es normal que el nuevo estilo de vida de la persona dependiente termine por afectar a su rendimiento en el trabajo y a su capacidad para relacionarse socialmente. Cuando padece estas dos situaciones es entonces cuando existe un trastorno de adicción a la cerveza que debe ser tratado lo antes posible.

### **1.3. Bases legales**

Según el informe especial de la (superintendencia del control del poder del estado , 2017), expone la

#### **1.3.1. Ley de Defensa del Artesano**

El art 2 de la Ley Defensa del artesano indica: “Para los efectos de esta Ley, se definen los siguientes términos:

a) Actividad Artesanal: La practicada manualmente para la transformación de la materia prima destinada a la producción de bienes y servicios, con o sin auxilio de máquinas, equipos o herramientas;

b) Artesano: Al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y registrado en el Ministerio del Trabajo y Recursos Humanos, desarrolle su actividad y trabajo personalmente y hubiere invertido en su taller, en implementos de trabajo, maquinarias y materias primas, una cantidad no superior al veinticinco por ciento (25%) del capital fijado para la pequeña industria. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual, aunque no haya invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o carezca de operarios;

c) Maestro de Taller: Es la persona mayor de edad que, a través de los colegios técnicos de enseñanza artesanal, establecimientos o centros de formación artesanal y 11 organizaciones gremiales legalmente constituidas, ha obtenido tal título otorgado por la Junta Nacional de Defensa

del Artesano y refrendado por los Ministerios de Educación y Cultura y del Trabajo y Recursos Humanos;

d) Operario: Es la persona que sin dominar de manera total los conocimientos teóricos y prácticos de un arte u oficio y habiendo dejado de ser aprendiz, contribuye a la elaboración de obras de artesanía o la prestación de servicios, bajo la dirección de un maestro de taller;

e) Aprendiz: Es la persona que ingresa a un taller artesanal o a un centro de enseñanza artesanal, con el objeto de adquirir conocimientos sobre una rama artesanal a cambio de sus servicios personales por tiempo determinado, de conformidad con lo dispuesto en el Código del Trabajo; y,

f) Taller Artesanal: Es el local o establecimiento en el cual el artesano ejerce habitualmente su profesión, arte u oficio y cumple con los siguientes requisitos:

1. Que la actividad sea eminentemente artesanal.
2. Que el número de operarios no sea mayor de quince y el de aprendices mayor de cinco
3. Que el capital invertido no sobrepase el monto establecido en esta Ley
4. Que la Dirección y responsabilidad del taller estén a cargo del maestro de taller
5. Que el taller se encuentre calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.

Los artesanos calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, así como las sociedades de talleres artesanales que, para lograr mejores rendimientos económicos por sus productos, deban comercializarlos en un local independiente de su taller, serán considerados como una sola unidad para gozar de los beneficios que otorga esta Ley.”

Según el informe especial de la (superintendencia del control del poder del estado , 2017)

### **13.2. Ley Orgánica de Defensa del Consumidor**

El art 57 de la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, prescribe: “Advertencias Permanentes. - Tratándose de productos cuyo uso resulte potencialmente peligroso para la salud o integridad física de los consumidores para la seguridad de sus bienes o del ambiente, el proveedor deberá incorporar en los mismos, o en instructivos anexos, las advertencias o indicaciones necesarias para que su empleo se efectúe con la mayor seguridad posible. En cuanto al expendio de bebidas alcohólicas, cigarrillos y otros derivados del tabaco y productos nocivos para la salud, deberá expresarse clara, visible y notablemente la indicación de que su consumo es peligroso para la salud, de acuerdo con lo que al respecto regule el Reglamento a la presente Ley. Dicha advertencia deberá constar, además, en toda la publicidad del bien considerado como nocivo. En lo relativo a la presentación de servicios riesgosos, deberán adoptarse por el proveedor las medidas que resulten necesarias para que aquella se realice en adecuadas 12 condiciones de seguridad, informando al usuario y a quienes pudieren verse afectados por tales riesgos, de las medidas preventivas que deban usarse.”

### **1.3.3. Ley orgánica de salud**

El art 46 de la Ley Orgánica de Salud, en cuanto la prevención del consumo de bebidas alcohólicas dispone: “La autoridad sanitaria nacional en coordinación con el Ministerio de Educación y Cultura, las universidades, los gobiernos seccionales y la sociedad civil, diseñará y ejecutará planes y programas de educación y prevención del consumo de bebidas alcohólicas.”

El artículo 48 de la Ley Orgánica de Salud, prescribe: “La publicidad de bebidas alcohólicas por ningún motivo se vinculará a la salud, al éxito deportivo o a la imagen de la mujer como símbolo sexual. La autoridad sanitaria nacional vigilará y controlará el cumplimiento de esta disposición.”

El art 49 de la Ley Orgánica de Salud, determina: “Los envases de bebidas alcohólicas, deben incluir de forma clara, visible y comprensible, la advertencia de su carácter nocivo para la salud; y, para la impresión de la advertencia, se seguirán las especificaciones previstas en el reglamento correspondiente.”

El art. 50 de la Ley Orgánica de Salud, dice: “Salvo en los actos autorizados por la autoridad competente, se prohíbe consumir bebidas alcohólicas y de moderación, en instituciones públicas, establecimientos educativos, sean públicos o privados, servicios de salud, lugares de trabajo, medios de transporte colectivo, salas de cine y teatro, y otros espacios que se definan en los reglamentos correspondientes emitidos por la autoridad sanitaria nacional. En estos establecimientos se colocarán advertencias visibles que indiquen la prohibición del consumo de bebidas alcohólicas.” (superintendencia de control del poder del mercado, 2017).

## **CAPITULO II MARCO METODOLÓGICO**

En la investigación realizada sobre el consumo de cerveza artesanal y los efectos en la salud de los habitantes de la ciudad de Manta se describe los tipos, métodos y técnicas a utilizar.

### **2.1. Enfoque de la investigación**

Se utilizó el enfoque cuantitativo para recolectar y analizar datos numéricos, mediante la aplicación de una encuesta a los habitantes de la ciudad de Manta.

## 2.2. Métodos de investigación

**Método Inductivo:** Este método fue útil porque se realizó una encuesta en la que permitió obtener información mediante las preguntas realizadas sobre la incidencia del consumo de cerveza artesanal y los efectos en la salud de los habitantes de la ciudad de Manta.

**Método descriptivo:** Se aplicó este método, el mismo que permitió describir los hechos y fenómenos a través de una encuesta realizada a los habitantes de la ciudad en cuestión.

**Método analítico:** Con este método se analizó la información recopilada del trabajo investigativo.

## 2.3. Técnicas de investigación

Para realizar este trabajo de investigación se utilizó como técnica la encuesta que permitió recopilar información a través de un banco de preguntas las cuales fueron realizadas a 150 habitantes de la ciudad de Manta

## 2.4. Población de estudio.

La población para esta investigación son los habitantes de la ciudad de Manta que constituyen 226477 personas que es la población económicamente activa datos del año 2010 (INEC, 2022).

