

**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ**



**FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTES Y HUMANIDADES**

**CARRERA:**

TURISMO

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO**

**DE:**

LICENCIADO EN TURISMO

**TEMA:**

“EL POTENCIAL TURÍSTICO DE LA CERVEZA ARTESANAL EN LA CIUDAD  
DE MANTA: CASO ZONA URBANA”

**AUTORES:**

CALDERON MIENTES MILADY ALEXANDRA  
SERRANO SARANGO ANDERSON ARIEL

**TUTOR:**

Ing. Blanca Alicia Trueba Macías, Mg  
**MANTA-MANABÍ-ECUADOR**

**2022**

**TEMA:**

**“EL POTENCIAL TURÍSTICO DE LA CERVEZA ARTESANAL EN  
LA CIUDAD DE MANTA: CASO ZONA URBANA”**

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de los estudiantes Calderon Muentes Milady Alexandra y Serrano Sarango Anderson Ariel, legalmente matriculados en la carrera de Turismo, periodo académico 2022 (2), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyectos de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problemático es “El potencial turístico de la cerveza artesanal en la ciudad de Manta: caso zona urbana”.

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 de 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, marzo 2023

Lo certifico

---

Ing. Trueba Macías Alicia, Mg.

**Docente Tutor(a)**

**Área:** Turismo

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**El potencial turístico de la cerveza artesanal en la ciudad de Manta: caso zona urbana**” ha sido realizado y concluido por Calderon Muentes Milady Alexandra y Serrano Sarango Anderson Ariel; el mismo que ha sido contralado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

---

Lic. Álava Zambrano Rosario, Mg.  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**

---

Ing. Montalván Acosta Pedro, Mg.  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

Ing. Cevallos Barberán Leydy, Mg.  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

Ing. Trueba Macías Alicia, Mg.  
**DOCENTE TUTOR**

## AUTORÍA

El actual trabajo de investigación se realiza como requisitos previos a la obtención del título de Licenciado en Turismo en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a Calderon Muentes Milady Alexandra y Serrano Sarango Anderson Ariel en calidad de autoría de la tesis “**El Potencial Turístico de la Cerveza Artesanal en la Ciudad de Manta: caso zona urbana**”, en caso de utilizar este documento, se debe otorgar los respectivos créditos.

---

Calderon Muentes Milady Alexandra

135181381-9

---

Serrano Sarango Anderson Ariel

220037381-5

### **Dedicatoria**

A Dios, que al escuchar mis oraciones nunca me soltó y me dio fuerza y sabiduría y me acompañó en este camino de preparación académica.

A mi madre Sandra Muentes Rivera, por inculcarme valores y principios, por sus consejos y por permitirme seguir y alcanzando todos mis objetivos, por el apoyo económico y moral, por ser mi amiga incondicional y velar por mi bienestar siempre, por ser una excelente labor como madre y padre demostrando que para sacar a su hijos adelante solo se necesita las ganas de trabajar a ella que me brindo todo lo que estuvo en su alcance, por empoderarme y hacerme una mujer fuerte y con visiones claras en donde la preparación académica es primordial, gracias por guiar mis pasos por siempre ser mamá antes que mujer, por apoyarme en la elección de mi carrera, por creer en mí y por cada sacrificio que hizo para mí, a la mujer que es mi mayor ejemplo de fortaleza y perseverancia, mi compañera de vida y mi eterno amor, le agradezco todo lo que soy y le dedico todo lo que seré.

*Milady Alexandra Calderon Muentes.*

### **Dedicatoria**

Quiero dedicar este proyecto de tesis a mis padres: Ángela Sarango y Gomer Serrano, han estado en toda esta travesía que se llama Universidad al estar pendiente del bienestar de cada uno de sus hijos, buscando la manera de sacarnos adelante.

Hoy puedo decirles a ellos que al fin lo conseguimos, lo logré, conseguí un objetivo más en mi vida, de igual manera dedicar este triunfo a mis hermanos que estuvieron ahí apoyándome no dejarme vencer por el miedo al fracaso.

A Dios, por permitirme seguir adelante en cumplir todos mis metas y seguir dándoles la oportunidad a mis padres de verme creer diariamente en la gran persona que me voy a convertir.

*Serrano Sarango Anderson Ariel.*

### **Agradecimiento**

A mi hermano el Arq. Winderson Muentes Rivera, Mg., por siempre estar presente apoyándome en todo momento, gracias por sus consejos y respaldo en todas las etapas de mi vida, agradezco la lealtad que le caracteriza.

A mi tutora la Ing. Alicia Trueba Macías, Mg., por la ética profesional que la distingue, por siempre estar pendiente del bienestar de todos sus estudiantes.

A mis docentes y compañeros, que en el arduo camino estudiantil se encargaron de hacer un ambiente familiar, en especial a mi buena amiga Lisbeth Delgado por siempre estar presente brindándome su apoyo incondicional.

A mi buen amigo y compañero de tesis Anderson Serrano que a lo largo del camino fuimos un gran equipo, destacado su paciencia y comprensión en todo momento.

*Milady Alexandra Calderon Muentes.*

## **Agradecimiento**

Agradezco a cada una de las personas que me tope en mi camino que me brindaron la mano, en especial a mi hermano Stalyn Serrano, que ha sido un apoyo para mí por cada consejo que me llevo a dar.

A mi tutora Ing. Alicia Trueba por ser nuestra guía y apoyo, durante este periodo de realización del proyecto de investigación.

A mis grandes amigos al grupo de 5 Jorian, Ángel, Andy, Gregory y yo, por compartir muchos momentos, hemos pasado por malos momentos, pero como grupo supimos cómo llevarlo y solucionar hoy en nuestra graduación vamos a estar todos juntos.

A mi compañera de tesis Milady Calderon, por formar parte de esta experiencia de realizar un proyecto final.

Agradeciendo a 2 chicas: Elizabeth y María Daniela, que conocí en el museo pachocha fue buena cada una de las experiencias que vivimos, en especial a Elizabeth que aprendí a escucharla, me comprendió y acompañó en varios momentos tristes.

*Serrano Sarango Anderson Ariel.*

## Índice

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	3
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	4
AUTORÍA.....	5
Dedicatoria.....	6
Agradecimiento.....	8
Índice.....	10
Resumen.....	17
Abstract.....	17
Introducción .....	18
Justificación .....	19
DISEÑO TEÓRICO.....	21
Planteamiento del problema.....	21
Objetivos.....	23
Objetivo general.....	23
Objetivo específico .....	23
CAPITULO I .....	24
1.    Marco teórico .....	24
1.1    Potencial turístico.....	24
1.2    CERVEZA ARTESANAL .....	25
1.2.1    Definición, Característica, Historia.....	25
1.2.2    Definición de cerveza .....	25
1.2.3    Malteado.....	26

	1.2.4 Molienda y Maceración.....	26
	1.2.5 Filtración de mosto.....	27
	1.2.6 Cocción.....	27
	1.2.7 Fermentación de la cerveza.....	28
	1.2.8 Maduración.....	28
	1.2.9 Envasado.....	29
1.3	Características.....	29
1.3.1	EBC: Unidades de color europeas.....	29
1.3.2	SRN: Unidades de color americanas.....	30
1.3.3	IBU: International Bitterness Units.....	30
1.3.4	Tipos de cervezas según el color.....	30
1.3.5	Cervezas rubias.....	30
1.3.6	Cervezas tostadas.....	30
1.3.7	Cervezas negras.....	31
1.3.8	Sierra.....	32
1.3.9	Sierra Negra.....	32
1.3.10	Antisana.....	33
1.3.11	Catequilla.....	33
1.3.12	Amazonia.....	34
1.3.13	Red Ipa.....	34
1.3.14	Guayusa Porter.....	35
1.3.15	Pineapple Ale.....	35
1.3.16	Cream Ale.....	36

1.3.17	Galápagos .....	36
1.3.18	Gringa - American Pale Ale .....	36
1.3.19	Colorada - Irish Red Ale .....	36
1.3.20	Carapachuda English Porter – With Galapagos Coffee ..	36
1.3.21	Rebel Ipa – West Coast Red Ipa.....	37
1.3.22	Chulla Passion – Fruit Beer.....	37
1.3.23	Matazarno – Belgian Strong Ale.....	37
1.3.24	Costa.....	37
1.3.25	Renacer – Terremoto 7.8.....	37
1.3.26	Porter – La Negra .....	38
1.3.27	Manaba Lite.....	38
1.4	Historia.....	39
1.4.1	Ciudad de Manta. ....	41
1.4.2	Producto turístico.....	42
1.4.3	Turismo Urbano.....	43
1.4.4	Turismo cultural.....	44
1.4.5	Turismo Gastronómico .....	45
1.4.6	Gastropubs .....	46
CAPÍTULO II.....		48
2.	Metodología .....	48
2.1	Metodología cualitativa .....	48
2.2	Técnicas de investigación .....	49
2.2.1	Método de observación .....	49

	13
2.2.2 Observación de campo .....	50
2.2.3 Entrevista personal .....	51
2.2.4 Método deductivo.....	52
2.2.5 Método empírico .....	52
CAPITULO III.....	53
3. Evaluación de los resultados.....	53
3.1 Interpretación .....	56
3.2 Conclusión .....	57
3.3 Recomendación.....	58
Anexos .....	59
Referencias.....	65

**Lista de imágenes**

IMAGEN 1 PROCESO DE MALTEADO

FUENTE: ASOCERV \_\_\_\_\_ 26

IMAGEN 2 PROCESO DE MACERACIÓN MEZCLA DEL AGUA Y CEBADA

FUENTE: ASOCERV \_\_\_\_\_ 26

IMAGEN 3 FILTRACIÓN DE MOSTO FILTRACIÓN DE LOS RESTOS DE LA MALTA

FUENTE: ASOCERV \_\_\_\_\_ 27

IMAGEN 4 PROCESO DE COCCIÓN APORTAR EL AMARGOR Y AROMA PRESENTES  
EN EL LÚPULO

FUENTE: ASOCERV 27

IMAGEN 5 FERMENTACIÓN DE LA CERVEZA, TRANSFORMAR AZUCARES  
FERMENTALES EN ALCOHOL Y CO<sub>2</sub>

FUENTE: ASOCERV \_\_\_\_\_ 28

IMAGEN 6 MADURACIÓN SOMETIDAS A BAJAS TEMPERATURAS CONSIGA UN BALANCE ENTRE LAS DIFERENTES MATICES	
FUENTE: ASOCERV _____	28
IMAGEN 7 ENVASADO EL PRODUCTO FINAL PARA LA VENDA DE LOS DIFERENTES PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN	
FUENTE: ASOCERV _____	29
IMAGEN 8 CERVEZA ESTILO RED IPA	
FUENTE: AMARUCERVEZA _____	34
IMAGEN 9 CERVEZA ESTILO ALE	
FUENTE: AMARUCERVEZA _____	35
IMAGEN 10 CERVEZA ESTILO ALE PINEAPPLE	
FUENTE: AMARUCERVEZA _____	35
IMAGEN 11 CERVEZA ESTILO IPA	
FUENTE: AMARUCERVEZA _____	36
IMAGEN 12 LOGO DE SU CERVEZA MÁS VENDIDA	
FUENTE: UMIÑA _____	37
IMAGEN 13 CERVEZA ESTILO PORTER – LA NEGRA	
FUENTE: UMIÑA _____	38
IMAGEN 14 CERVEZA ESTILO RUBIA IDEA PARA DÍAS ASOLEADOS	
FUENTE: UMIÑA _____	38
IMAGEN 15 TARJETA DE PRESENTACIÓN DE LA PRIMERA CERVECERÍA EN ECUADOR LOCALIZADA EN LA CIUDAD DE QUITO	
FUENTE: ASOCERV _____	39

