



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
HOTELERAS**

**TEMA**

**“DISEÑO DE UN CATÁLOGO DE CERVEZAS  
ARTESANALES DE LA COSTA ECUATORIANA; TIPOS Y  
MÉTODOS DE ELABORACIÓN”**

**AUTORAS**

DENISSE MADELEYNE MENDOZA VILLAVICENCIO

ANA MARIÓN GARCÍA MENÉNDEZ

**TUTOR**

ING. MANUEL ROLANDO VELÁSQUEZ CAMPOZANO

**MANTA, ABRIL 2022**

## **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 las estudiantes Denisse Madeleyne Mendoza Villavicencio y Ana Marión García Menéndez, legalmente matriculadas en la carrera de Hotelería, período académico 2022 (1), cumpliendo el total de 380 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es “Diseño de un Catálogo de Cervezas Artesanales de la costa ecuatoriana; tipos y métodos de elaboración”

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 2022

Lo certifico

ING. Manuel Rolando Velásquez Campozano

**Docente Tutor(a)**

**Área:** Hotelería Servicios

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**DISEÑO DE UN CATÁLOGO DE CERVEZAS ARTESANALES DE LA COSTA ECUATORIANA; TIPOS Y MÉTODOS DE ELABORACIÓN**”, ha sido realizado y concluido por las estudiantes Denisse Madeleyne Mendoza Villavicencio y Ana Marión García Menéndez; 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 y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

---

Lic. Luis Reyes Chávez  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL  
DEL TRIBUNAL**

---

Lic. Gabriela Sión  
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

Dr. Argenis Montilla  
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

Ing. Manuel Rolando Velásquez  
**DOCENTE TUTOR  
DE TITULACIÓN**

---

Denisse Madeleyne Mendoza Villavicencio  
**GRADUADA**

---

Ana Marión García Menéndez  
**GRADUADA**

## DEDICATORIA

Esta tesis va dedicada a mis padres, quienes me han apoyado para poder llegar a esta instancia de mis estudios, ya que ellos siempre han estado presentes para apoyarme moral y psicológicamente.

*Denisse Madeleyne Mendoza Villavicencio*

El presente trabajo investigativo lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darme fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A mis padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy. Ha sido el orgullo y el privilegio de ser su hija, son los mejores padres. A mis hermanos por estar siempre presentes, acompañándome y por el apoyo moral, que me brindaron a lo largo de esta etapa de mi vida.

A todas las personas que me han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

*Ana Marión García Menéndez*

## AGRADECIMIENTO

El principal agradecimiento a DIOS quién me ha guiado y me ha dado la fortaleza para seguir adelante.

A mi familia por su comprensión y estímulo constante, además su apoyo incondicional a lo largo de mis estudios.

Y a todas las personas que de una u otra forma me apoyaron en la realización de este trabajo.

*Denisse Madeleyne Mendoza Villavicencio*

A mi familia, por haberme dado la oportunidad de formarme en esta prestigiosa universidad y haber sido mi apoyo durante todo este tiempo.

De manera especial a mi tutor de tesis, por haberme guiado, no solo en la elaboración de este trabajo de titulación, sino a lo largo de mi carrera universitaria y haberme brindado el apoyo para desarrollarme profesionalmente y seguir cultivando mis valores.

*Ana Marión García Menéndez*

## RESUMEN

La presente investigación consistió en recabar datos para el diseño de un catálogo de cervezas artesanales de la Costa ecuatoriana, en el cual se describen características como: nombre de la cerveza, lugar de elaboración, precio del producto, grado de alcohol y contenido neto. La cerveza artesanal se elabora naturalmente, es decir, no contiene antioxidantes, ni estabilizantes, ni aditivos, ni colorantes, ni conservantes, ni químico alguno para potenciar el sabor o alterar la combinación de maltas, especias, frutas o lúpulo. A efectos de determinar los diversos tipos de cervezas artesanales, se realizó una revisión bibliográfica en documentos como tesis, artículos científicos y demás. Asimismo, se aplicaron los métodos inductivo-deductivo y el analítico. Con respecto a las técnicas, se elaboraron cuestionarios de encuesta y entrevista, los cuales tenían como objetivo medir el nivel conocimiento de la población en cuanto a los tipos de cervezas artesanales existentes en la mencionada región y a su vez evaluar la aprobación de la implementación del catálogo de estos productos. Se recopilaron 118 encuestas y los resultados revelan que existe un alto grado de conocimiento de los tipos de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana, asimismo, están de acuerdo en que se elabore el catálogo. También consideran que para mayor alcance de visualización debe existir un trabajo en conjunto por parte de la inversión privada, los dueños de los establecimientos de bebidas y los gestores. Al concluir la investigación se diseñó el catálogo, y se elaboran estrategias que ayuden a la difusión masiva del mismo.