## 2.5. Tamaño de la muestra.

Para calcular el tamaño de la muestra se realizó con la siguiente formula, una vez obtenido los datos se aplicó la encuesta a 150 habitantes que compone parte de la población económicamente activa de la ciudad en mención.

$$n = \frac{Z^2 (P * Q)(N)}{e^2(N) + Z^2 (P * Q)}$$

**n** = Tamaño de la Muestra 150

**P**= Probabilidad de Éxito (0,5)

**Q** = Probabilidad de Fracaso (0,5)

**Z<sup>2</sup>** = Margen de confiabilidad. (1,96)

**e** = Error admisible (0,08)

**N** = Tamaño de la población 226477 (E.A.)

$$n = \frac{1,96^2 (0,5 * 0,5)(226477)}{0,08^2(226477)+1,96^2 (0,25)}$$

$$n = \frac{217417,92}{0,0064(226477) + 3,84(0,25)}$$

$$n = \frac{217417,92}{14449,45 + 0,96}$$

$$n = \frac{217417,92}{1450,41} = 149,90 = 150$$

### 2.5.1. Selección de la muestra.

La selección de la muestra forma parte de la población económicamente activa de la ciudad de Manta.

### 2.5.2 Técnicas de recolección de datos.

Las técnicas utilizadas para la recopilación de datos son: observación y la encuesta.

Observación: Admite la observación directa del problema de la investigación, ya que nos ayuda a conocer los efectos que produce el consumo de cerveza artesanal en los habitantes de la ciudad de Manta.

Encuesta: Instrumento que permite la obtención de información del tema a investigar, por medio de cuestionario previamente establecidos en cual se involucra las variables que actuaron en el presente estudio.

#### 2.5.2.1. Diseño del cuestionario

Con el propósito de recolectar información sobre las preferencias y hábitos de los habitantes de la ciudad de Manta, se diseñó un cuestionario que se aplicara de forma online.

## CUESTIONARIO

La presente encuesta está dirigida a la población económicamente activa de la ciudad de Manta.

### Eje1: Características del consumidor:

**1. Genero**

- Masculino
- Femenino
- Otro

**2. Estado civil**

- Soltero
- Casado
- Viudo

**3. Edad**

- 18-25
- 26-30
- 31-40
- 41>50

**4. ¿En qué presentación prefiere la cerveza?**

Preferencia	Industrial	Artesanal
Botella		
Lata		
Indiferente		

**5. ¿Dónde compra cerveza?**

Lugar de compra	Artesanal
Bar y restaurant	
Supermercado	
En forma directa al productor	
Mediante rede sociales	
Otro	

**Eje 2 hábitos de consumo**

**6. ¿Qué tipo de cerveza consume?**

- Cerveza Artesanal con alcohol
- Cerveza artesanal sin alcohol
-

Cerveza Industrial con alcohol

Cerveza industrial sin alcohol

Ninguna

**7. ¿Cuál es el principal factor por el que eliges tomar una cerveza?**

<b>Preferencia</b>	<b>Artesanal</b>
La marca	
La calidad de su sabor	
Diseño	
Precio	
Otro motivo	

**8. ¿Al momento de consumir cerveza lo haces?**

<b>Preferencias</b>	<b>Artesanal</b>
Solo	
Con Familia	
Con Amigos	
Con mi Pareja	

**9. ¿Qué marcas de cerveza artesanal consume?**

SANTANA

PARAMO

MONKEY'S BREW

NATIVA

Ninguna

**10. ¿Qué tipo de cerveza artesanal suele beber?**

Cerveza artesanal Importadas

Cerveza artesanal Nacional

Ninguna

### Eje 3 Cuidado de la salud

#### 11. ¿Con qué frecuencia consume la cerveza?

Frecuencia de consumo	Artesanal
Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Nunca	

#### 12. ¿Por qué consumiría cerveza?

Detalle	Industrial	Artesanal
Por diversión		
Por moda		
Por influencia de amigos o familiares		
Porque me agrada probar cosas nuevas		
Otro		

#### 13. ¿Hace que tiempo consume cerveza?

Tiempo de consumo	Industrial	Artesanal
Menos de un año		
Mas de un año		
Mas de un mes		
Menos de un mes		
Nunca		

#### 14. ¿Cuál de estas enfermedades afectan a su salud por el consumo de cerveza con alcohol?

Cirrosis al hígado

Diabetes

Problemas cardiacos

Hipertensión

Otras enfermedades

**15.- ¿Cuándo se considera que una persona es alcohólica?**

bebiendo una vez a la semana

bebiendo todos los días

bebiendo una vez al mes

bebiendo una vez al año

**Eje 4 Consecuencia familiar**

**16.- ¿Tiene conocimiento de las consecuencias del consumo de cerveza con alcohol?**

Si tengo conocimiento

No tengo conocimiento

Quiero tener conocimiento

No quiero tener conocimiento

**17.- ¿El consumo de cerveza le ha traído como consecuencias problemas familiares?**

Frecuentemente

Ninguna vez

Rara vez

Nunca

**18.- El consumo de cerveza ha provocado separación en su hogar**

Siempre

A veces

Nunca

**19.- ¿El consumo de cerveza a afectado la economía de su hogar?**

Constantemente

A menudo

Nunca

**20.- ¿Cómo ayudaría usted a un familiar o amigo que sea alcohólico?**

casa de recuperación

mostrando empatía

otras

Ninguna de las anteriores

### **CAPITULO III: ANÁLISIS Y RESULTADOS**

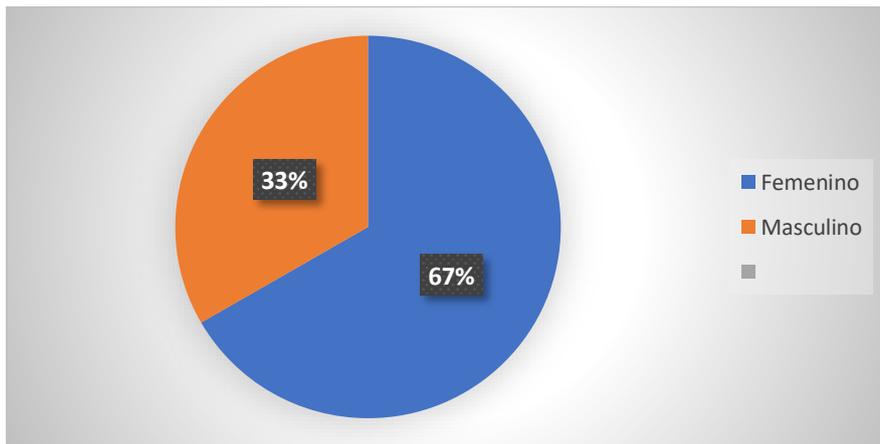
En este capítulo se describen las respuestas obtenidas de la aplicación del instrumento (encuesta). Además, se incluye el análisis de los datos de cada una de las y tablas con datos estadísticos.