IMAGEN 16 MAPA DE IDENTIFICACIÓN DE LOS GASTROPUBS LOCALIZADOS EN LA CIUDAD DE MANTA	
FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA _____	47
IMAGEN 17 DEGUSTACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL EN LATITUD CERO	
FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA _____	59
IMAGEN 18 DIFERENTES MARCAR QUE SE ENCUENTRAN EN LATITUD CERO	
FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA _____	59
IMAGEN 19 VÁLVULAS DE LOS DISTINTOS TIPOS DE CERVEZA ARTESANAL GUIADAS CON VÁLVULAS DE COBRE	
FUENTE: PROPIA _____	60
IMAGEN 20 DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS ARTESANALES EN LA CERVECERÍA UMIÑA	
FUENTE: PROPIA _____	60
IMAGEN 21 ALMACENAMIENTO DE LOS DISTINTOS TIPOS DE CERVEZAS	
FUENTE: PROPIA _____	61
IMAGEN 22 GERENTE DE LATITUD CERO	
FUENTE: PROPIA _____	61
IMAGEN 23 GERENTE DE LUPULO	
FUENTE: PROPIA _____	62
IMAGEN 24 ENTREVISTA CON LA CERVECERÍA BEER TO GO	
FUENTE: PROPIA _____	62
IMAGEN 25 DUEÑO DE BEER TO GO	
FUENTE: PROPIA _____	63

IMAGEN 26 CUARTO FRIO CONTROLADO CON LA TEMPERATURA IDEAL

FUENTE: PROPIA \_\_\_\_\_ 63

IMAGEN 27 ÁRBOL DEL PROBLEMA ELABORACIÓN PROPIA \_\_\_\_\_ 64

### **Lista de tablas**

TABLA 1 EMPRESAS CERVECERAS ESTABLECIDAS EN ECUADOR ELABORACIÓN  
PROPIA CON DATOS DE ASOCERV \_\_\_\_\_ 32

TABLA 2 CERVEZA ESTILO DUNKLES MARZEN ELABORACIÓN PROPIA CON  
DATOS DE LATITUD CERO \_\_\_\_\_ 32

TABLA 3 CERVEZA ESTILO WEIZENBOCK DUNKEL ELABORACIÓN PROPIA CON  
DATOS DE LATITUD CERO \_\_\_\_\_ 33

TABLA 4 CERVEZA ESTILO AMBER LAGER ELABORACIÓN PROPIA CON DATOS  
DE LATITUD CERO \_\_\_\_\_ 34

TABLA 5 RESPUESTA DE LAS ENTREVISTAS REALIZADAS A LOS  
ESTABLECIMIENTOS GASTROPUBS Y CERVECEROS QUE PRODUCEN EN LA  
CIUDAD \_\_\_\_\_ 55

### **Resumen**

En base a los objetivos se busca la contextualización, el potencial de la cerveza artesanal y el turismo, además identificar los Gastropubs en la zona urbana de Manta para conocer su incidencia y aporte al desarrollo turístico.

La finalidad de este trabajo se enfoca en conocer el potencial de la cerveza artesanal, desde el contexto de quienes consumen la bebida y fábricas., principalmente motivaciones y barreras que inciden en su decisión para participar en actividades turísticas relacionadas a la cerveza artesanal.

**Palabra clave:** cerveza artesanal, gastropubs, IBU, Manta.

### **Abstract**

Based on the objectives, contextualization, the potential of craft beer and tourism are sought, as well as identifying the Gastropubs in the urban area of Manta to know their incidence and contribution to tourism development.

The purpose of this work focuses on knowing the potential of craft beer, from the context of those who consume the drink and factories, mainly motivations and barriers that affect their decision to participate in tourism activities related to craft beer.

**Keyword:** craft beer, gastropubs, IBU, Manta.

## **Introducción**

La cerveza artesanal es una bebida más antigua del mundo, registrándose los primeros signos de su existencia alrededor del año 4000 A.C, comenzaron con la fermentación de granos como la cebada, que luego dieron origen a la mencionada bebida, pasar los años fue expandiéndose y modificando su proceso de elaboración.

En América Latina la cerveza se convirtió en una de las bebidas de mayor aceptación se ha expandido a diferentes países en la región, teniendo un crecimiento del consumo para los próximos años, sobre todo el segmento de cervezas industriales y artesanales, apuntan a nuevas exigencias del consumidor en cuanto a la calidad y sabor.

En Manta, la cerveza artesanal está tomando mayor importancia al momento de consumirla, tras pasar la pandemia covid – 19 ha tenido una mayor aceptación, ampliándose en el mercado. En un periodo de tres años, se incrementaron más marcas cerveceras, mayor producción de hectolitros (un hectolitro equivale a 100 litros), esto ayudado al crecimiento de la ciudad.

La industria cervecera artesanal ha tenido un crecimiento del 21% en los primeros seis meses de 2022 en comparación con el mismo periodo de 2021. Esto reflejan los datos de la Asociación de Cervecerías Artesanales del Ecuador (Asocerv) (Vásconez, 2022).

A partir de la producción de la bebida de forma artesanal, surgen pequeñas fábricas y bares expendedores de cerveza artesanal, brindado la experiencia de la cultura cerveza y como este elemento puede llegar hacer un potencial turístico.

## **Justificación**

La ciudad de Manta, ubicada en la costa de Ecuador, tiene un gran potencial turístico para la cerveza artesanal debido a la creciente popularidad de la cerveza artesanal en todo el mundo y al hecho de que la ciudad es un importante centro turístico.

Uno de los principales atractivos de la cerveza artesanal es la variedad de sabores y estilos que ofrece. La ciudad de Manta tiene una rica tradición gastronómica y una amplia selección de ingredientes frescos y locales que podría utilizarse para crear cervezas únicas y distintivas. Además, la ciudad cuenta con varios productores locales de cerveza artesanal, que podrían ofrecer visitas guiadas y degustaciones a los turistas.

La presente investigación tiene como fin ampliar el interés del tema, creando un aporte al conocimiento sobre el potencial turístico de la cerveza artesanal en la ciudad de Manta y la contribución al desarrollo turístico.

Previo a la investigación, se observa escasa información a nivel del Cantón Manta, en referencia a la cerveza artesanal, siendo un factor de dificultad en la búsqueda de información, lo que genera la falta de educación cultural cervecera.

A su vez la cerveza artesanal puede tener un impacto positivo en el desarrollo económico local, ya que las cervecerías artesanales suelen utilizar ingredientes y proveedores locales en su producción. Además, la promoción de la cerveza artesanal puede contribuir a la diversificación de la oferta turística de la ciudad y a la creación de nuevos empleos.

Es necesario recalcar que existe la tendencia del Gastropub, donde se caracteriza por ofrecer una extensa línea de alimentación para poder ser complementada con la bebida “cerveza artesanal”, si bien esta tendencia tiene un potencial turístico que al diseñar nuevas estrategias

comerciales/Marketing, aportaría al cumplimiento al último objetivo del respectivo proyecto de investigación.

Con este proyecto que las futuras investigaciones puedan contar con material de apoyo bibliográfico, sobre la gran el potencial turístico de la cerveza artesanal causando efectos positivos que puede generar al desarrollo turístico.

## DISEÑO TEÓRICO

### **Planteamiento del problema.**

Promover el turismo en la zona urbana de Manta a través de la producción y comercialización de la cerveza artesanal es así como se ve reflejada la práctica de beber como semejanza de cultura (Weller, 2013).

Este acto proviene desde tiempos antiguos en donde ingerir la bebida es sinónimo de festejo y pieza fundamental en una celebración, es así como surge la necesidad de mejorar continuamente la cerveza artesanal, encontrando breves reseñas históricas en cada una de las bebidas. Al verse reflejado un mejoramiento en la producción estos tienden a subir su precio de venta, dando preferencia de los consumidores de cerveza optar por la del precio más asequible que se encuentran en la compra de cerveza tradicional.

En la actualidad la producción de cerveza artesanal persiste del proceso de producción de la materia prima en la cual genera su precio elevado de comercialización, es la innovación que se presenta en la materia prima disponible que transforma la calidad que se percibe en sus sabores y aromas, este proceso trae consigo precios elevados o más bien no accesibles para el consumidor.

Según Moreira (2022), se refiere que la cerveza artesanal ha tenido una preferencia por un grupo muy pequeño de consumidores, ha causado que este mercado solo sea visto por perfiles conocedores del tema por ende no ha sido tomada en cuenta por las autoridades competentes para potenciar la cerveza artesanal como un elemento turístico.

Dicho lo anterior, no está presente el apoyo de las autoridades competentes para la asociación de cerveceros artesanales en la zona urbana de la ciudad de Manta a raíz de esto, no se ha visto una promoción de gestión turística para la misma y a su vez sus proyectos no son considerados en ferias y eventos expositivos de la municipalidad.

Con respecto a los proyectos con base a lo dicho Moreira (2022), manifiesta no haber contado con la aprobación y el apoyo de las entidades correspondientes en la presentación de su proyecto, cuyo enfoque estaba dirigido a la oferta turística con el fin de verse reflejada como un potencial turístico.

A su vez se visualiza una nueva tendencia llamada “Gastropub”, la cual se desconoce su aceptación que puede generar en la oferta turística ya sea positiva o negativa, siendo una nueva terminología la gente local no tienen conocimiento de lo que puede ofrecer este elemento turístico.

¿Cómo puede aportar la cerveza artesanal como un potenciador del elemento turístico en la zona urbana de la ciudad de Manta?

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Investigar el potencial de la cerveza artesanal, como un elemento a la oferta turística en la zona urbana de la ciudad de Manta.

### **Objetivo específico**

- Fundamentar la contextualización de la cerveza artesanal en la zona urbana de Manta.
- Investigar la relación que hay entre el potencial de la cerveza artesanal y el turismo.
- Identificar los Gastropubs de la zona urbana de Manta su incidencia y su aporte en el desarrollo turístico.