**Palabras clave:** Cervezas, cervezas artesanales, tipos, métodos de elaboración y catálogo.

## ABSTRACT

The research consisted of collecting data for the design of a catalog of craft beers from the Ecuadorian coast, in which characteristics such as: name of the beer, place of production, price of the product, degree of alcohol and net content are located. Craft beer is made naturally, that is, it does not contain antioxidants, stabilizers, additives, colorants, preservatives, or any chemical to enhance the flavor or alter the combination of malts, spices, fruits or hops. In order to determine the various types of craft beers, a bibliographic review was carried out in documents such as theses, scientific articles and others. Likewise, the inductive-deductive and analytical methods were applied. Regarding the techniques, survey and interview questionnaires were developed, which aimed to measure the level of knowledge of the population regarding the types of craft beers existing on the Ecuadorian coast and in turn to evaluate the approval of the implementation of the catalog of these products. 118 surveys were collected and the results reveal that there is a high degree of knowledge of the types of craft beers on the Ecuadorian coast, likewise, they agree that the catalog be prepared. They also consider that for a greater reach of visualization there must be a joint effort by private investment, the owners of the beverage establishments and the managers. At the end of the investigation, the catalog was designed, a set of strategies were also developed to help its massive dissemination.

**Keywords:** Beers, craft beers, types, production methods and catalog.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN .....	1
Planteamiento del problema.....	3
Objetivo general .....	3
Objetivos específicos.....	3
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO .....	5
1.1 Antecedentes .....	5
1.2 Cervezas .....	5
1.2.1 Historia de las cervezas .....	6
1.2.2 Elementos básicos .....	7
1.3 Cervezas artesanales .....	8
1.3.1 Historia de la cerveza artesanal en el Ecuador .....	9
1.3.2 Diagrama de flujo de la cerveza artesanal .....	9
1.4 Tipos de cervezas artesanales.....	10
1.4.1 Fermentación baja (Lager).....	10
1.4.2 Fermentación alta (Ale).....	10
1.5 Métodos de elaboración .....	11
1.6 Catálogo .....	12
1.7 Tipos de catálogos .....	13
1.8 Marcas de cervezas artesanales reconocidas en el mundo .....	14
1.8.1 Toppling Goliat – Kentuchy Brunch Brand Stout .....	14
1.8.2 Westvleteren 12 (XII).....	14
1.8.3 Bell's Black Note Stout.....	15
1.9 Marcas de cervezas artesanales reconocidas en el Ecuador.....	15
1.9.1 Latitud cero .....	16
1.9.2 Morena.....	16
1.9.3 Cherusker .....	16
1.9.4 SABAI .....	17
1.10 Marcas de cervezas artesanales reconocidas en la costa ecuatoriana .....	17
1.10.1 Cerveza artesanal Umiña .....	17
1.10.2 Cerveza artesanal Rock City.....	18
1.10.3 Cerveza porteña.....	19
1.10.4 Weissbier .....	19
1.10.5 Rubia .....	20
1.10.6 Cerveza artesanal Bajamar (Guayaquil) .....	20

1.10.7 Cerveza artesanal Hopfen (Guayaquil) .....	21
1.10.8 Cerveza artesanal Frigga (Guayaquil) .....	21
1.10.9 Cerveza artesanal Impala (Guayaquil) .....	22
1.10.10 Cerveza artesanal Teufelsjager (Guayaquil).....	22
1.10.11 Cerveza artesanal Blondie (Manabí) .....	23
1.10.12 Cerveza artesanal Passion (Manabí).....	23
1.10.13 Cerveza artesanal Manaba (Manabí).....	24
1.10.14 Cerveza artesanal Red Liria (Manabí).....	24
1.10.15 Cerveza artesanal Moon (Manabí) .....	25
1.10.16 Cerveza artesanal Stout (Manabí) .....	25
CAPÍTULO II. MARCO METODOLÓGICO .....	26
2.1 Enfoque de investigación.....	26
2.2 Tipo de investigación.....	26
2.3 Métodos de investigación .....	26
2.4 Técnicas de investigación .....	27
2.5 Diseño de instrumentos.....	27
2.6 Población y muestra.....	29
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	31
3.1 Resultados de la encuesta.....	31
3.2 Resultados de la entrevista .....	36
3.3 Propuesta del catálogo de cervezas artesanales.....	39
3.4 Formulación de estrategias.....	61
CONCLUSIONES .....	61
RECOMENDACIONES .....	63
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	64