Resultados de las investigaciones de campo con su respectivo análisis, se obtuvieron un total de 150 encuestados.

**Tabla 1.**

Género

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Femenino	100	67%
b	Masculino	50	33%
Total		150	100%



**Análisis e interpretación de resultados**

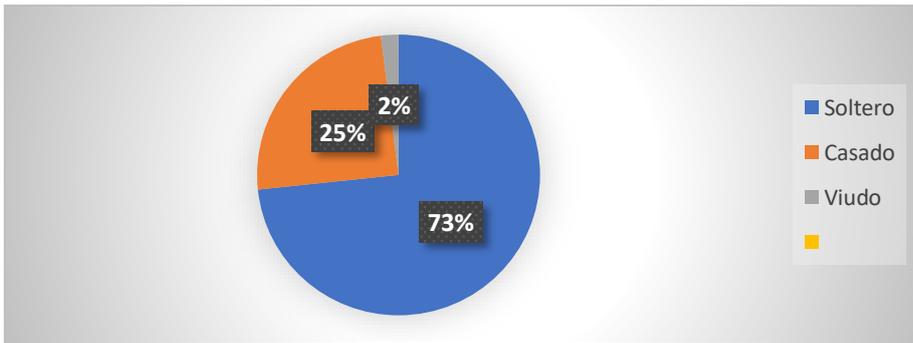
Los resultados en esta pregunta demuestran que el 67% representan al género femenino de la población económicamente activa; y el 33% representa el género masculino de la ciudad de Manta por lo tanto se puede mencionar que el género femenino tiene una mayor escala.

**Tabla 2**

Estado civil

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Soltero	110	73%

b	Casado	37	25%
c	Viudo	3	2%
<hr/>			
Total		150	100%



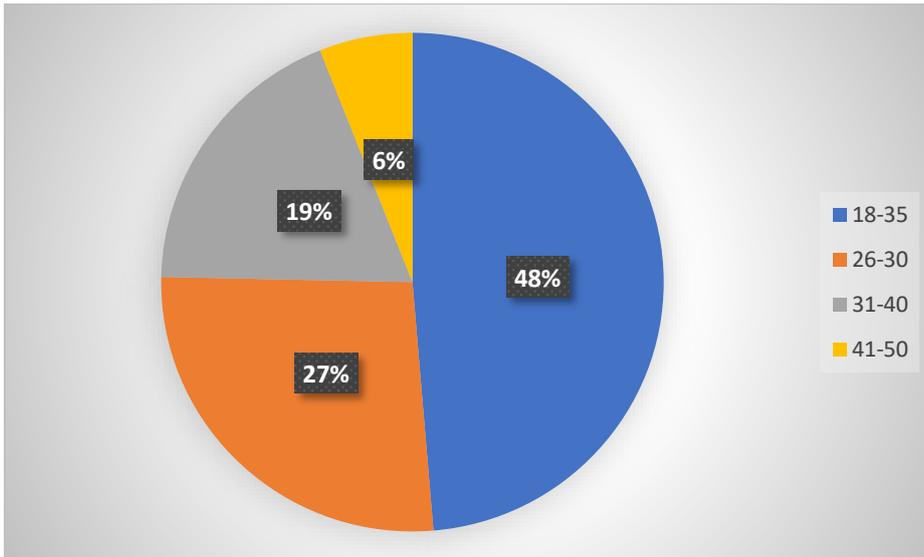
### Análisis e interpretación de resultados

Los resultados de la encuesta en esta pregunta demuestran que el estado civil de la población económicamente activa de Manta el 73% son soltero, el 25% casado y el 2% viudo.

**Tabla 3**

Edad

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	18-35	73	49%
b	26-30	40	27%
c	31-40	28	19%
d	41-50	9	6%
<hr/>			
Total		150	100%



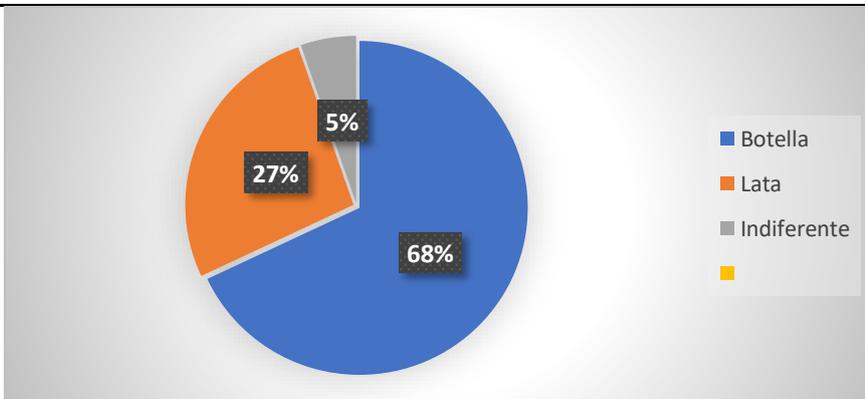
### Análisis e interpretación de resultados

Se puede observar través de este grafico estadístico que el 48% de la PEA tiene una edad aproximada entre 18-35 años; el 27% equivale a una edad comprendida entre 26-30 años; el 19% corresponde a la población con una edad de 31-40 años; y que el 6% corresponde a las edades entre 41-50 años.

### Tabla 4

#### Presentación de la cerveza artesanal

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Botella	102	68%
b	Lata	40	27%
c	Indiferente	8	5%
Total		150	100%



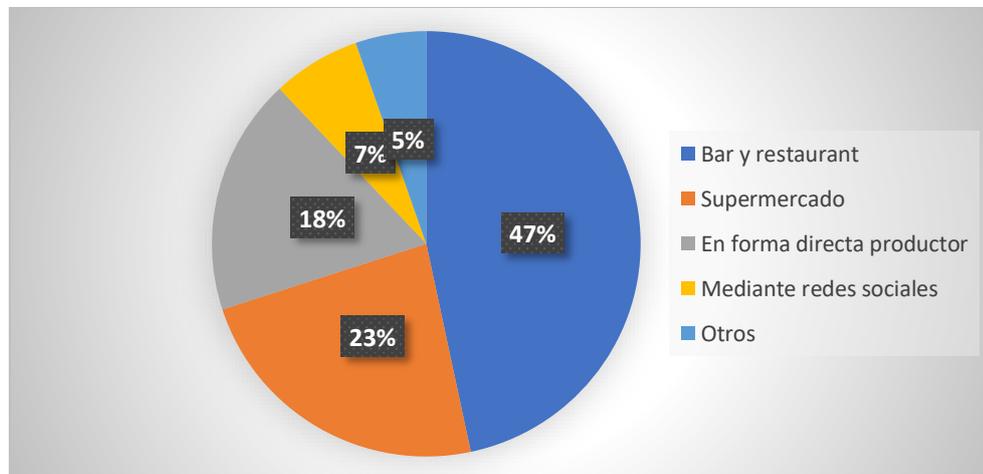
### Análisis e interpretación de resultados

Los siguientes resultados representan a las preferencias que tiene el consumidor de cerveza artesanal en cuanto a la presentación de esta. Por lo tanto, el 68% de los encuestados prefieren la presentación en botella; el 27% le gusta la presentación en lata; y el 5% le es indiferente la presentación.