## CAPITULO I

### 1. Marco teórico

Al iniciar esta investigación es necesario definir y mencionar ciertos conceptos que a su vez permite conocer la actividad turística que surge en torno a la cerveza artesanal como potencial turístico, partiendo de las mismas, son capaces de desarrollar propuestas como: el proceso de su elaboración, eventos, degustación y fiestas.

El hábito de ingerir la bebida alcohólica refleja ciertos comportamientos de las personas, y si bien en la antigüedad este acto era sinónimo y representación de cultura, en la actualidad se ha escrito sobre la relación que se tiene entre las bebidas alcohólicas y a su vez sobre la comida, esto hace una dependencia muy cercana e inseparables al ser elegidas por el público (Weller, 2013).

Otro punto para destacar es la participación de industrialización, que notablemente ha favorecido la fabricación de cerveza artesanal.

En base a la fundamentación teórica, los aportes de esta investigación son:

#### ***1.1 Potencial turístico***

Este es determinado por los operadores turísticos, el cual su objetivo es cumplir con las necesidades del consumidor, para evaluar proceso de un producto como un potencial turístico se necesita de una demanda de estudio que permitirá definir si el mismo, cuenta con la capacidad de ser ofertada en el mercado turístico.

Para la evaluación de un potencial turístico tiene sus ventajas, una de ellas es la mejora e innovación de esta, evaluar un potencial turístico consta de 3 fases:

1. El análisis.
2. El diagnóstico
3. Decidir desarrollarlo o no.

Manta es una ciudad turísticamente atractiva, por sus magníficas playas. Esto se ve reflejada en el desarrollo y el aumento representativo que ha experimentado la industria, actualmente hay muchos negocios que prestan servicio de alojamiento, esparcimiento y alimentación, también su oferta turística no solo concentra en sus hermosas playas y escenarios paisajístico-naturales, sino además en su riqueza cultural y ancestral bajo una influencia histórica precolombina muy interesante (Larrea, 2021).

Dicho lo anterior, Manta desde el año 1999 asume las competencias turísticas convirtiéndola en el centro de atención para muchas turistas, ofreciendo un sin número de actividades como: Turismo Urbano, Turismo Cultural, Turismo Gastronómico y Gastropubs.

## **1.2 CERVEZA ARTESANAL**

### ***1.2.1 Definición, Característica, Historia***

#### **1.2.2 Definición de cerveza**

El presente trabajo de investigación no busca profundizar en aspectos técnicos relacionados a la cerveza artesanal y su proceso de elaboración, es necesario especificar y describir algunas características dado a ello permite conocer sus rasgos para luego evaluar el potencial turísticas en torno al recurso de cerveza artesanal.

El proceso de fabricación de la cerveza es fundamental y debe formar parte de la evolución y aprendizaje de cualquier cerveza, se describirá paso a paso el proceso de elaboración, explicando la diferencia fundamental entre las cervezas Ale y las cervezas Lager, según el tipo de fermentación que se produzca. Con regulación que cada productor haga sus propias modificaciones a lo largo del proceso, para obtener una cerveza con unas características propias y diferentes.

### 1.2.3 Malteado

Durante el malteado los granos de cereal, normalmente de cebada, atraviesan un proceso de germinación controlada con el fin de activar las enzimas presentes en el grano, que luego serán necesarios durante la maceración. Dependiendo del grado de tostado obtenido durante el malteo, conseguiremos maltas más claras u oscuras, que aportan el color de la cerveza (CERVECISTAS, 2022).



*Imagen 1 proceso de malteado*  
*Fuente: ASOCERV*

### 1.2.4 Molienda y Maceración

Una vez molido el grano de cereal, es hora de mezclarlo con agua para preparar el mosto cervecero. El agua es el ingrediente mayoritario representando entre el 85% - 90% del contenido de la cerveza final.

Para el proceso de macerado, la malta se mezcla con el agua a diferentes tiempos y temperaturas, produciendo las transformaciones necesarias para convertir el almidón en azúcares fermentables.



*Imagen 2 proceso de maceración mezcla del agua y cebada*  
*Fuente: ASOCERV*

### 1.2.5 Filtración de mosto

Tras la maceración, se separa el mosto líquido de los restos de malta. Para ello filtramos el mosto a través de una cuba filtro o de un filtro prensa en ambos casos se separa el líquido del sólido, este último se llama bagazo y normalmente es reaprovechado para alimentación animal.



*Imagen 3 filtración de mosto filtración de los restos de la malta  
Fuente: ASOCERV*

### 1.2.6 Cocción

El mosto se lleva a ebullición con el objetivo de aportar amargor y aroma presentes en el lúpulo. Además, durante esta etapa se esteriliza el mosto, se coagulan proteínas y se evaporan aromas indeseables. Normalmente este proceso dura en torno a una hora o más, dependiendo del estilo de cerveza que se está elaborando. Posteriormente el mosto final es sometido a una especie de centrifugado o Whirlpool.



*Imagen 4 proceso de cocción aportar el amargor y aroma presentes en el lúpulo  
Fuente: ASOCERV*

### 1.2.7 Fermentación de la cerveza

Finalmente llegó el momento de enfriar y airear el mosto para luego sembrar la levadura. Durante la fermentación se transforman los azúcares fermentales en alcohol y  $\text{CO}_2$ , al tiempo que se generan una gran variedad de compuestos, muchos de los cuales contribuyen a darle los aromas característicos tan populares de la cerveza. Usualmente en el proceso cervecero se utilizan dos grandes familias de levaduras: lager y ale. Este proceso se desarrolló en tanques de fermentación que en ocasiones son conocidos como fermentadores.



Imagen 5 fermentación de la cerveza, transformar azúcares fermentales en alcohol y  $\text{CO}_2$   
Fuente: ASOCERV

### 1.2.8 Maduración

El líquido resultante requiere de un periodo de maduración, donde la cerveza es sometida a bajas temperaturas para que el sabor y los aromas logrados durante el proceso se establezcan y se consiga el justo balance entre los diferentes matices.



Imagen 6 maduración sometidas a bajas temperaturas consiga un balance entre las diferentes matices  
Fuente: ASOCERV

### 1.2.9 Envasado

Generalmente al terminar la maduración la cerveza es sometida a un proceso de filtración para separar pequeñas partículas de levadura y compuestos que aún se encuentran en suspensión. Una vez filtrada se obtiene la cerveza brillante, la cual se envasa en diferentes formatos para su consumo y en muchos casos se pasteuriza para luego poner a disposición de las cervecitas, que solo tendrán que preocuparse de abrir, servir y disfrutar.



*Imagen 7 envasado el producto final para la venta de los diferentes puntos de distribución  
Fuente: ASOCERV*

## 1.3 Características

En la producción de la cerveza artesanal existen 3 tipos de cervezas en donde no se destaca mucho por su sabor y olor, esta se caracteriza más por su color que depende del grado de secado o tostado de las maltas empleadas en cada una de las recetas.

Según la escala “**Lovibond**” se utiliza como estándar para determinar cuánto contribuiría el color de una malta al tono final de la cerveza, usando muestras de colores y mediante comparación visual, el maestro cervecero era capaz de saber qué color tendría su cerveza (MEGA MUSEO ESTRELLA GALICIA, S/N).

Además, existen dos escalas para la medición de su color:

### 1.3.1 EBC: Unidades de color europeas

EBC son las siglas en inglés de la **European Brewing Covention**, una asociación europea que define estándares para la elaboración de la cerveza. Han creado una escala para

medir el color de la malta y la cerveza (unidades EBC), con mediciones realizadas con espectrofotómetros el malteador indica el índice de EBC de su malta, permitiendo al maestro cervecero saber aproximadamente que color tendrá su cerveza (Pedrueza, 2020).

### ***1.3.2 SRN: Unidades de color americanas***

**SRM, Estándar Reference Method**, es la escala y método norteamericana para medir el color de la malta y la cerveza. Una unidad SRM es la cantidad de luz a 430 nm que puede pasar a través de 1 centímetro de cerveza en un fotómetro. No existe una relación lineal entre ambas escalas, por lo que es necesario usar relación lineal entre ambas escalas, por lo que es necesario usar fórmulas de conservación. Aproximadamente, podríamos decir que una unidad EBC es el doble de una unidad de SRM (Pedrueza, 2020).

### ***1.3.3 IBU: International Bitterness Units***

Es la Unidad Internacional de amargor, una escala para medir la percepción del amargor de la cerveza. Además del IBU, existen otra escala la European Bitterness Units (EBU) y Homebrew Bitterness Units (HBU), no siempre miden el amargor de la misma forma, teniendo algunos valores diferentes, pero sin que sea tan relevante, también miden la cantidad de lúpulo añadido en el proceso de fabricación de la cerveza (Pedrueza, 2020).

### **1.3.4 Tipos de cervezas según el color**

Podemos diferenciar tres tipos de cervezas básicas según el color:

#### ***1.3.5 Cervezas rubias***

También conocida como cervezas pálidas estas cervezas tienen entre 2 y 6 SRM a lo que es lo mismo entre 4 y 12 EBC. Dentro de este tipo se clasificaría Estrella Galicia Especial, con un color de 9 EBC.

#### ***1.3.6 Cervezas tostadas***

Las cervezas tostadas o ámbar tienen entre 6 y 24 SRM o entre 12 y 47 EBC. En esta

tipología se clasifica la cerveza **1906 Reserva Especial** con 15,5 EBC o la **1906 Red Vintage** con 21 EBC.

### ***1.3.7 Cervezas negras***

También se conocen con el nombre de cervezas oscuras y son las que tienen entre 24 y 40 SRM o entre 47 y 79 EBC, así como aquellas más oscuras. Aquí se clasificaría la **1906 Black Coupage** con 90 EB.

En la actualidad existen muchas empresas en Ecuador que se dedican a la comercialización de cerveza artesanal, ofreciendo experiencias, aromas, sabor y color diferente de cada una de ellas, tanto en su nombre e historia que proviene.

Dicho lo anterior, en Ecuador existe 77 empresas dedicada a la producción de cerveza artesanal, según la (ASOCERV) se producen cerca de 250 marcas de cerveza artesanal, ese número es un 20% más alto que el número de marcas de cerveza artesanal que existían antes de la pandemia (Coba, 2021).

La demanda se ve incrementada en la zona de Guayaquil, explica por qué el consumo masivo se ha recuperado más en la región costa. La reactivación económica y el impulso del turismo han derivado en la llegada de más inversión en las cervezas artesanales.

En la zona de Manabí-Manta existe la empresa Barbasquillo y Umiña, son las más relevantes de la zona urbana, dedicadas a la producción y comercialización dentro de la ciudad ofreciendo una gran variedad de cervezas artesanales.

Estas cervezas se destacan mucho por su nombre, sabor, color y olor que contiene cada una de ellas, obteniendo una experiencia muy diferente de cada cerveza. Como se puede observar en la siguiente descripción de las distintas cervezas artesanal más relevantes en Ecuador y la ciudad de Manta.