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Elementos para elaborar una cerveza .....	7
Figura 2. Proceso de elaboración de la cerveza artesanal .....	9
Figura 3. Toppling Goliat – Kentucky Brunch Brand Stout .....	12
Figura 4. Westvleteren 12 (XII).....	15
Figura 5. Cerveza artesanal Bells .....	15
Figura 6. Cerveza artesanal Umiña .....	18
Figura 7. Cerveza artesanal ROCK CITY .....	18
Figura 8. Cerveza artesanal Porteña.....	19
Figura 9. Weissbier .....	19
Figura 10. Rubia .....	20
Figura 11. Bajamar.....	20
Figura 12. Hopfen .....	21
Figura 13. Frigga .....	21
Figura 14. Impala .....	22
Figura 15. Teufelsjager .....	22
Figura 16. Blondie .....	23
Figura 17. Passion.....	23
Figura 18. Manaba .....	24
Figura 19. Red Liria .....	24
Figura 20. Moon .....	25
Figura 21. Stout .....	25
Figura 22. Conocimiento sobre las cervezas artesanales .....	31
Figura 23. Creación del catálogo .....	32
Figura 24. Características del catálogo .....	32
Figura 25. Encargados de elaborar el catálogo.....	33
Figura 26. Promoción del catálogo .....	34
Figura 27. Forma de publicitar .....	34
Figura 28. Aporte a la actividad económica.....	36
Figura 29. Difusión del catálogo .....	36

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Cervezas de fermentación baja .....	10
Tabla 2. Cervezas de fermentación alta .....	11
Tabla 3. Proceso de elaboración .....	11
Tabla 4. Tipos de catálogos .....	13
Tabla 5. Formato de encuesta .....	27
Tabla 6. Formato de entrevista .....	28
Tabla 7. Pregunta 1 .....	36
Tabla 8. Pregunta 2 .....	37
Tabla 9. Pregunta 3 .....	37
Tabla 10. Pregunta 4 .....	38
Tabla 11. Pregunta 5 .....	38
Tabla 12. Pregunta 6 .....	38

## INTRODUCCIÓN

La actual investigación consistió en recabar datos para el diseño de un catálogo de cervezas artesanales de la Costa ecuatoriana, en el cual se describen características como: nombre de la cerveza, lugar de elaboración, precio del producto, grado de alcohol y contenido neto. A partir de los resultados recopilados se reveló que la implementación de un catálogo de cervezas artesanales ayuda al crecimiento de la provincia. En dicho catálogo se incluyó información pertinente sobre los tipos y marcas de estos productos.

La cerveza es una de las bebidas más antiguas y nobles de la humanidad. Es una bebida milenaria, natural y refrescante, con un incomparable sabor y aroma, contiene ingredientes 100% naturales y es producida a partir de malta, agua, levadura, lúpulo entre otros adjuntos; estos hacen de la cerveza, una bebida única (Blanco, 2019).

Según Riquelme, (2012) la cerveza es una bebida de baja concentración de alcohol, la cual es producto de la fermentación gracias a las levaduras, cada ingrediente en la preparación de la cerveza es cuidadosamente seleccionado para poder obtener cervezas de calidad empezando por la cebada, el cual es un grano que aporta valor energético).

Desde luego, los cerveceros artesanales y sus clientes han transformado los mercados mundiales de cerveza durante las últimas dos décadas, poniendo fin a un siglo de consolidación que resultó en la dominación de unas pocas multinacionales globales y la homogeneización de cerveza. Comenzaron pequeños y aislados, pero finalmente transformaron una industria global (Garavaglia y Swinnen, 2017).

En efecto, las cervezas artesanales surgen como respuesta a las nuevas necesidades de los clientes, estos buscan alternativas que suplan sus requerimientos y necesidades. Por lo cual, las empresas dedicadas a la elaboración de este producto deben tomar en consideración los deseos de los usuarios y asimismo contar con las normas de calidad para ofrecer un bien de excelencia.

Tras la revolución industrial y tras los avances conseguidos en los siglos XVIII y XIX, se crearon grandes fábricas de cerveza. Estas fábricas comenzaron a elaborar cervezas de baja fermentación o lager, añadiendo adjuntos tales como el maíz o el

arroz que son fuentes de almidón mucho más económicas que la cebada malteada. Actualmente son estas grandes fábricas las que producen casi la totalidad de la cerveza consumida en todo el mundo (Almajano, 2015).

A raíz, de la expansión mundial, surgieron nuevos patrones de comportamiento y de consumo con respecto a los productos y servicios. En efecto, en la industria cervecera no surgió lo contrario, ya que los clientes cada vez se tornan más exigentes con la oferta actual. Por tal razón, se requiere de un estudio de mercado propicio el cual permite conocer las necesidades de los consumidores y así estar a la altura de sus requerimientos.

Desde su aparición, el catálogo ha evolucionado tanto en su forma como en sus funciones. Desde su primitivo rol de listado patrimonial, ha llegado a ser concebido como una herramienta fundamental para el acceso a los recursos bibliográficos. La determinación de cuáles deben ser sus funciones también ha ido cambiando desde que los objetivos del catálogo fueran explícitamente enunciados en el siglo XIX (Spedalieri, 2006).