**Tabla 5**

Lugar de compra la cerveza artesanal

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Bar y restaurant	70	47%
b	Supermercado	35	23%
c	En forma directa productor	27	18%
d	Mediante redes sociales	10	7%
e	Otros	8	5%
Total		150	100%



**Análisis e interpretación de resultados**

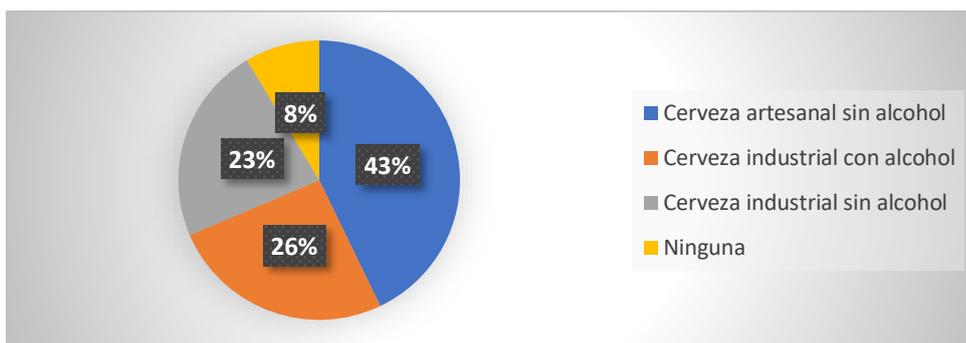
Los resultados en esta pregunta demuestran que el 47% de los encuestados compran cerveza artesanal en bar y restaurant; el 23% prefieren comprar en el supermercado; e los consumidores les gusta adquirir de forma directa al productor; el 7% compra mediante redes sociales; y el 5% representa a otros.

**Eje 2 Hábitos de consumo**

**Tabla 6**

Tipo de cerveza que consume

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Cerveza artesanal con alcohol	115	77%
b	Cerveza artesanal sin alcohol	15	10%
c	Cerveza industrial con alcohol	9	6%
d	Cerveza industrial sin alcohol	8	5%
e	Ninguna	3	2%
Total		150	100%

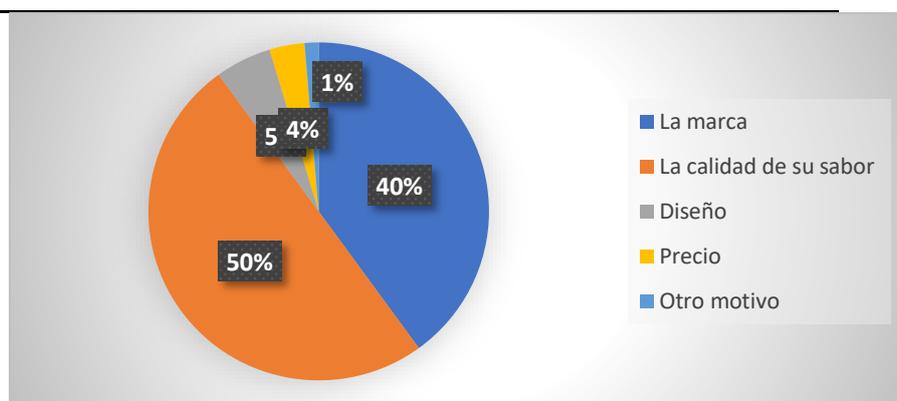
**Análisis e interpretación de resultados**

En estos resultados se puede observar que el 43% de los encuestados consumen la cerveza artesanal sin alcohol; mientras que el 26% consumen la cerveza industrial con alcohol; así se puede observar que el 23% prefiere consumir cerveza industrial sin alcohol; y que el 8% de los encuestados no consumen ningún tipo de cerveza artesanal.

**Tabla 7**

### Principal factor por el que eliges tomar una cerveza

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	La marca	60	40%
b	La calidad de su sabor	75	50%
c	Diseño	8	5%
d	Precio	5	3%
e	Otro motivo	2	1%
Total		150	100%



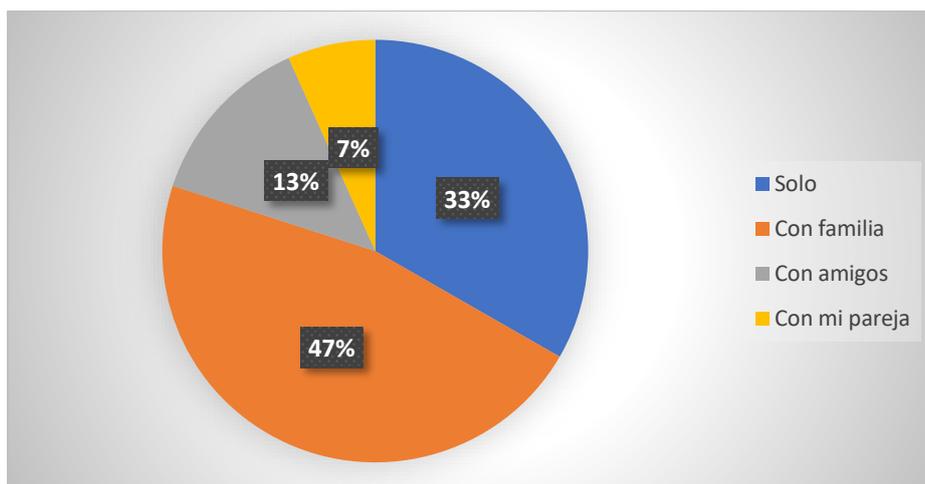
### Análisis e interpretación de resultados

En este gráfico estadístico se aprecia que el 50% de los encuestados eligen consumir la cerveza artesanal por la calidad de su sabor; el 40% elige consumir la cerveza artesanal por la marca; el 5% decide consumir la cerveza por el diseño; mientras que el 4% la elige por el precio; y el 1% de los encuestados elige consumir por otro motivo.

**Tabla 8**

**Al momento de consumir cerveza lo hace**

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Solo	50	33%
b	Con familia	70	47%
c	Con amigos	20	13%
d	Con mi pareja	10	7%
Total		150	100%



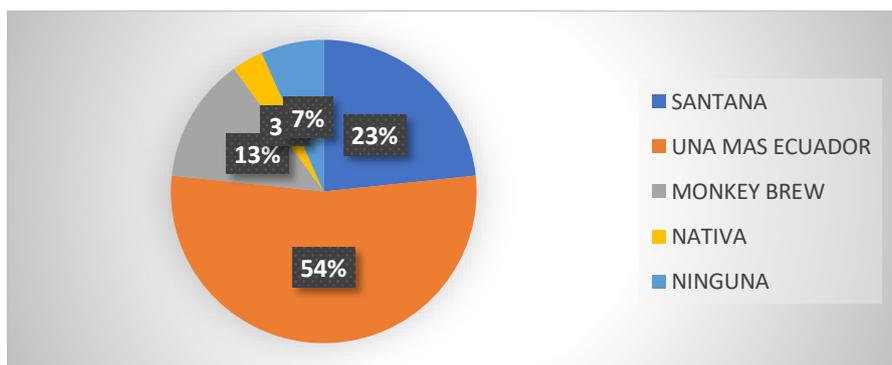
### Análisis e interpretación de resultados

Los resultados en esta pregunta demuestran que el 47% de los encuestados consumen la cerveza artesanal acompañados de la familia; mientras que el 33% de los encuestados prefieren consumir la cerveza solos; el 13% de los encuestados prefieren consumir acompañado de sus amigos; y el 7% de los encuestados prefieren consumir la cerveza artesanal con su pareja.