<b>Empresas de Cervezas Artesanales en Ecuador</b>				
	<b>Costa - Litoral</b>	<b>Sierra - Interandina</b>	<b>Oriente - Amazonía</b>	<b>Galápagos - insular</b>
Nº Empresas de cada región	16	59	1	1

*Tabla 1 empresas cerveceras establecidas en Ecuador elaboración propia con datos de ASOCERV*

En el Ecuador existe una gran variedad de producción de cerveza artesanal en las diferentes regiones del país a continuación, las cervezas más consumidas por su sabor, aroma y color de cada región:

### 1.3.8 Sierra

#### 1.3.9 Sierra Negra

Sierra Negra es uno de los volcanes más activos de Isabela, la única isla de las Galápagos que es atravesada por la línea equinoccial. Su extensa caldera acoge a tortugas, iguana, aves y murciélagos e inspiró a Darwin a buscar aquí el origen de las especies. El color oscuro de la lava y la niebla casi permanente en su flanco sur son de un estremecedor encanto (Latitud Cero, N/A).

<b>SIERRA NEGRA</b>		
<b>CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO</b>		Ámbar caoba oscuro, característico en su tipo
<b>TIPO DE CERVEZA:</b> Oscura tipo Dunkles Märzen		
<b>GRADO ALCOHÓLICO:</b> 4,8% v/v		Destacan los aromas a café y chocolate, la confitura de fruta negra, caramelo y un toque vainilla dulce.
<b>IBU:</b> 20		
		postres, carnes rojas y pastas rellenas.
		buena estructura, con peso en la boca y un amargor agradable al paladar. Tiene un final persistente que destaca las notas tostadas.

*Tabla 2 cerveza estilo Dunkles Märzen elaboración propia con datos de Latitud Cero*

### 1.3.10 Antisana

El Antisana es un volcán de 5.758 metros de altura que solo los intrépidos pueden escalar en la soledad de sus dos conos, resquebrajados por erupciones de hace casi tres siglos, vive el mayor número de cóndores del Ecuador, ubicado a 0 a 28'53 >> latitud sur el Antisana es una reserva de agua y uno de los 10 puntos más biodiversos del planeta (Latitud Cero, N/A).

ANTISANA		
<b>CARÁCTERÍSTICA DEL PRODUCTO</b>		
<b>TIPO DE CERVEZA:</b> Trigo Tipo Weizenbock Dunkel		Ámbar oscuro con una contundente espuma beige, característica de su tipo.
<b>GRADO ALCOHÓLICO:</b> 6.5% a/v		Destacan las notas de maltas chocolatadas, también los dejes clavo de olor, café, almíbar y frutos secos.
<b>IBU:</b> 10		
		quesos semi-maduros, asados, cazuela de mariscos y comida tailandesa.
		peso en la boca, mucho cuerpo y gran estructura. Con un final largo y persistente, que realza las notas de frutos secos.

Tabla 3 cerveza estilo Weizenbock Dunkel elaboración propia con datos de Latitud Cero

### 1.3.11 Catequilla

En Catequilla la línea equinoccial atraviesa el mirador de una civilización que data de hace más de mil años. Aquí se revelaron los elevados conocimientos astronómicos de los pueblos ancestrales andinos (Latitud Cero, N/A).

CATEQUILLA		
<b>CARÁCTERÍSTICA DEL PRODUCTO</b>		rojo cobrizo, limpio y elegante.
<b>TIPO DE CERVEZA:</b> Amber Lager		
<b>GRADO ALCOHÓLICO:</b> 4.7% v/v		aroma de frutos secos, notas a bosque húmedo y un delicado toque de cáscaras de mandarina.
<b>IBU:</b> 20		
		costillas de cerdo, alitas de pollo y comidas con gran cantidad de especias.
		gran estructura y balanceado. Deleitable y elegante al paladar, con un encanto que persiste e invita a seguir degustando.

Tabla 4 cerveza estilo Amber Lager elaboración propia con datos de Latitud Cero

### 1.3.12 Amazonia

### 1.3.13 Red Ipa

India Pale Ale American lupulada, con carácter a malta, algo de caramelo, toffe y frutos secos, amarga y moderadamente fuerte. Posee un aroma a lúpulos frescos como frutas tropicales, cítricos, florales y especiados. Una IPA roja es un poco más sabrosa maltosa que una IPA americana sin ser dulce o pesada (amarucerveza, 2021).



Imagen 8 cerveza estilo red Ipa  
Fuente: amarucerveza

### 1.3.14 Guayusa Porter

Una cerveza marrón de moderada intensidad, aroma y sabor de malta a pan, bizcocho y tostado, frecuentemente con un carácter a chocolate y caramelo, sin cualidades quemadas. Pose un restringido amargor que se atenúa con el sabor de la guayusa (amarucerveza, 2021).



*Imagen 9 cerveza estilo ale  
Fuente: amarucerveza*

### 1.3.15 Pineapple Ale

Cerveza clara, color dorado intenso. Carácter medio bajo a malta. Sabores y aromas cítricos con interesantes notas frutales de piña por la incorporación de esta fruta a la cerveza. Bien balanceada y limpia, cuerpo ligero y moderada gasificación lo cual le da una cualidad muy refrescante y fácil de beber (amarucerveza, 2021).



*Imagen 10 cerveza estilo ale Pineapple  
Fuente: amarucerveza*

### 1.3.16 Cream Ale

Una limpia y sabrosa cerveza color pajizo pálido, perfecta para saciar la sed. Fácil de toma, con más cuerpo que las típicas lagers americanas. Posee un sutil aroma a malta parecido al maíz y lúpulo con notas florales y cítricas. Su sabor es de bajo amargor, maltosidad y dulzor (amarucerveza, 2021).



Imagen 11 cerveza estilo Ipa  
Fuente: amarucerveza

### 1.3.17 Galápagos

Uno de sus procesos más importantes es la maceración, su objetivo es extraer azúcares fermentables que luego serán transformados por las levaduras. Hay ciencia y corazón en todos nuestros procesos. Un proceso continuo de aprender en este bello oficio, somos la Cervecería de Santa Cruz (Santa Cruz Brewery, 2021). ofreciendo una variedad de cervezas artesanales como:

#### 1.3.18 Gringa - American Pale Ale

Cerveza rubia, refrescante y lupulada con un cuerpo balanceado y bebible, ABV: 5.5%, IBU: 30

#### 1.3.19 Colorada - Irish Red Ale

Cerveza roja con suave carácter a caramelo y toffee, ABV: 5.6% IBU: 24

#### 1.3.20 Carapachuda English Porter – With Galapagos Coffee

Cerveza oscura con sabores a nuez y chocolate amargo y un toque de café galapagueño

ABV:6.0% IBU: 18

### ***1.3.21 Rebel Ipa – West Coast Red Ipa***

De perfil lupulado resaltando los aromas y sabores cítricos resinosos y pináceos de la costa oeste de EE. UU.

### ***1.3.22 Chulla Passion – Fruit Beer***

Cerveza con maracuyá de Galápagos rubia ligera y refrescante ABV: 5.6% IBU: 20

### ***1.3.23 Matazarno – Belgian Strong Ale***

Un ale belga dorada, compleja y fuerte ABV: 10% IBU: 25

### **1.3.24 Costa**

### ***1.3.25 Renacer – Terremoto 7.8***

Esta cerveza tiene este nombre con lo sucedido del 16 de abril del año 2016 un devastador terremoto de magnitud 7.8, su epicentro fue en las costas manabitas y causo la pérdida de más de 600 vidas.

Una receta original de Umiña tomando de Belgian Tripel utilizando una mezcla de granos de cebada y trigo malteadas además de ingredientes autóctonos como la panela de caña de azúcar y moras con la finalidad de obtener una versión de alto grado alcohólico de sabores y aromas complejos (UNTAPPD, N/A).



*Imagen 12 logo de su cerveza más vendida  
Fuente: Umiña*

### ***1.3.26 Porter – La Negra***

Origen británico, este estilo se introdujo durante la revolución para proporcionar a los trabajadores una bebida que fuera nutritiva y consistente, además de tener un buen sabor. Con un aroma moderado a malta tostada, pan y bizcocho, tiene un sabor intenso y ligeramente amargo a menudo con un carácter significativo de caramelo, nuez y tofee (UNTAPPD, N/A).



*Imagen 13 cerveza estilo Porter – La negra  
Fuente: Umiña*

### ***1.3.27 Manaba Lite***

Cerveza rubia ligera con un toque de trigo y fruta de la pasión “maracuyá” que la hace muy aromática y refrescante, ideal para los días de mucho calor que además acompaña perfectamente con mariscos frescos como el ceviche (UNTAPPD, N/A).



*Imagen 14 cerveza estilo rubia idea para días soleados  
Fuente: Umiña*

## 1.4 Historia

En el año 1566, aparece la fundación de la Cervecería San Francisco, 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 Norte, el primer registro de elaboración de cerveza por pueblos no nativos data de 1587 en los Estados Unidos). La cerveza franciscana se producía 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 (Viva Cerveza, S/N).

Nace la primera cervecería de Ecuador, Naturbier en 1997 se inauguró en Quito de la mano del microbiólogo de la PUCE (Panificadora Universidad Católica de Ecuador) y maestro cervecero Javier Carvajal, evidencia de su presentación como se observa: (imagen 15).



*Imagen 15 tarjeta de presentación de la primera cervecería en Ecuador localizada en la ciudad de Quito  
Fuente: ASOCERV*

La fabricación de cerveza se remonta a los antiguos pueblos elamitas, egipcios y sumerios. Las evidencias más antiguas de la producción de cerveza datan de alrededor de 4000 A.C., e incluso se piensa que puede haber surgido juntamente con la aparición del pan entre 10.000 A.C., y 6.000 A.C., ya que tiene una parecida preparación agregando más o menos agua, respectivamente (Diego Libkind / Sebastian Collins, 2012) (p. 3).

La cerveza se convirtió en una industria en todo el mundo, y ahora hay pequeñas producciones cerveceras locales que compiten con grandes marcas globales, es decir que la historia de la cerveza es la leyenda de una civilización, si bien su fabricación se inició hace miles

de años en Oriente medio en los primeros asentamientos.

Para los primeros consumidores de cerveza lo más importante era una fuente alimenticia de azúcar que no estaba disponible en muchos sitios, los orígenes de la cerveza son principios de la agricultura, y es en tiempos del antiguo Egipto se introdujo como parte esencial de la dieta cotidiana y sobre todo habitual.

La fabricación de cerveza es un arte como una ciencia. Actualmente se conocen muy bien los procesos físicos, químicos y biológicos que transforman una mezcla de agua, cebada malteada y lúpulo, en presencia de un hongo unicelular (levadura), en la deliciosa bebida que conocemos como cerveza. No obstante, la preparación de una gran cerveza requiere de un hábil maestro cervecero que sepa dominarla enorme cantidad de variables que comprende el proceso de “brewing”, incluso al extremo de producir el surgimiento de una nueva especie de microorganismo cervecero. (Diego Libkind / Sebastian Collins, 2012) (p.2).