Al ecuatoriano le gusta la cerveza. La última Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de Hogares Urbanos y Rurales de 2012 indica que más de 900 mil ecuatorianos consumen alcohol, de los cuales 79,2% prefiere tomar solamente cerveza. Pero además de las marcas tradicionales existentes en el país, ahora se puede probar el toque amargo de una IPA, saborear el aroma a café de una Stout o sentir el refrescante burbujeo de una Golden Ale. Las cervezas artesanales son la novedad en el Ecuador y su mercado ha vivido un boom impresionante en los últimos años (Jaramillo, 2017).

De acuerdo a un estudio realizado por la Superintendencia de Control de Poder de Mercado, (2017) la cerveza artesanal se vende y distribuye en centros de entretenimiento, restaurantes y en supermercados. Los precios de la bebida artesanal del productor se encuentran en un promedio de \$2,50 a \$8 y su valor depende del grado alcohólico de la cerveza, su estilo, ingredientes de elaboración y presentación.

La importancia del proyecto radica en llevar a cabo en primera instancia una recopilación de información sobre los temas más relevantes de la investigación. A partir de lo obtenido, se procede al diseño del catálogo, en el cual se mostrarán los procesos, ingredientes y tipos de cervezas artesanales que existen en la costa

ecuatoriana. Cabe recalcar, que esto se desarrolla con la finalidad de incrementar el aporte turístico de este producto, hacia la localidad.

### **Planteamiento del problema**

La cerveza artesanal es ideal para acompañar preparaciones culinarias donde el vino ha perdido su poder de maridaje, o como reemplazante del mismo. Es justamente la característica amarga y el contenido carbónico que neutralizan los golpes ácidos y grasos de los alimentos lo que resalta los sabores naturales, permitiendo disfrutar cada bocado del alimento (Lombeida y Herrera, 2018).

Con respecto a esto, se denota que en esta región del país no existe información oportuna acerca de las características, clasificación, métodos de elaboración de las cervezas artesanales, esto puede incidir de forma negativa en el desarrollo turístico de la zona. A raíz de aquello, se hace necesario la elaboración de un catálogo que incluya los aspectos mencionados con anterioridad.

En base a esto, se determina la siguiente pregunta de investigación.

**¿Cómo aporta el diseño de un catálogo de cervezas artesanales al desarrollo turístico, de la costa ecuatoriana?**

La *variable dependiente* de la investigación es el conocimiento o manejo de información de la cerveza artesanal en la costa ecuatoriana, mientras que la *variable independiente* es el diseño del catálogo, los tipos de cervezas artesanales y métodos de elaboración.

Por consiguiente, se procede a formular los objetivos generales y específicos.

### **Objetivo general**

Diseñar un catálogo sobre los tipos de cervezas artesanales existentes en la costa ecuatoriana.

### **Objetivos específicos**

1. Investigar aspectos teóricos y metodológicos sobre las cervezas artesanales, sus tipos y métodos de elaboración.

2. Elaborar un catálogo de información acerca de los tipos cervezas artesanales y sus métodos de elaboración, en la costa ecuatoriana.

3. Diseñar un conjunto de estrategias para difundir el catálogo de cervezas artesanales a nivel nacional.

# CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

## 1.1 Antecedentes

Actualmente la industria artesanal está determinada en gran medida por el perfil de consumidores milenarios de 25 a 44 años con un poder adquisitivo medio y alto. Estos se encuentran en la búsqueda de productos diferenciados e innovadores con elementos aromáticos, ingredientes y envases (Gastello et al., 2017).

Desde luego, el consumo de la cerveza artesanal ha tenido un mayor índice de crecimiento a nivel mundial en los últimos años. Aquello ocurre a causa de las nuevas necesidades de los consumidores, estos se encuentran ansiosos por adquirir productos innovadores que satisfagan sus necesidades.

En el país, las cervecerías artesanales utilizan materias primas naturales sin aditivos o preservantes usualmente encontrados en las industriales. Además, presentan una gran variedad, por lo que se encuentran tantos estilos, sabores, aromas, colores e incluso ingredientes especiales como café, jengibre o guayusa (Jaramillo, 2017).

Del mismo modo, la cerveza artesanal ha generado un mayor impacto entre los jóvenes. En Quito hay bares donde solo se vende cerveza artesanal, las cervezas más comercializadas son: Cherrusker, Abismo, Santa Rosa, 3 monjes, Sabai, Chamán, Kaminos del Sol, Viva Cerveza, Cervecería Bandido, Bando de páramo, Java y otros (Calapucha, 2019).

En efecto, la cerveza artesanal es un producto cuya venta se ha multiplicado durante los últimos cinco años, especialmente en Guayas, 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 (Montalván y Ramos, 2020).