**Tabla 9**

Marca de cerveza artesanal consume

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	SANTANA	35	23%
b	UNA MAS ECUADOR	80	53%
c	MONKEY BREW	20	13%
d	NATIVA	5	3%
e	NINGUNA	10	7%
Total		150	100%



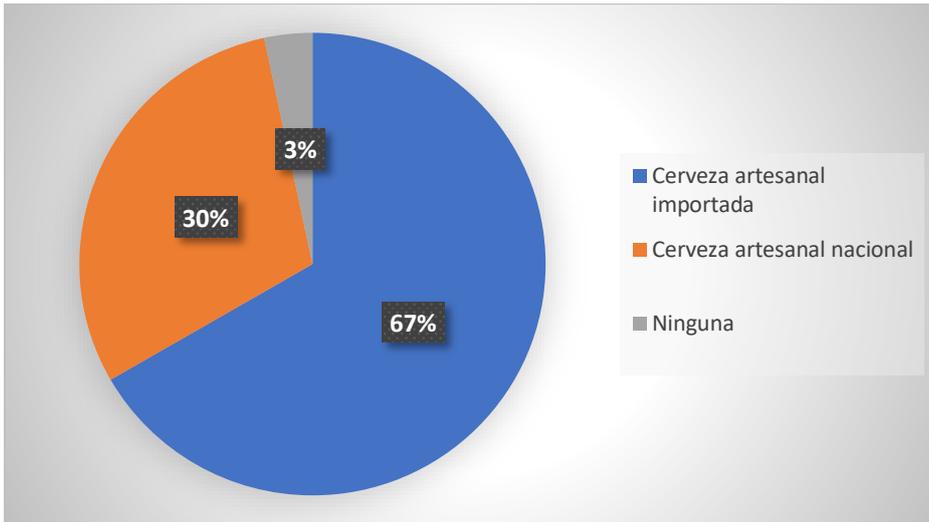
### Análisis e interpretación de resultados

En el siguiente cuadro estadístico se puede observar que las personas encuestadas prefieren en cerveza artesanal el 54% la marca una más Ecuador; El 23% de los encuestados prefieren consumir la marca de cerveza artesanal Santana; mientras que el 13% consumen la marca Mone brew; el 7% de los consumidores no consumen ninguna de las marcas presentadas en el mercado como cerveza artesanal; el 3% de los encuestados escogieron como respuesta la marca nativa.

**Tabla 10**

Tipo de cerveza artesanal suele beber

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Cerveza artesanal importada	100	67%
b	Cerveza artesanal nacional	45	30%
c	Ninguna	5	3%
Total		150	100%



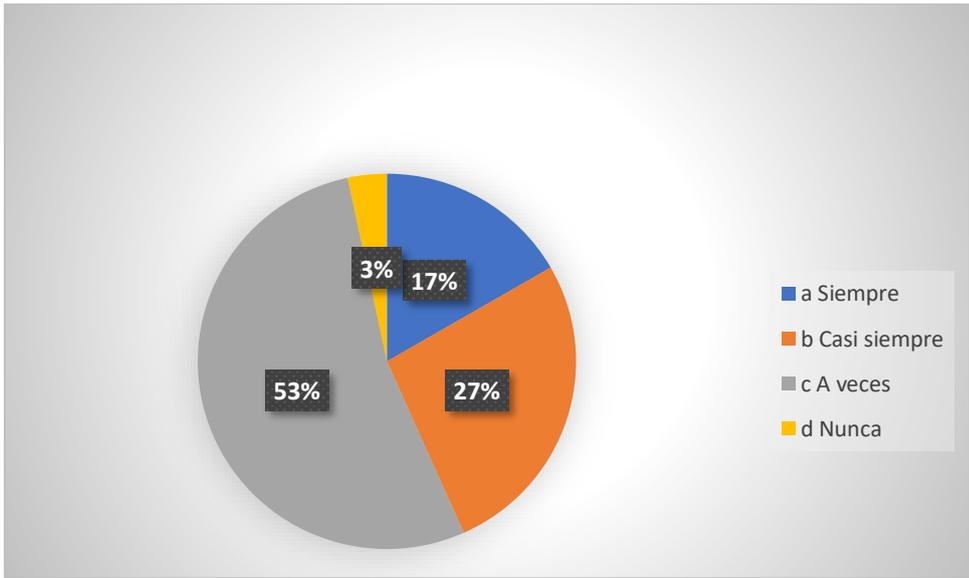
### Análisis e interpretación de resultados

En cuanto a las preferencias de los encuestados sobre el tipo de cerveza artesanal, el 67% prefieren la cerveza artesanal importada; siendo así que el 30% consumen cerveza artesanal nacional; y el 3% de los encuestados prefieren no consumir ningún tipo de cerveza artesanal.

**Tabla 11**

Frecuencia consume la cerveza

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Siempre	25	17%
b	Casi siempre	40	27%
c	A veces	80	53%
d	Nunca	5	3%
Total		150	100%



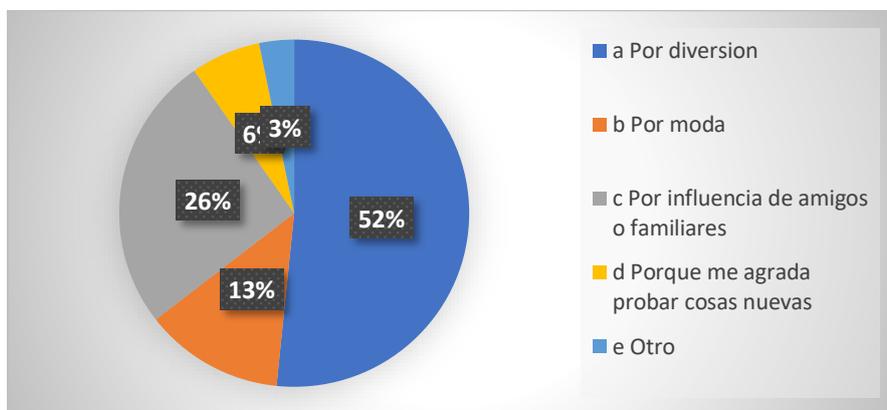
En esta pregunta los resultados demuestran que el 53% de los consumidores lo realizan a veces; en tanto que el 27% consume casi siempre; es así que el 17% de los encuestados escogieron la opción siempre; y el 3% de los encuestados no consumen cerveza artesanal.