Según José (2023), son los primeros en la elaboración de cerveza artesanal casera desde el 2010 con el nombre Umiña en la ciudad de Manta, con el pasar del tiempo se fueron mejorando y empezando en el mercado con cerveza artesanal básica, fueron obteniendo reconocimientos en el mundo de la cerveza artesanal.

Dicho lo anterior empezaron poco a poco con la elaboración desde casa, realizando pocas muestras para empezar, con la aceptación lograron ir mejorando, empezando estas pruebas de degustación con el círculo de amigos y familiares para entrar en la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Esto los motivo a poner su primera fábrica en el lugar antes conocido como antiguo Tarqi, surgiendo sus primeras elaboraciones como cerveceros artesanales donde tuvieron una buena aceptación por la población y fueron creciendo, hasta que ocurrió lo sucedido el terremoto del 16 de abril de 2016 donde tuvieron una gran caída en el mundo cervecero dejando muchos de

sus máquinas enterradas y destruidas pasado un año vuelven abrir sus puertas para la fabricación, surgiendo una de sus famosas cervezas artesanal llamada “Renacer”, cuenta que esta nace tras ya pasar lo sucedido del terremoto unos de sus barriles de fabricación queda intacta tras pasar los años esta tuvo más fermentación antes de lanzarla al mercado primero la dieron a probar a su círculo familiar al ver que tiene buena aceptación por parte de ellos, deciden lanzarla a la venta con el nombre “Renacer” que tiene 7.8 grados de alcohol que hasta la fecha actual siguiendo siendo la más vendida.

Por otro lado, nace la cerveza Barbasquillo que inicia primero como un pasatiempo compartiendo con su círculo social (amigos, familiares), a partir del año 2018 crean su primera fábrica para la elaboración y comercialización de cerveza artesanal, en el 2020 comienzan sus ventas con barriles pequeños de 5 litros vendiendo a bares y restaurantes, produciendo su tipo de cerveza estilo: lager **Hale Taug**, ipa **Log Boy**, negra staug **Patron**. Si bien que empezaron con este proceso fue muy complicado para ellos en la parte de la aceptación ya que su marca no era muy conocida para las personas, hasta poder llegar a un público más amplio.

#### ***1.4.1 Ciudad de Manta.***

Manta forma parte de los cantones de la provincia de Manabí, el cual tiene mayor importancia por tener un puerto, el cual está situado en la costa y es principal actividad económica, ya que la misma predomina en la pesca.

Cuenta la historia que cuando Francisco Pizarro bautizo a la ciudad como San pablo de Manta en 1534, ya sus pobladores hacían de la pesca su primer sustento de vida, sin embargo, pese a ser la pesca un trabajo histórico, el café fue la principal fuente de ingreso a inicios de 1940 más importante, a partir de la década de 1950 ya se practicaba el intercambio comercial, ya se exportaba café, cacao, maíz y paja toquilla.

A más de la pesca, fueron las mujeres indígenas trabajan en la agricultura, cultivando,

yuca, maíz, maní y hortalizas, eran alfareros, como lo demuestran sus sitios arqueológicos (Katerine Munizaga, 2015).

Una de las características más destacadas de la Cultura Manteña es la silla U de piedra, también denominada trono de poder por las representaciones enmarcadas que se encuentran en ella, en la actualidad se encuentran teorías en donde se expresa que la silla manteña fue conocida como un pequeño altar para sacerdotes en aquella época.

Uno de los cambios que se refleja en la actualidad en comparación a la época son los trabajos, en la antigüedad la participación de la mujer era netamente al hogar, agricultura, y en muchos casos la manipulación de cerámica, serían los hombres los encargados de pesca y caza, llevando sustento al hogar.

Si bien en los manteños persiste las creencias, es considerada politeísta por sus creencias en dioses, como la “Diosa Umiña” o “Diosa de la fertilidad” el cual se presume que tiene energías curativas, también es popular culto que se le rinde por sus poderes curativos y agradecimiento por lo cometido.

En la ciudad de Manta llega la terminología “Gastropub” en la cual ha tenido una gran acogida por los turistas y residentes locales, apareciendo 2 fábricas en la ciudad llamadas “Umiña” y “Barbasquillo”, que han tenido un gran crecimiento tras pasar los años.

#### ***1.4.2 Producto turístico.***

Según la definición de la OMT (Organización Mundial del Turismo), Un producto turístico es una combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés, que representa la esencia del plan de marketing de un destino y genera una experiencia turística integral, con elementos emocionales, para los posibles clientes. Un producto turístico se comercializa a través de los canales de

distribución, que también fijan el precio, y tiene un ciclo vital. (OMT, 2019) (p.19)

Para Gurría el producto turístico se consume en el momento que se produce, por lo tanto, como sucede con casi todos los servicios, el cliente debe trasladarse al lugar donde será producido-consumido. El producto turístico no puede enviarse ni adquirirse en un almacén para usarlo después. De todas maneras, igual que cualquier producto, debe promoverse para que se conozca y se desee; esto lo realiza el marketing turístico, palabra con la que se designa al proceso de comercialización de los servicios turístico. (Gurría, 1997) (p.79).

El producto turístico puede llegar a levantar el interés y crear motivaciones por viajar y conocer del mismo, por eso se presentarán varios tipos de turismo para las personas, y cuyo fin es cumplir con dichas expectativas que se crea acerca del producto. Además, el elemento turístico (cerveza artesanal) puede ser incluido en el producto turístico con la visita a las fabricas guiadas conociendo este proceso de producción y calidad.

### ***1.4.3 Turismo Urbano.***

El turismo forma parte primordial del sector económico a escala mundial, y es la actividad turística una oportunidad socioeconómica, son los recursos tanto culturales como naturales que constituyen la comercialización.

Según la OMT, El turismo urbano o de ciudad es un tipo de actividad turística que tiene lugar en un espacio urbano con sus atributos inherentes caracterizados por una economía no agrícola basada en la administración, las manufacturas, el comercio y los servicios y por constituir nodos de transporte. Los destinos urbanos ofrecen un espectro amplio y heterogéneo de experiencias y productos culturales, arquitectónicos, tecnológicos, sociales y naturales para el tiempo libre y los negocios. (OMT, 2019) (p.49).

#### **1.4.4 Turismo cultural**

El turismo cultural como fenómeno social y motivo de estudio surge a raíz del Festival de Edimburgo de 1947, cuando en plena postguerra, Europa devastada y dividida por la 2ª Guerra Mundial, comienza a ver en el turismo una fórmula de recuperación económica y reconstrucción social a través del intercambio cultural. (Richards, 2019). Entonces, el turismo es que es un fenómeno que se presenta con mucha fuerza a partir de después de la segunda guerra mundial los años 50 empieza a desarrollarse como una industria muy fuerte que genera evidentemente un impacto muy fuerte a nivel económico cultural social.

Según Molinero (2019). “El turismo cultural es un tipo de actividad turística en la que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir las atracciones productos culturales tangibles e intangibles en un destino turístico”. Es un tipo de turismo el cual ha ido evolucionando y que tiene el objetivo principal de aprender de conocer las formas de cómo viven las sociedades de todo lo que ha hecho el hombre.

El turismo cultural puede ser un positivo instrumento de desarrollo local y regional, entendido esto último desde una visión socioeconómica que permita una equitativa distribución de los beneficios, ya sean de carácter económico, social y cultural en las comunidades anfitrionas, reflejado en una mejora de la educación, la formación, la creación de empleo, y la generación de ingresos, colaborando en la erradicación de la pobreza, por ejemplo, en el caso de los países en desarrollo. (Toselli, 2006). Por otra Parte, Prieto (2015). menciona que. es una de las alternativas de hacer turismo, en donde el ciudadano se desplaza, bien al extranjero como dentro de su país, en busca de una experiencia turística asociada a los productos culturales.

Podemos decir entonces que el turismo cultural es un tipo de turismo en cual está destinado a aprender a conocer todas las manifestaciones del hombre y que incluye un cierto número de elementos los cuales hacen que el turista se desplace en su lugar de residencia a

conocer estas manifestaciones del hombre.

Según (José 2022), menciona que la cerveza artesanal es una cultura cervecera que se transmite enseñanzas de sus recetas y compartir experiencias que cada una de los países que son visitados, más allá de consumir una cerveza se vive una experiencia de su sabor y olor que las combinan con la materia prima de su país.

#### ***1.4.5 Turismo Gastronómico***

La Organización Mundial del Turismo (OMT) define al turismo gastronómico como un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Esas experiencias están enmarcadas Según Arnaiz (2002). al comportamiento alimentario marca tanto las semejanzas como las diferencias étnicas y sociales, clasifica y jerarquiza a las personas y a los grupos, expresa formas de concebir el mundo e incorpora un gran poder de evocación simbólica hasta el punto de evidenciar que, en efecto, somos lo que comemos.

La gastronomía como parte fundamental del turismo gastronómico es un sector en crecimiento dentro del conjunto del mercado turístico; para muchos turistas, degustar alimentos y bebidas, corresponde a una de las principales razones para visitar nuevos destinos. (Londoño, 2011). Por otra parte, Henderson (2009) señala que. el turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía.

Además de aparecer esta nueva terminología “Gastropub” una combinación con la gastronomía y cerveza, donde cada uno de estos patillos son elegidos junto con el chef y experto en cervecería artesanal para que su experiencia sea única, donde estos platillos y los diferentes

tipos de cerveza no sean invasivos al paladar al momento de ingerir la cerveza o la comida llamando así la atención de lo más exigentes paladares.

Las personas se sienten atraídas por un destino gracias a su comida, por lo que el turismo gastronómico sea una experiencia única y memorable que un turista realmente busca o encuentra en un destino, no todos los turistas buscan un destino solo para comer, si no por las experiencias memorables a través de sabores a través de platos tradicionales que puedan ser insignia de un país o lugar determinado.

Dicho lo anterior. El turismo gastronómico es una manifestación de la cultura de un país, los mercados locales de alimentación son reconocidos como importantes elementos de la experiencia cultural y turística de un área que permiten reforzar la identidad local a partir de los productos comercializados. (Londoño, 2011).

Entonces es una oportunidad de negocio alto nivel, la comida es un medio ideal para conocer la cultura de una región para adentrarse en serio a sus valores y tradiciones. Hall & Mitchell (2002) mencionan que. la visita primaria o secundaria a productores de alimentos, la participación en festivales gastronómicos y la búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar.

#### **1.4.6 *Gastropubs***

Los Gastropubs son un restaurante dedicado a servir comida y cerveza de calidad en algunos establecimientos realizan degustaciones y maridajes como un cicerone y cerveceros certificados. El primer autentico Gastropub fue The Eagle en Londres en el cual abrió en 1991 presentando nuevas experiencias novedosas y emocionantes, combinando platillos innovadores con cerveza de calidad (Island , 2020).