## 1.2 Cervezas

La cerveza es la bebida alcohólica resultante de fermentar, mediante la levadura seleccionada, el mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos, transformables en azúcar por digestión enzimática, cocción y aromatización con flores de lúpulo, sus extractos y concentrados. Los ingredientes

principalmente utilizados en la elaboración de cerveza son: agua, malta de cebada, levadura y lúpulo (Morona, 2016).

Desde luego, la globalización del consumo de cerveza es un hecho imparable desde hace algunas décadas. Las multinacionales cerveceras se han visto obligadas a poner en marcha nuevos planes de internacionalización atraídas por las previsiones positivas de nuevos mercados y los beneficios de las economías de escala (Albán, Nuñez y Sánchez, 2015).

En este sentido, se denota que el consumo de bebidas alcohólicas ha tenido un aumento considerable a nivel mundial. Esto ocurre a pesar de las múltiples recomendaciones que hacen los profesionales de la salud, sobre los efectos nocivos que se ocasionan a través de la ingesta de cerveza.

### **1.2.1 Historia de las cervezas**

La cerveza se define como una bebida resultante de fermentar mediante levaduras seleccionadas, el mosto procedente de malta la cebada sola o mezclada con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo (Aguirre et al., 2020).

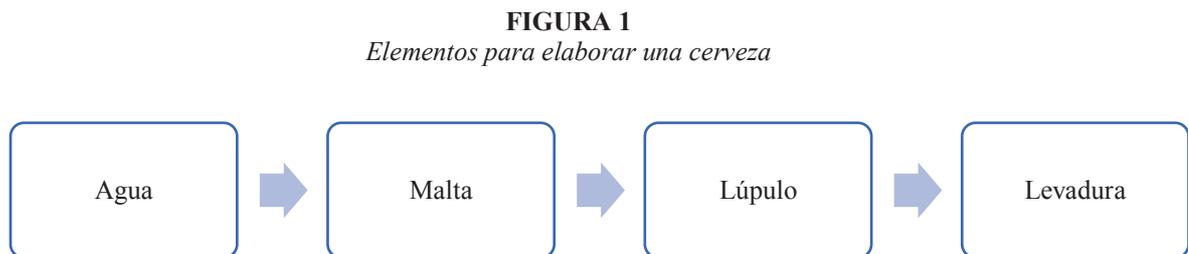
Esta bebida se encuentra presente en celebraciones, también como acompañante de comidas y de varios eventos en general. Por tal motivo, la producción de estas debe contener las debidas normas de calidad, evitando así posibles estragos en el organismo del ser humano.

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 (Lombeida y Herrera, 2018).

En tal sentido, también es relevante destacar que los materiales e ingredientes utilizados en el proceso de elaboración de la cerveza tradicional, juegan un rol determinante para lograr el producto terminado. Aunque esto debe ir en conjunto con los distintos procedimientos de fermentación, envasado y demás.

### 1.2.2 Elementos básicos

Durante el proceso de elaboración de cerveza se requiere los siguientes elementos (Figura 1).



*Fuente: Elaboración propia a partir de Suárez, (2013).*

#### 1.2.2.1 Agua

El agua empleada en la fabricación de la cerveza es su componente mayoritario, debe tratarse de agua potable y disponer de sistemas de control que garanticen su potabilidad. Las composiciones del agua tienen una gran influencia en la calidad y tipo de cerveza (Macías et al., 2018).

#### 1.2.2.2 Malta

La malta de cebada es la materia prima más importante como base de la producción del extracto y, al mismo tiempo la única fuente esencial de enzimas. Esta resulta ventajosa porque el almidón en la cebada se gelatiniza a temperatura de maceración normal y por tanto no requiere ebullición (Macías, Pinargote y Álava, 2018).

#### 1.2.2.3 Lúpulo

Se cultiva solo en climas templados; uno de los principales productores es Inglaterra. Los conos femeninos poseen una serie de resinas amargas y aceites esenciales responsable del sabor amargo, cuya composición química es compleja (Macías et al., 2018).

#### **1.2.2.4 Levadura**

En el área de la cervecería, de acuerdo en el comportamiento de floculación, se ha clasificado cinco tipos de levaduras. Las operaciones que se lleven a cabo en la elaboración de cerveza van a depender de la clase que se use (Macías et al., 2018).

#### **1.3 Cervezas artesanales**

Las cervezas artesanales tienen su origen a finales de la década de los 70 en el Reino Unido. Fue utilizada para una generación de pequeñas cervecerías que se enfocaban en lo tradicional de ale (cerveza de fermentación alta) misma que por esta característica pronto sería renombrada como micro cervecerías (Brown y Willmott, 2010). Las cervezas artesanales están atravesando un período sin precedentes de crecimiento, y actualmente se reconocen más de 150 estilos de cerveza (Ferreira, 2018).