**Tabla 12**

¿Por qué consumiría cerveza?

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Por diversión	80	53%
b	Por moda	20	13%
c	Por influencia de amigos o familiares	40	27%
d	Porque me agrada probar cosas nuevas	10	7%

e	Otro	5	3%
Total		155	100%

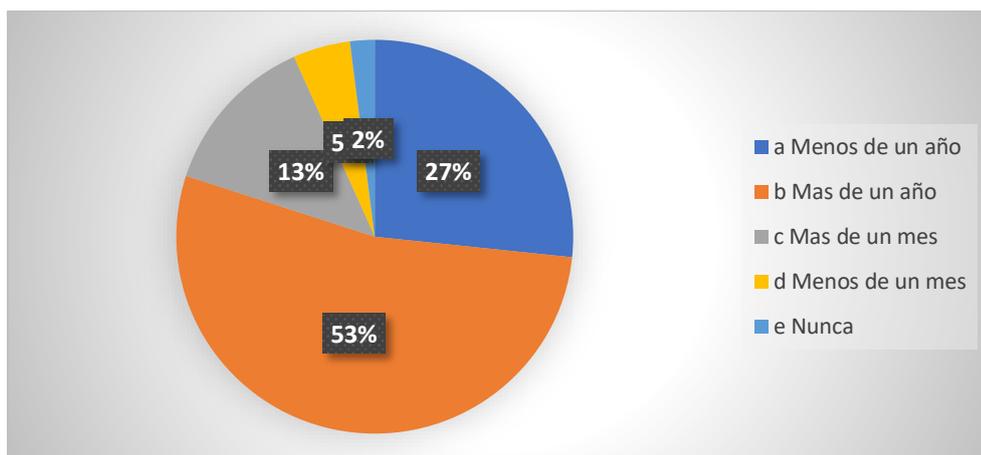


El siguiente cuadro estadístico denota que el 52% de los encuestados escogieron la opción que consumen la cerveza artesanal por diversión; el 26% de estos encuestados consumen la cerveza artesanal por influencia de amigos o familiares; mientras tanto el 13% consume la cerveza artesanal por moda; el 6% escogieron la opción de consumo porque les agrada probar cosas nuevas es decir por experimentar; y el 3% de los consumidores escogieron la opción por otro motivo.

**Tabla 13**

¿Hace que tiempo consume cerveza?

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Menos de un año	40	27%
b	Mas de un año	80	53%
c	Mas de un mes	20	13%
d	Menos de un mes	7	5%
e	Nunca	3	2%
Total		150	100%

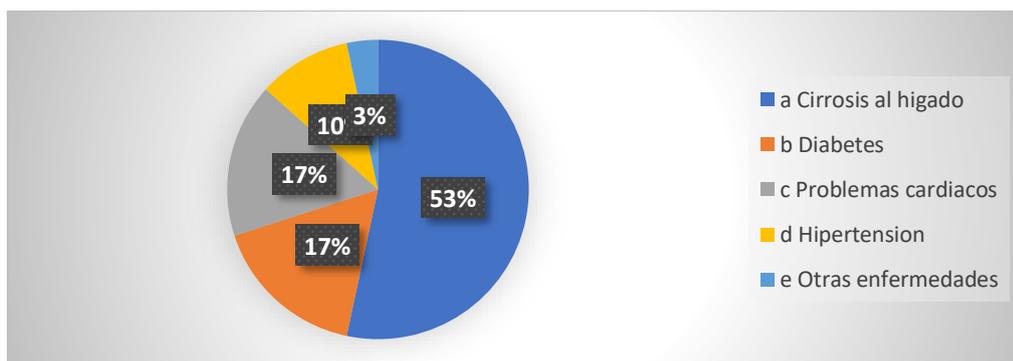


Los resultados informan que el 53% de los encuestados consumen cerveza artesanal hace más de un año; mientras que el 27% consume la cerveza artesanal hace para desactivar como menos de un año; El 13% escogieron la opción que consumen la cerveza artesanal hace más de un mes; el 5% escogió la opción menos de un mes; y el 2% nunca ha consumido cerveza artesanal.

**Tabla 14**

¿Cuál de estas enfermedades afectan a su salud por el consumo de cerveza con alcohol?

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Cirrosis al hígado	80	53%
b	Diabetes	25	17%
c	Problemas cardiacos	25	17%
d	Hipertensión	15	10%
e	Otras enfermedades	5	3%
Total		150	100%

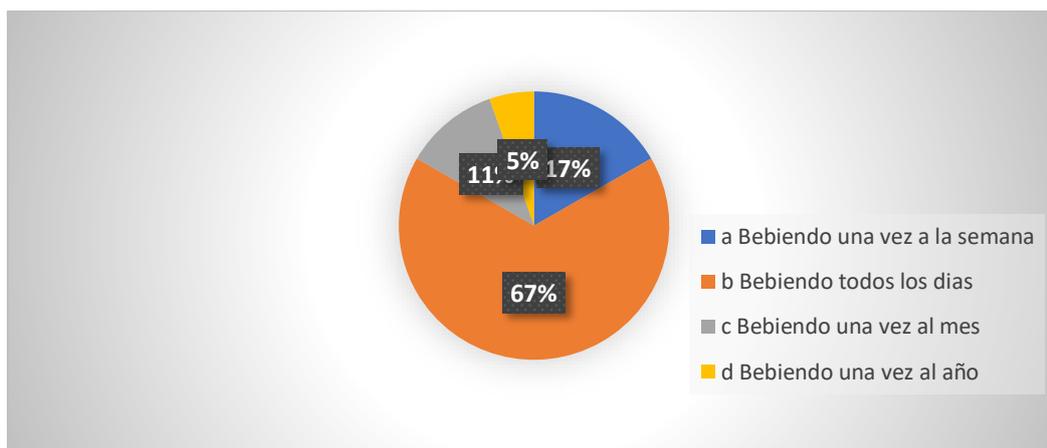


Los resultados en esta pregunta manifiestan qué el 53% de los encuestados conocen que por el consumo de cerveza artesanal pueden sufrir de la enfermedad cirrosis al hígado; el 17% de los encuestados conocen que la diabetes es una de las enfermedades por causa del consumo de cerveza con alcohol; también los resultados arrojan que el 17% escogió la opción problemas cardiacos cómo afectación a la salud; mientras que el 10% responde que la cerveza con alcohol puede afectar a la salud con problemas de hipertensión; y el 3% de los encuestados manifestaron que pueden existir otras enfermedades que afecten por consumo de cerveza con alcohol.

**Tabla 15**

¿Cuándo se considera que una persona es alcohólica?