Esta nueva terminología ayuda para la adaptación en el mercado turístico, esto ha emergido al mejoramiento de estos establecimientos brindando comida de rápida preparación

que acompaña con cada uno de los tipos de cerveza artesanal.

Según José (2023), donde se abra la cultura cervecera dará la oportunidad de organizar eventos cerveceros tales como conciertos, ferias cerveceras en donde los emprendedores cerveceros, puedan unirse para intercambiar ideas y mejorar la calidad del producto logrando un mayor impacto para abrir nuevas puertas de oportunidad laboral.

Encontrando 6 lugares en la ciudad de Manta, donde encontramos esta terminología llamada “Gastropub”: Cervecería Umiña, Krug Pub, Lúpulo Beer Garden, Taproom Latitud Cero, Pub 30 y La Comisaria, brindando la mayor experiencia al consumir cerveza artesanal explicando cada uno de sus acompañamientos de cada platillo para que no sea invasivo con la cerveza y tengan una grata experiencia. Puntos donde se encuentran estos gastropubs como lo indica la (imagen).

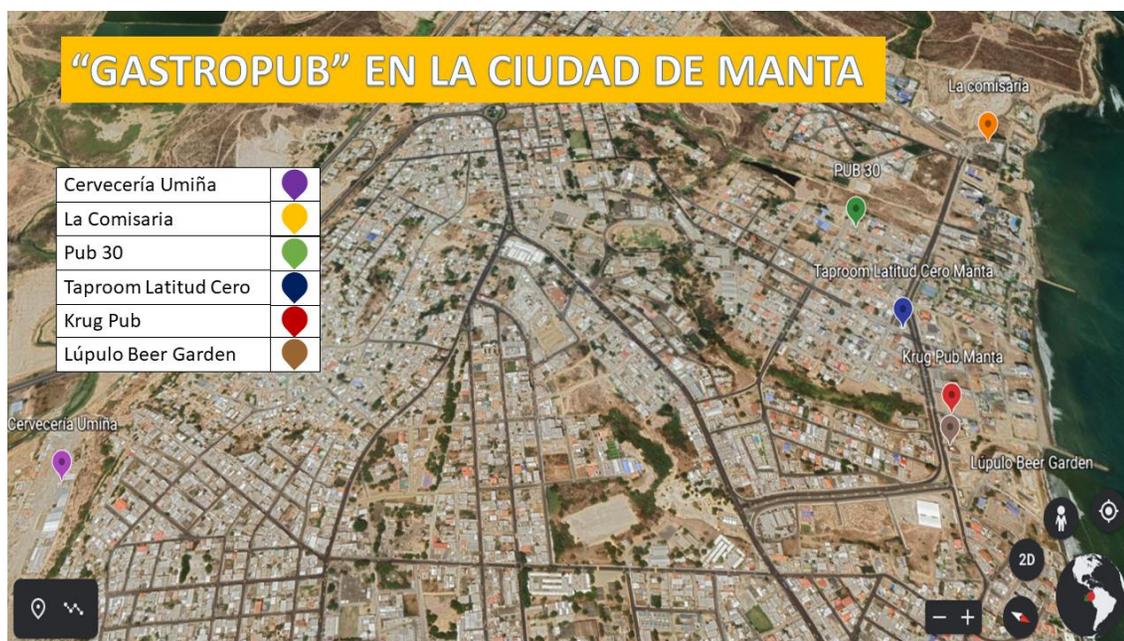


Imagen 16 mapa de identificación de los gastropubs localizados en la ciudad de Manta

Fuente: elaboración propia

## CAPÍTULO II

### 2. Metodología

Se refiere al conjunto de técnicas, herramientas, procedimientos y prácticas que se utilizan para llevar a cabo una tarea específica. En general la metodología implica una serie de pasos sistemáticos que se deben seguir para lograr un objetivo determinado.

La investigación científica en ciencias sociales, particularmente se puede abordar desde dos paradigmas o alternativas metodológicas: cuantitativa y cualitativa. Cada una tiene su propia fundamentación epistemológica, diseños metodológicos, técnicas e instrumentos acordes con la naturaleza de los objetos de estudio, las situaciones sociales y las preguntas que se plantean los investigadores bien con el propósito de explicar, comprender o transformar la realidad social. A pesar de que cada opción metodológica se sustenta en supuestos diferentes y tiene sus reglas, formas básicas de acción, establecidas y compartidas por la propia comunidad científica no son métodos excluyentes y se complementan (Monje Álvarez, 2011).

Es necesario recalcar que el método implementado en la investigación fue la metodología cuantitativa el cual es un tipo de investigación que recoge y trabaja con datos no numéricos y busca interpretar el significado de estos datos que ayudan a comprender, utilizan una combinación de entrevistas y observaciones para recopilar datos y dar sentido al comportamiento de los consumidores (Velázquez, S/N).

#### *2.1 Metodología cualitativa*

Otro rasgo que caracteriza la metodología cualitativa es que presenta un diseño de investigación flexible se puede incorporar hallazgos que no se habían previsto, inicialmente también lleva a cabo estudios intensivos a pequeña escala, esta metodología busca comprender y describir (Centro Virtual Cervantes, S/N).

También se refiere generalmente a la descripción, la comprensión y la interpretación de

las ideas y conductas humanas, tanto a nivel individual como a nivel colectivo, la comprensión y la interpretación solo puede ser llevadas a cabo, claro está que por la mente humana que es capaz de ponerse en el lugar del otro.

Esta metodología busca los motivos, las intenciones, las significaciones de los sujetos o sociedades en estudio lo hace observando sus acciones o analizando sus discursos. Las investigaciones cualitativas, pueden fundamentarse en la comparación y la perspectiva histórica es la consideración de la finalidad y utilización de las acciones o en el valor significado que tienen para los propios sujetos que las realizan (Moreno Díaz, S/N).

En la investigación cualitativa la científicidad del método se logra mediante la transparencia del investigador, es decir, llevando sistemáticamente la manera más completa e imparcial sus notas de campo.

## **2.2 Técnicas de investigación**

### **2.2.1 Método de observación**

Desde que tenemos conocimiento de la existencia del ser humano la observación ha sido la piedra angular del conocimiento, no implica únicamente obtener datos visuales de hechos donde también participan todos los sentidos (Alvarez, y otros, 2016).

La observación cualitativa es el proceso de investigación que sirve para recopilar información o datos. Este método de investigación, dado que su enfoque es la observación suele consumir más tiempo que la investigación cuantitativa pero el tamaño de la muestra que se utiliza para investigar suele ser mucho menor (Velázquez, S/N).

Proceso de detallar un fenómeno cualquiera de la naturaleza con intención analítica y el propósito de recabar la mayor cantidad de información objetiva posible. Se trata de uno de los pasos iniciales que consiste en una serie de pasos que garantiza la objetividad y la demostración de los estudios científicos.

En otras palabras, la observación científica aspira a contemplar y entender, arrojando la mayor cantidad de datos a lo largo de la historia la misma que requiere de una delimitación muy específica de lo observado, esto es lo que se entiende que es exactamente lo que se va a observar de un fenómeno de la naturaleza. Del mismo modo la observación establece categorías para lo observado e intentara explicarlo con los conocimientos previos adquiridos.

Conviene subrayar que existen dos tipos de básicos de observación que son:

**Directa:** Aquella en la que se puede detallar el hecho o fenómeno que se persigue.

**Indirecta:** Aquella en que el fenómeno perseguido no es observable, pero puede deducirse se presencia a partir de observaciones paralelas o de otros fenómenos, también aplica para las observaciones que se sustentan en datos previos recabados por otros científicos.

**Observación de campo:** Cuando el científico está en la naturaleza misma o sus instrumentos le permiten observar el fenómeno.

### **2.2.2 Observación de campo**

Es un método de recolección de datos cualitativos encaminado a comprender, observar e interactuar con las personas en su entorno natural. Cuando los investigadores hablan sobre estar en el campo están hablando de estar en el lugar de los hechos y participar en la vida cotidiana de las personas que está estudiando, la investigación de campo es realmente poderosa porque te permite ver lo que las personas hacen y no lo que estas dicen que hacen, la investigación de campo se recopila directamente de fuentes originales, lo que proporciona un control más alto sobre la naturaleza y la cantidad de datos recopilados, lo que a menudo resulta en un mejor conocimiento que las compañías pueden usar para tomar decisiones comerciales inteligentes.

Pasos para realizar una investigación de campo son los siguientes:

- Planeación en equipo
- Definir a su publico

- Objetivo de la investigación
- Levantamiento de campo
- Análisis de datos
- Informe de resultados

### **2.2.3 *Entrevista personal***

La entrevista en la investigación cualitativa es una técnica para la recolección de información, cuya realización es a partir de una conversación en donde las orientaciones responden a propósitos concretos del estudio.

Según (Mata Solis , 2020), la entrevista es una técnica que entre sus principales bondades se encuentra permitir la obtención de información amplia, profunda y de carácter sustancial de esta manera el uso de la técnica de la entrevista en la investigación cualitativa se ajusta al tipo de datos que se busca recoger en función de los objetivos, el planteamiento del problema y la perspectiva teórica, es decir, de acuerdo con el diseño de la investigación.

Según (Member, 2022), es una técnica de recopilación de información que tiene lugar cara a cara entre el evaluador a la persona entrevistada. Es una herramienta sencilla y rápida de utilizar, los recursos necesarios para su realización esto la convierte en una herramienta indispensable para la evaluación.

Esta permite recopilar distintos tipos de información como:

- Hechos y comprobaciones de hechos
- Opiniones y puntos de vista
- Análisis
- Propuestas
- Reacciones a las primeras hipótesis y conclusiones de los evaluadores

#### 2.2.4 *Método deductivo*

Es un argumento en el que la conclusión se infiere de manera necesaria de las premisas para la lógica formal, la deducción se compone de una secuencia que contienen cierta cantidad de premisas y una conclusión va de lo general a lo particular, utiliza el razonamiento descendente su conclusión está contenida de antemano en sus propias premisas si las premisas son verdaderas la conclusión será verdadera (Segundo Espínola , 2022).

El método deductivo puede emplearse de dos maneras:

**Directa:** se parte de una única premisa que no es contrastada con otras a su alrededor. A esta premisa se la considera un axioma. Un axioma es el punto de partida de una teoría científica cuya verdad es compartida por toda la comunidad académica.

**Indirecta:** es una parte de la premisa, la primera contiene una afirmación universal, la segunda una particular. Del contraste entre ambas se obtiene la conclusión. Esto es lo que se considera como razonamiento lógico tradicional o silogismo y es la manera de garantizar la permanencia de la validez del razonamiento.

#### 2.2.5 *Método empírico*

Se caracteriza por basarse en la experiencia personal y requiere el uso de nuestros sentidos que nos permite aprender sobre el entorno que nos rodea sin necesitar de otro tipo conocimientos, caracterizada por:

- Se basa en la experiencia
- Esta limitado a la percepción sensorial
- Puede ser subjetivo
- No siempre es verificable
- Las conclusiones son verificables

El conocimiento empírico está basado en la experiencia personal y la percepción de la información a través de los sentidos para elaborar conclusiones de la realidad (Conocimiento empírico, 2023).