En torno a lo anterior, se manifiesta que el surgimiento de la cerveza artesanal tuvo origen en Europa, hace aproximadamente 50 años. Su amplio crecimiento progresivo le ha permitido incursionar en los distintos países a nivel mundial. Las empresas dedicadas a esta actividad obtienen muchos réditos económicos a través de la venta del producto.

La cerveza artesanal se percibe que posee mejor calidad que la cerveza industrial debido a la calidad de materia prima utiliza además de los atributos: precio, calidad, sabor, maridaje y conocimiento de marca (Aquilani, 2015). La cerveza artesanal está dirigida para un grupo de personas con un nivel socio económico medio alto ya que este producto es más costoso que la cerveza industrial que se puede encontrar en cualquier tienda o supermercado (Argudo, 2015).

A criterio propio, se argumenta que el producto como tal puede ser excelente, pero a esto se le debe agregar un salto de calidad, el cual está relacionado específicamente con la atención al cliente. Aquello es esencial para que los negocios dedicados a la venta de las cervezas artesanales puedan sostenerse en el exigente mercado.

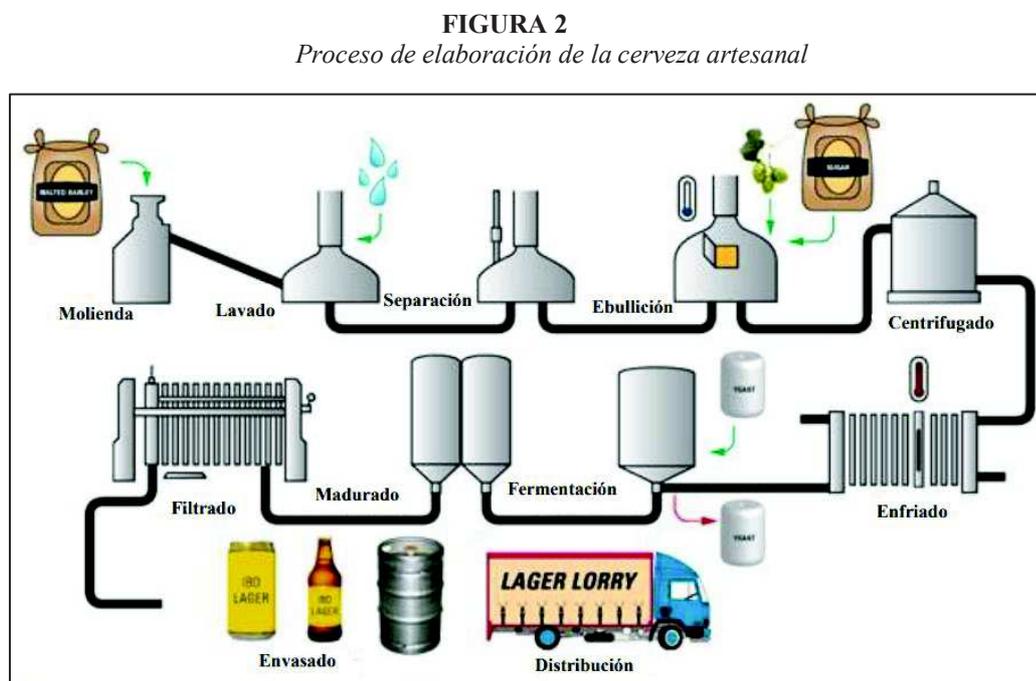
### 1.3.1 Historia de la cerveza artesanal en el Ecuador

En Ecuador existen cervecerías artesanales dedicadas a la producción y expendio del producto con variedades de cervezas como son Ale y Lager principales productos en el mercado, donde se destacan sus características físicas que son a base cebada de alta calidad, aromas, colores (rubia, roja y negra) y sabores que dan alternativas de consumo para los clientes. Estas nuevas opciones se presentan en botellas de 300 ml a 350 ml y que cumplen además todos los requerimientos legales para su consumo (Suárez y Garay, 2018).

En efecto, a lo largo y extenso del territorio ecuatoriano se puede encontrar una variedad de marcas y tipos de cervezas artesanales. Esto es positivo porque incrementa la oferta del mercado actual en base a este producto, además ayuda al crecimiento de estos negocios y a su vez contribuye al fortalecimiento de la economía a través del consumo de esta.

### 1.3.2 Diagrama de flujo de la cerveza artesanal

En la siguiente figura se visualiza mediante un diagrama de flujo los procesos de la elaboración de la cerveza artesanal.



*Fuente: Elaboración propia a partir de Suárez, (2013)*

## 1.4 Tipos de cervezas artesanales

Según manifiesta Vera (2017) en el Ecuador existen cervezas artesanales de fermentación baja (lager) y fermentación alta (ale). En la primera se destacan Pilsner, Bock, Draft, Marzen, Ice Beer, Rauch y Dry. Por su parte en la segunda se encuentran: Stout, Pale Ale, Weisse, Barley, Porter y Lambic.