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Bebiendo una vez a la semana	25	17%
b	Bebiendo todos los días	100	67%
c	Bebiendo una vez al mes	17	11%
d	Bebiendo una vez al año	8	5%
Total		150	100%

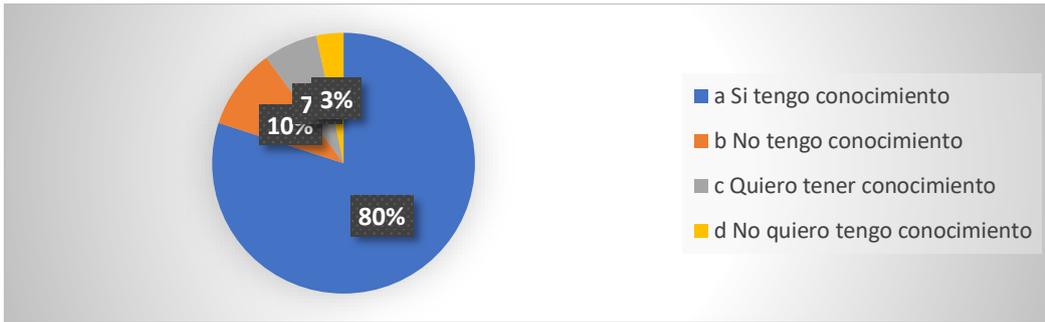


Los resultados en esta pregunta demuestran que el 67% escogió la opción bebiendo todos los días para que una persona se considere alcohólica; mientras que el 17% escogió la opción que bebiendo una vez a la semana se considera alcohólico; el 11% de los encuestados escogieron la opción que alcohólico es una persona que bebe una vez al mes; y el 5% tomó como respuesta que bebiendo una vez al año se considera persona alcohólica.

**Tabla 16**

¿Tiene conocimiento de las consecuencias del consumo de cerveza con alcohol?

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Si tengo conocimiento	120	80%
b	No tengo conocimiento	15	10%
c	Quiero tener conocimiento	10	7%
d	No quiero tener conocimiento	5	3%
<b>Total</b>		<b>150</b>	<b>100%</b>

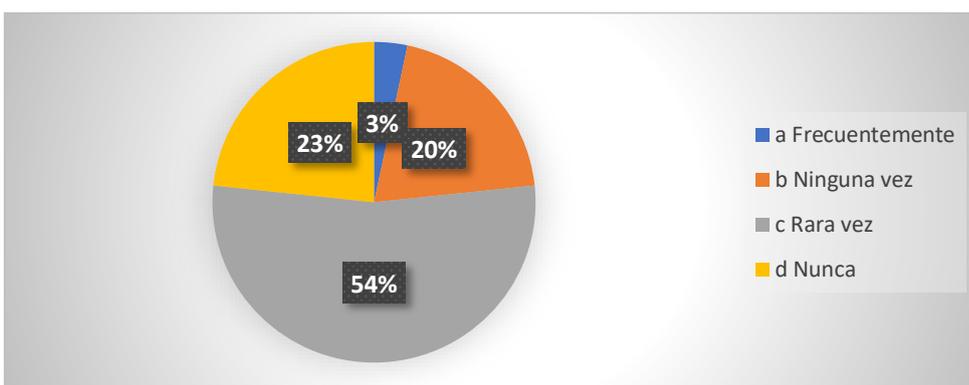


Los resultados demuestran que el 80% de los encuestados si tienen conocimiento de las consecuencias del consumo de cerveza artesanal con alcohol; mientras que un pequeño porcentaje como es el 10% no tiene conocimiento de las consecuencias; mientras que el 7% de los encuestados se interesan por tener conocimiento de las consecuencias del consumo de cerveza con alcohol; y el 3% no le interesa tener conocimiento de cuáles son las consecuencias del consumo de cerveza con alcohol.

**Tabla 17**

¿El consumo de cervezas le ha traído como consecuencias problemas familiares?

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Frecuentemente	5	3%
b	Ninguna vez	30	20%
c	Rara vez	80	53%
d	Nunca	35	23%
Total		150	100%



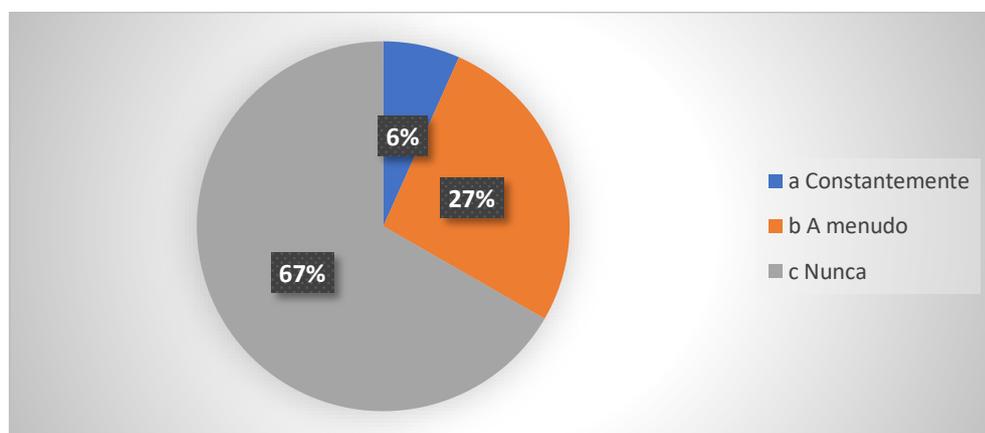
Los resultados demuestran en esta pregunta que el 54% de los encuestados conocen que rara vez el consumo de alcohol trae como consecuencia problemas familiares; mientras que el 23% de los encuestados escogen que nunca se presentan problemas familiares por el consumo de alcohol; mientras que el 20% escoge como opción ninguna vez ha tenido problemas familiares por

consumo de alcohol; y que el 3% de los encuestados escogen qué frecuentemente han tenido problemas familiares por el consumo de alcohol.

**Tabla 19**

¿El consumo de cerveza ha afectado la economía de su hogar?

Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Constantemente	10	7%
b	A menudo	40	27%
c	Nunca	100	67%
Total		150	100%



Los resultados en el cuadro estadístico demuestran que el 67% de los encuestados escogió la opción que nunca les ha afectado en la economía de su hogar el consumo de cerveza; mientras que el 27% de los encuestados escogió la opción que a menudo les afecta el consumo de cerveza en la economía de su hogar; y el 6% de los encuestados escogieron la opción que constantemente ha afectado a la economía del hogar el consumo de cerveza.

**Tabla 20**

¿Cómo ayudaría usted a un familiar o amigo que sea alcohólico?