### **CAPITULO III**

#### **3. Evaluación de los resultados**

Nuestro proyecto se basó en medio de las entrevistas para recopilar y presentar información, desde el punto de vista de los distintos conocedores de la cultura cervecera de la zona urbana de Manta, se manejó preguntas relacionadas a la presente investigación cuyo objetivo fue determinar el potencial turístico de la cerveza artesanal.

PREGUNTAS	¿Considera usted que la cerveza artesanal aporta en el desarrollo turístico del cantón y de la que manera?	¿Cómo ayudaría las autoridades competentes a potenciar la cerveza artesanal para la contribución de actividades turísticas?	¿Conoce usted la nueva tendencia gastropubs (descripción) y como aporta al desarrollo turístico del cantón?	¿Considera usted que la cerveza artesanal es un elemento que motiva a la dinamización?
<b>Entrevistado 1 Latitud Cero</b>	Si, el incremento de locales especializados en cerveza llama a la parte turística, cabe recalcar que dando a conocer las propiedades de cerveza artesanal podemos contribuir al turismo.	Con la realización de eventos con seguridad en donde se enseñe sobre cerveza y educar a las personas sobre aromas, matices, el tipo de cerveza y por lo consiguiente disfrutar sin excesos.	Estos son las transformaciones que han llevado el mercado de restaurantes, esto es la fusión de sensaciones nuevas a los clientes, esto aporta generando actividad turística y económica.	Si, por el crecimiento de cerveza artesanal y lo conlleva atraer más gente se debe impulsar más el mercado, para dar la oportunidad de conocer más el mundo cervecero sobre sus texturas, aromas, grado de alcohol, etc.
<b>Entrevistado 2 Lúpulo</b>	Si, por que la cerveza ha tenido gran acogida en la localidad, esto nos deja seguir mejorando, genera la visión de que esta tiene un buen potencial.	Con ferias expositivas en donde se enseñe sobre cultura cervecera.	Intentamos proyectar esta tendencia en el establecimiento, hacer que se viva la experiencia y saber que esto podría ser sin duda innovador.	Sí, es cuestión de explorar y seguir educando a la localidad, esto trae dinamización en el cantón y por lo consiguiente beneficios.
<b>Entrevista 3 Krug Pub</b>	Sí, es la competencia de la cerveza industrial, esto nos ayuda a generar turismo, aquí encontramos variedad y a su vez un público que si prefiere consumir cerveza	La realización de eventos en donde solo se tome en cuenta las cervezas de la región y explicar sobre cerveza artesanal.	Las personas quieren innovaciones en locales y esta tendencia trae consigo nuevas ideas en donde se piensa para los clientes y a su vez se determine la	Si, aunque existen grupos en donde dividen cerveza artesanal e industrial, aquí deberíamos dar lo mejor en sugerencias a los clientes y mejorar continuamente.

	artesanal.		competencia en donde el único objetivo sea satisfacer al cliente.	
<b>Entrevista 4 Pub 30</b>	Si, aunque no siento que se esté explotando totalmente, tenemos marca, sin embargo, no todos se preocupan por llevar el producto más allá.	Con ferias, en donde se inculque la cultura cervecera artesanal, se presentan las diferentes marcas y dar a conocer de manera responsable.	Lugares en donde se brindan una propuesta gastronómica en donde se presenta cervezas y sus estilos, estos aportan turismo ¿, en nuestro caso explicamos y brindamos cultura cervecera.	Si, por que la cerveza artesanal es algo novedoso y es distinto por sus tipos.
<b>Entrevista 5 Umiña</b>	Si, aportan en la parte gastronómica y aporta a la hora de hacer recorridos vivenciales y como resultado su aprendizaje.	Brindando oportunidades para participar en eventos sin cobrar que se realicen recorridos directamente a la fábrica.	Considerada como una tendencia nueva aun no acogida en Manta oficialmente, pero considero que es sin duda un aporte grande por el turismo esta genera visitas.	Si, ahora mismo se cuenta con visitantes de la sierra y extranjeros, por lo consiguiente nos demanda a mejorar continuamente para los clientes.
<b>Entrevista 6 Barbasquillo</b>	Si, aporta al desarrollo, definitivamente apoya a la cuestión económica de la gente y también a los turistas y además porque les gusta el ambiente.	Organizar ferias cuando llegan los cruceros poner stands de cerveza artesanal, realizar propuestas a las autoridades de un festival de llamado "OctoberFest", brindado las entradas gratis, solo se cobre el consumo de la cerveza	Es una combinación muy buena entre la cerveza artesanal y la comida, ya que es la más vendida antiguamente, aporta al desarrollo económico, ayuda también a la contratación de más empleados.	No específicamente, porque la gente no va a un cierto a lugar a tomar específicamente cerveza artesanal, pero si ayudara a llamar la atención de cómo es elaborar una cerveza artesanal con los productos del país o localidad.

*Tabla 5 respuesta de las entrevistas realizadas a los establecimientos gastropubs y cerveceros que producen en la ciudad*

### 3.1 Interpretación

Con base a lo entrevistado se obtuvieron las distintas opiniones de seis participantes obteniendo los siguientes datos:

Se considera que la cerveza artesanal si aporta al desarrollo turístico, si bien se ha tenido mayor consumo y aceptación en la localidad, es decir que esto ha generado a los comerciantes cerveceros la necesidad de ir mejorando continuamente la calidad de su cerveza artesanal.

Las autoridades competentes deberían estar al pendiente de la organización y realización actividades y eventos en donde se promocióne y venda la cerveza artesanal, contando con la participación de los distintos cerveceros artesanales presentando los tipos de cerveza, enseñando el proceso de elaboración y compartir cultura cervecera artesanal con los consumidores.

Las nuevas tendencias aportan al desarrollo turístico, al estar inmerso en el mundo cervecero artesanal se tiene que estar en constantes revisión de nuevas tendencias para así poder mejorar y estar al tanto de cada aspecto que esta podría tener, así mismo se determina la nueva tendencia llamada gastropub una fusión de cerveza y comida, en donde se busca complacer a todo tipo de paladares y gustos.

La cerveza artesanal es un elemento que motiva a la dinamización, si bien puede llegar hacer un elemento de recomendación cuando se quiera visitar la localidad, se tendría que educar con cultura cervecera para que sea esta tenga un concepto totalmente diferente.

### 3.2 Conclusión

Para concluir con el proyecto de investigación el cual servirá de referencia para futuras investigaciones sobre cerveza artesanal, en donde se obtuvo mediante una serie de información en la cual apporto a la realización de esta y para el cumplimiento de los objetivos antes planteados:

- Se fundamentó la contextualización de la cerveza artesanal en la zona urbana de Manta, implementando varias técnicas metodológicas y usando como referencia investigaciones relacionadas con cerveza artesanal a nivel de Ecuador.
- Se determinó la relación que existe entre el potencial de la cerveza y el turismo, obteniendo las opiniones y los distintos puntos de vista por medio de la técnica metodológica como la entrevistas a los distintos cerveceros artesanales de la localidad.
- Se identificó los distintos gastropubs de la zona urbana de manta y su incidencia y aporte en el desarrollo turístico, se logró determinar la presencia de una nueva tendencia la cual ha tenido aceptación local y por lo consiguiente beneficia al desarrollo turístico.

### 3.3 Recomendación

Como recomendaciones, se sugiere mayor presencia de las autoridades competentes para la organización y realización de eventos en donde se tenga la participación de cerveceros artesanales de la localidad presentando la cerveza artesanal, así mismo para su publicidad, venta, y presentación de sus tipos de cerveza, su elaboración, y culturalizar a los consumidores para que sean más personas participes del conocimiento que trae consigo el mundo cervecero artesanal, además de fomentar el compromiso de consumir la bebida de manera consciente y moderada para su disfrute y seguridad estableciendo límites al consumidor, enfatizando conocimiento y despejando cualquier duda.

Manta es una ciudad que genera distintitos tipos de turismo, y por lo consiguiente es turísticamente atractiva, además de su riqueza cultural, lo cual hace una ciudad atractiva y para las distintas provincias y países.

Al emerger una tendencia nueva, en este caso gastropub, la cual es considerada una fusión de dos elementos, es decir la combinación de comida con una bebida acorde a la misma y que al mismo tiempo cumpla con las expectativas de cada gusto y paladar, se recomienda ponerme mayor cuidado a las tendencias nuevas, ya que son estas las que pueden llegar a fortalecer el desarrollo turístico.

Por otro lado, se sugiere que los distintos cerveceros artesanales de la zona urbana de Manta se apoyen y se unan para compartir estrategias que incentiven a la dinamización de este elemento, además de formar una competencia sana, en donde el objetivo principal sea culturalizar a las personas e incluirlas en el mundo cervecero artesanal. Para evaluar un potencial turístico se necesita de un análisis y por lo consiguiente de un diagnóstico, en donde se busque cumplir con las necesidades del consumidor.

## Anexos

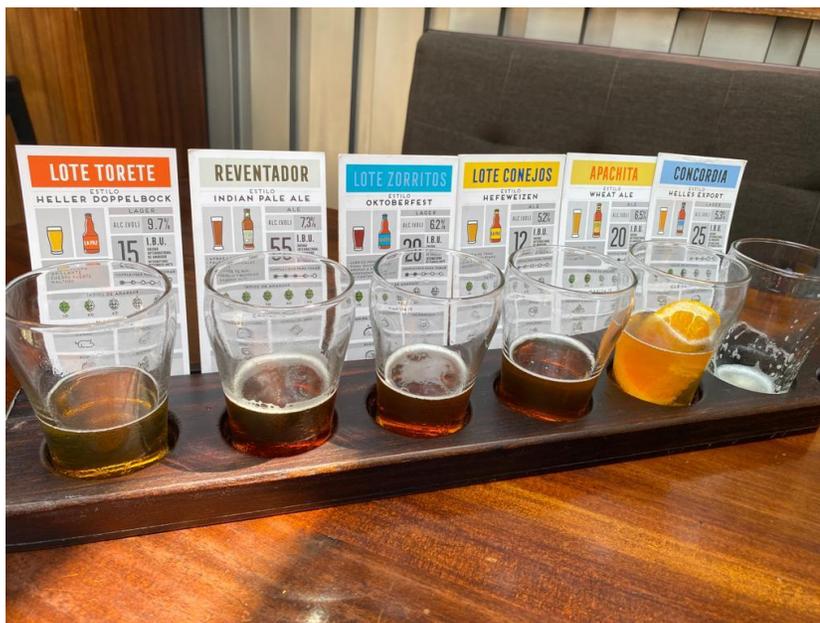
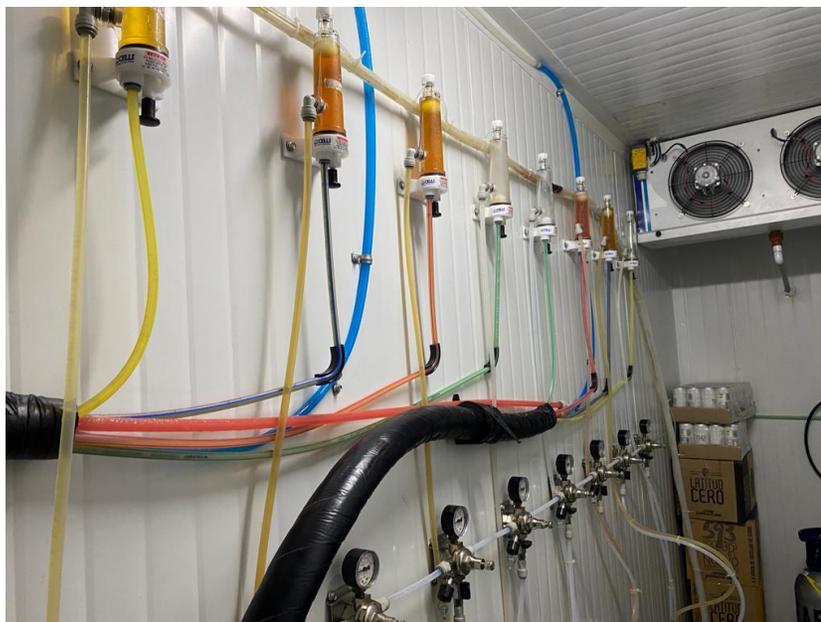