La cerveza Pale Ale logró extenderse cuando, en el siglo XX, los maestros cerveceros de Burton, en Inglaterra, intentaban encontrar un método para producir una cerveza más pálida y consistente. Este producto contiene aroma de malta, a menudo (aunque no siempre) con un toque caramelizado. Suelen ser entre dulces y moderadamente afrutadas. En las variedades inglesas el aroma a lúpulo puede ser de moderado a casi imperceptible, pero en las americanas es más frecuente percibirlo (Vera, 2017).

### 1.4.1 Fermentación baja (Lager)

Las cervezas de fermentación baja tienen la siguiente clasificación (tabla 1).

**Tabla 1.**  
*Cervezas de fermentación baja*

Pilsen o Pilsner	Elaborada en la ciudad de Pilsen (República Checa) en 1842 debido a la insatisfacción de un grupo de ciudadanos checos. Tiene un contenido alcohólico bajo (3-5 %), un color dorado intenso y un sabor acentuado pero ligero de cuerpo.
Draft o Draught	Se la conoce como cerveza de barril o de sifón, ya que se sirve directamente de las barricas de acero donde se las almacena. Su procedimiento de elaboración es simple, sin adición de aditivos, filtración ni pasteurización.
Ice	La técnica de elaboración consiste en congelarla parcialmente y luego eliminar por filtración los cristales de hielo, originando una cerveza de mayor graduación y de color más brillante.
Märzen	Es elaborada en el último mes de invierno (marzo) para ser almacenada en frías cavernas por los meses cálidos de verano. Son consumidas en el otoño durante la celebración del October fest.
Rauch	Originarias de Bamberg y conocido desde el año 1500; generalmente oscuras, similares a las märzen. Para su elaboración se utilizan maltas ahumadas; poseen corpulencia y carbonatación medias, mientras que el amargor es moderado y balanceado.

Fuente: Elaboración propia a partir de González, (2017).

### 1.4.2 Fermentación alta (Ale)

Según González (2017) las cervezas de fermentación alta, se clasifican de la siguiente manera (tabla 2).

**Tabla 2.**  
*Cervezas de fermentación alta*

Pale Ale	En su obtención se usan principalmente maltas pálidas, dentro de esta categoría destacan las English Pale Ale (cervezas amargas, con mayor carbonatación, espuma persistente), la IPA (alto grado de amargor y graduación alcohólica; de color dorado claro a ámbar rojizo) y American Pale Ale (son la versión americana de las IPA al poseer ingredientes americanos y son más claras con menos sabor a caramelo).
Lambic	Es un estilo propio de Bélgica, que son elaboradas mediante fermentación espontánea, su elaboración dura varios años, se usan frutas para aromatizar en lugar de lúpulos y además se usan lúpulos. Las más representativas son: Gueze, Faro y Kiek
Barley	Son de alta graduación alcohólica, al ser conservadas en barriles por muchos meses incluso años se las llama también vino de cerveza. Tienen mucho aroma afrutado y sabor dulce, maltosa, el color varía entre dorado y marrón oscuro.
Porter	Debido a sus cualidades nutritivas, llegó a convertirse rápidamente en la bebida preferida de los estibadores portuarios. De ahí proviene su nombre, que en inglés significa maletero o cargador. En la era moderna, y con el predominio de las lager claras y brillantes, la cerveza porter tuvo una cierta decadencia, llegando casi a su desaparición.
Stout	La mayoría de ellas tienen una coloración negra con espuma cremosa y densa. Tienen olores intensos a chocolate. La clasificación es muy amplia, aunque las de aceptación mayor son: Dry Stout, Sweet Stout, Oatmeal, Foreign Extra, American Stout e Imperial Stout.

*Fuente: Elaboración propia a partir de González (2017)*

### 1.5 Métodos de elaboración

La cerveza artesanal se elabora naturalmente, es decir no contiene antioxidantes, ni estabilizantes, ni aditivos, ni colorantes, ni conservantes, ni químico alguno para potenciar el sabor o alterar la combinación de maltas, especias, frutas o lúpulo. No se añade CO<sub>2</sub> pues la carbonatación se produce durante la fermentación de modo natural, ni tampoco se pasteuriza para mantener sus propiedades organolépticas (Arroyo, 2019).

Desde luego, para la elaboración de este producto se necesitan los siguientes materiales: Malta, lúpulo, adjuntos, levadura y agua (Merchán, Guerra y Castro, 2010). Con respecto al proceso de elaboración de este producto, se encuentran las etapas de malteado, molienda, macerado, cocido, enfriado, entre otros (Vera, 2017).