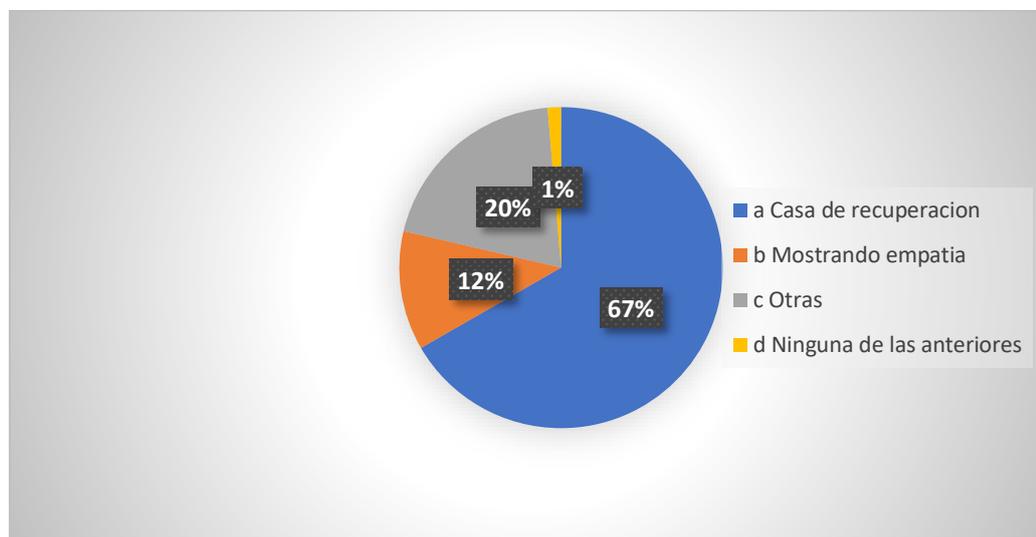
Orden	Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
a	Casa de recuperación	100	67%
b	Mostrando empatía	18	12%
c	Otras	30	20%
d	Ninguna de las	2	1%

anteriores

---

Total	150	100%
-------	-----	------

---



Los resultados demuestran que el 67% de los encuestados escogieron la opción que se puede ayudar a un familiar o amigo llevándolo a casa de recuperación; Mientras que el 20% de los encuestados escogieron la opción otras; el 12% de los encuestados escogieron la opción que mostrando empatía podían ayudar a un familiar para que nos siga en el vicio del alcohol; y el 1% de los encuestados escogieron la opción ninguna de las anteriores podría ayudar para que se recupere un alcohólico.

## CONCLUSIONES

- Según la investigación realizada, tanto en la aplicación del marco teórico como metodológico, se puede concluir que el consumo excesivo de cerveza artesanal si causa efectos en la salud de los habitantes de la ciudad de Manta. Tales como daños hepáticos, cambios de humor, agresividad, caídas y golpes.
- La adicción es una enfermedad crónica caracterizada por la ingesta descontrolada de alcohol. Esta está dentro de los malos habito que puede tener una persona, que también es conocida como alcoholismo y se da cuando las personas no tienen la capacidad de controlar el consumo de alcohol debido a una dependencia física y emocional. Y esto a su

vez provocan ansiedad, pérdida del control, incapacidad para parar de beber, dependencia física, que provoca el síndrome de abstinencia (sudoraciones, fiebre, temblores) cuando se deja de tomarlo, y la tolerancia (necesidad de beber cada vez mayores cantidades de alcohol).

- La producción de cerveza artesanal también es una industria que se encuentra en pleno proceso de expansión. La misma que se ha caracterizado por ser un producto de alta aceptación dentro del mercado nacional e internacional.

## **RECOMENDACIONES**

- Según la Organización Mundial de la Salud, los efectos adversos para la salud de las micotoxinas van desde intoxicaciones agudas hasta problemas a largo plazo como la inmunodeficiencia y el cáncer (Amor, 2021). Por lo tanto, se recomienda que es muy importante conocer qué beber demasiado alcohol, aumenta el riesgo de sufrir daño hepático. De hecho, se sabe que los bebedores empedernidos tienen un alto riesgo de desarrollar la enfermedad del hígado graso alcohólico, también conocida como esteatosis hepática.

- Dado que la cerveza artesanal es un producto cuya venta se ha multiplicado durante los últimos cinco años, se hace imperativo entender el micro nicho turístico asociado a esta bebida para poder comercializar y promocionar toda la experiencia cervecera que se pueda ofrecer a los turistas potenciales.
- Para las personas propensas a beber alcohol porque su autoestima esta baja según esta investigación se recomienda mantener actitud positiva, luchar por ser feliz, marcarse grandes objetivos, identificar las fortalezas.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Amor, L. (25 de 10 de 2020). *El diario*. Obtenido de <https://eldiariiony.com/2020/10/25/10-curiosidades-de-la-cerveza/>

Amor, L. (24 de 08 de 2021). *El diario*. Obtenido de <https://eldiariiony.com/2021/08/24/por-que-beber-cerveza-es-causa-directa-de-hinchazon-abdominal/>

Asimbaya , C., & Curay, B. (2020).

Asimbaya, C., & Curay, B. (2020).

Cabrejas, B. (2014). habito de consumo de alcohol. *galo onnefile*.

- Cajas, P., Cauja, L., & Leon, X. (2021). Plan de negocio para la creación de una empresa dedicada a la producción y. *uide*.
- Carbonell, j. (s.f.). *sindrome*. Obtenido de <https://www.sindrome-adicciones.es/blog/alcohol/como-afecta-el-alcohol-a-tu-familia/>
- El telegrafo . (2017). *El telegrafo* . Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/la-parroquia-san-mateo-tendra-alcantarillado-sanitario-en-un-ano>
- El Telegrafo*. (24 de 11 de 2016). Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/en-ecuador-existen-70-cervecerias-artesanales>
- GM, A. (28 de 05 de 2020). *national geographic*. Obtenido de [https://historia.nationalgeographic.com.es/a/cerveza-bebida-mas-popular-antiguo-egipto\\_15389](https://historia.nationalgeographic.com.es/a/cerveza-bebida-mas-popular-antiguo-egipto_15389)
- INEC. (2018). Obtenido de <https://aplicaciones2.ecuadorencifras.gob.ec/SIN/metodologias/CIIU%204.0.pdf>
- INEC. (09 de 2022). *INEC*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- INEN* . (11 de 2013). Obtenido de [https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte\\_inen\\_2262-1.pdf](https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_2262-1.pdf)
- Manosalva, c. (10 de 12 de 2018). *the berr times*. Obtenido de <https://www.thebeertimes.com/ques-la-cerveza-y-como-se-elabora/>
- Perez, R. (2019).
- Quintana, M. D. (2018). Evaluación de las cervezas artesanales de producción nacional y su maridaje con la cocina ecuatoriana. *uide*.
- Revistalideres*. (2021). Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/sabor-manabita-cerveza-gourmet.html>
- superintendencia de control del poder del mercado*. (05 de 2017). Obtenido de <https://www.scpm.gob.ec/sitio/wp-content/uploads/2019/03/Cerveza-Inf-version-publica.pdf>
- superintendencia del control del poder del estado* . (05 de 2017). Obtenido de <https://www.scpm.gob.ec/sitio/wp-content/uploads/2019/03/Cerveza-Inf-version-publica.pdf>

*UNLP.* (29 de 03 de 2020). Obtenido de <https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wp-content/uploads/sites/29/2020/03/GUIA-CERVEZA.pdf>