Imagen 17 degustación de cerveza artesanal en Latitud Cero  
Fuente: elaboración propia



Imagen 18 diferentes marcas que se encuentran en Latitud Cero  
Fuente: elaboración propia



*Imagen 19 válvulas de los distintos tipos de cerveza artesanal guiadas con válvulas de cobre  
Fuente: propia*



*Imagen 20 degustación de cervezas artesanales en la cervecería Umiña  
Fuente: propia*



*Imagen 21 almacenamiento de los distintos tipos de cervezas  
Fuente: propia*



*Imagen 22 gerente de Latitud Cero  
Fuente: propia*



*Imagen 23 gerente de Lupulo  
Fuente: propia*



*Imagen 24 entrevista con la cervecería Beer To Go  
Fuente: propia*



*Imagen 25 dueño de Beer To Go  
Fuente: propia*



*Imagen 26 cuarto frío controlado con la temperatura ideal  
Fuente: propia*

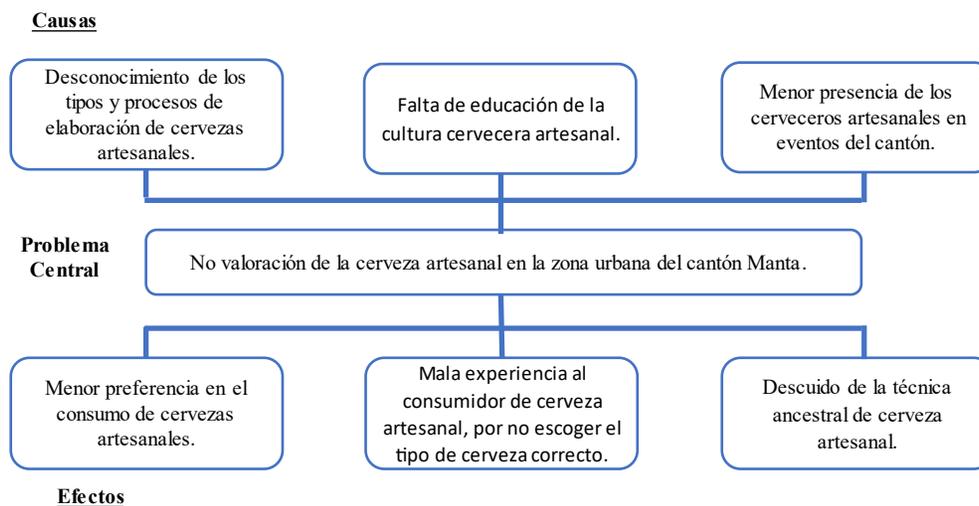


Imagen 27 árbol del problema elaboración propia

## Referencias

- Alvarez, J., Gayou, Jurgenson , Camacho , S. M., López, Martínez Campos , J. F., . . .
- López Ugalde, J. A. (2016). *UAEH*. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de MÉTODOS BÁSICOS EN LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA, LA OBSERVACIÓN: <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n10/r1.html#:~:text=A1%20respecto%2C%20Patricia%20y%20Peter,todas%20las%20facultades%20humanas%20relevantes%20E2%80%9D.>
- amarucerveza. (14 de Junio de 2021). *Instagram*. Recuperado el 07 de Febrero de 2023, de <https://www.instagram.com/p/CQHvUB0r3fK/>
- Centro Virtual Cervantes. (S/N). *cvc.cervantes*. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de [https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca\\_ele/diccio\\_ele/diccionario/metodologiacualitativa.htm](https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/diccio_ele/diccionario/metodologiacualitativa.htm)
- CERVECISTAS. (05 de Septiembre de 2022). *Los Cervecistas*. Recuperado el 05 de Septiembre de 2022, de Asociacion de cervecistas: <https://www.loscervecistas.es/el-proceso-de-fabricacion-de-la-cerveza/>
- Coba, G. (2 de Octubre de 2021). *PRIMICIAS*. Recuperado el 24 de Enero de 2023, de ASOCERV: <https://www.primicias.ec/noticias/economia/marcas-cerveza-artesanal-crecimiento-ecuador/>
- Conocimiento empírico. (16 de Febrero de 2023). *significados.com*. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de Conocimiento Empírico: <https://www.significados.com/conocimiento-empirico/>
- Díaz Sanjuán , L. (01 de Enero de 2011). *La observación* . Obtenido de

[http://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La\\_observacion\\_Lidia\\_Diaz\\_Sa\\_njuan\\_Texto\\_Apoyo\\_Didactico\\_Metodo\\_Clinico\\_3\\_Sem.pdf](http://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sa_njuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf)

Island , T. (08 de Julio de 2020). *MALTOSA A - MEXICAN PREMIUN MALT-*. Recuperado el 17 de Enero de 2023, de ¿Cuál es la diferencia entre gastropub y brewpub?: <https://maltosaa.com.mx/diferencia-entre-gastropub-y-brewpub/>

Kelly, R. (18 de Abril de 2022). *MLS-ECUADOR* . Obtenido de <https://mls-ecuador.com/es/noticias/manta-ecuador-la-ciudad-costera-mas-grande-y-de-mayor-crecimiento-en-el-pais>

Larrea, E. (16 de Febrero de 2021). *ESCAFANDRA*. Recuperado el 10 de Enero de 2023, de Manta: desarrollo turístico de alto nivel: <https://www.escafandra.news/manta-desarrollo-turistico-de-alto-nivel/#:~:text=La%20actividad%20tur%C3%ADstica%20es%20considerada,del%20perfil%20costero%20del%20Ecuador.>

Latitud Cero. (N/A). *Cervecería Artesanal*. Recuperado el 05 de Septiembre de 2022, de Latitud Cero: <https://www.cervecerialatitudcero.com/quienes-somos/>

Mata Solis , L. D. (4 de Febrero de 2020). *investigalia*. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de La entrevista en la investigación cualitativa: <https://investigaliacr.com/investigacion/la-entrevista-en-la-investigacion-cualitativa/>

MEGA MUSEO ESTRELLA GALICIA. (S/N). *VIVE LA CERVEZA NIVEL MEGA*. Recuperado el 14 de Enero de 2023, de CLASIFICACIÓN DE CERVEZAS SEGÚN EL COLOR: <https://mundoestrellagalicia.es/clasificacion- cervezas-segun-color/>

Member, F. C. (7 de December de 2022). *European Union*. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de Entrevista individual:

[https://europa.eu/capacity4dev/evaluation\\_guidelines/wiki/entrevista-individual#:~:text=La%20entrevista%20individual%20es%20una,una%20herramienta%20indispensable%20en%20evaluaci%C3%B3n.](https://europa.eu/capacity4dev/evaluation_guidelines/wiki/entrevista-individual#:~:text=La%20entrevista%20individual%20es%20una,una%20herramienta%20indispensable%20en%20evaluaci%C3%B3n.)

Monje Álvarez, C. (2011). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CUANTITATIVA Y CUALITATIVA Guía didáctica*. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>

Moreno Díaz, Ó. (S/N). *Ministerio de Educación y Formación Profesional - INTEF*. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de La metodología cualitativa: [https://formacion.intef.es/pluginfile.php/246699/mod\\_resource/content/1/la\\_metodologia\\_cualitativa.html](https://formacion.intef.es/pluginfile.php/246699/mod_resource/content/1/la_metodologia_cualitativa.html)

Pedruenza, A. (14 de Enero de 2020). *BEERS ANDTRIPS.com*. Obtenido de Cervezas y Viajes : <https://www.beersandtrips.com/que-es-el-ibu-en-una-cerveza-significado-y-calculo-del-amargor/>

QuestionPro. (S/N). *Investigacion de campo*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-campo.html#:~:text=Es%20un%20m%C3%A9todo%20de%20recolecci%C3%B3n,las%20personas%20que%20est%C3%A1n%20estudiando.>

Santa Cruz Brewery. (2021). Recuperado el 07 de Febrero de 2023, de <https://www.santacruzbrewery.ec/>

Segundo Espínola , J. P. (29 de Julio de 2022). *concepto*. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de Método deductivo: <https://concepto.de/metodo-deductivo/>

UNTAPPD. (N/A). *Umiña Cerveza Artesanal*. Recuperado el 05 de Septiembre de 2022, de Micro Cervecería: <https://untappd.com/UminaCervezaArtesanal/beer>

Vásconez, L. (26 de agosto de 2022). Las cervezas artesanales siguen creciendo en el Ecuador. *EL COMERCIO*, págs. 1-1.

Velázquez, A. (S/N). *QuestionPro*. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de ¿Cuáles son los métodos de investigación cualitativa y cuantitativa?: <https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-investigacion-cualitativa-y-cuantitativa/>

Vidal Fernández, P., Navas Guzmán, L., Quiroz Párraga, M., & Murillo Bustillos, H. (6 de Julio de 2018). *Sociedad e identidad cultural manabita y su transmisión en la educación general básica en Manta*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6839733.pdf>

Viva Cerveza. (S/N). *vivacerveza.com*. Recuperado el 09 de Febrero de 2023, de La historia completa de la cerveza en Ecuador: <https://www.vivacerveza.com.ec/historia-de-cerveza-ecuador/>

Weller, R. (Dirección). (2013). *Historia de la Cerveza - Canal Historia* [Película]. Recuperado el 12 de Agosto de 2022, de <https://www.youtube.com/watch?v=hikK-Pf2ysk&t=1024s>