**Tabla 3.**  
*Proceso de elaboración*

1	Malteado	Esta fase tiene etapas: 1. Limpieza del grado, 2. Remojado, 3. Germinado, 4. Secado y tostado y 5. Desgerminado.
2	Molienda	La malta es como el café: recién molida conserva muchos más aromas. Moler el grano no significa convertirlo en harina.
3	Macerado	Entre 60 y 90 minutos, remover constantemente la mezcla, cada 10 minutos aproximadamente.

4	Cocido	Obtener los componentes de amargor y aroma del lúpulo deseados, coagular y precipitar proteínas innecesarias, destruir encimas y evitar así que sigan digiriendo, esterilización del mosto y eliminación de sustancias volátiles indeseables (DMS)
5	Enfriado	El método a la australiana. Este método se basa en trasvasar el mosto hirviendo al fermentador. Déjalo un día entero (o las horas que sean necesarias) cerrado herméticamente, hasta que se enfríe.
6	Fermentación	En general, la fermentación dura entre 4 y 15 días. Para cervezas de tipo ale, la temperatura adecuada es de 18 y 22°C.
7	Envasado o embotellado	Tras media hora, podrás proceder al embotellado.
8	Segunda fermentación	Una vez embotellada, la maduración durará un mes aproximadamente.

*Fuente: Elaboración propia a partir de Vera (2017)*

## 1.6 Catálogo

Los catálogos fueron, hace mucho tiempo, el sistema de recuperación más ampliamente difundido y el primero con el que mucha gente tuvo contacto. Evidentemente, esto ahora ya no ocurre, porque las bibliotecas no pueden obligar a los usuarios a usar estos catálogos cerrados, rígidos y complicados. Como resultado, el catálogo se ha convertido, para muchos usuarios, en un mero sistema de búsqueda de signaturas (Miralles, 2009).

La finalidad de los catálogos es dotar a cualquier centro documental de un instrumento que permita identificar y localizar un documento con la mayor rapidez y facilidad posible, su funcionalidad es la de registrar ordenadamente cierta información que permita obtener un acceso directo a lo necesario (Álvarez, 2016).

Actualmente los catálogos existen de múltiples maneras y formas. Comúnmente son reconocidos como una muestra de ofertas de productos y servicios dirigidos a los clientes, en donde se los invita a comprar, ya sea por su precio, persuasión a través de mensajes publicitarios, o por sus novedades en surtido. Esta muestra se presenta tradicionalmente de dos maneras: la más común y conocida es la impresa; y la otra, más reciente, es la digital (Duque, 2019).

En el actual estudio, se emplea el uso de un catálogo para difundir los tipos de cervezas artesanales que existen en la costa ecuatoriana. A través del cual se pretende brindar información a la población local, visitantes y turistas, acerca del proceso de elaboración, los ingredientes y demás aspectos que se consideran durante el desarrollo de este producto.

### 1.7 Tipos de catálogos

Los catálogos se han ido adaptando a los avances tecnológicos como la multimedia que es la combinación de sonido, videos, textos con animaciones que captan la atención de quien lo ve. Dicho esto, los catálogos digitales han tenido gran éxito al momento de captar la atención por eso algunas empresas han apostado por el uso de este medio para llamar a futuros clientes (Alquibla, 2012).

De acuerdo con *Introduction to library catalogue (2015)* los catálogos se pueden clasificar de la siguiente forma (tabla 4).

**Tabla 4.**  
*Tipos de catálogos*

#	Tipo	Descripción
1	Catálogos de libros impresos	Como sugiere el nombre, se parece a un libro o un registro en apariencia. Las entradas se imprimen en hojas separadas según la disposición deseada y las hojas se unidos para formar un libro o registro.
2	Catálogo de la gavilla	Este formulario consta de hojas separadas, preferiblemente de papel manila, en las que un par de las entradas están impresas. Las hojas, a su vez, están perforadas en un lado y ligeramente encuadernadas.
3	Catálogo de las tarjetas	Se utiliza una tarjeta para cada entrada individual, principal o el agregado. La tarjeta tiene un pequeño orificio en la parte media inferior, de modo que cada tarjeta se puede insertar en una varilla de acero.
4	Lista de estantes	Es un catálogo de libros y representa el orden en que se encuentran en los estantes. Aquí cada título de documento está representado por una tarjeta con todos los detalles bibliográficos.
5	Catálogo informatizado	Con la llegada de las computadoras, las actividades de la biblioteca que van desde la adquisición hasta el retiro de libros de la biblioteca, los registros pueden ser automatizado.

*Fuente: Elaboración propia a partir de Introduction to library catalogue (2015)*

En vista de aquello, cabe recalcar que los catálogos van acorde a las necesidades y requerimientos de los clientes. Desde luego, estos deben proyectar información concentra, imágenes de alta resolución, entre otros aspectos. La utilización de la herramienta será de gran beneficio, ya que a través de esta se puede dar a conocer la variedad de los productos de la empresa y así incrementar la demanda actual.

## 1.8 Marcas de cervezas artesanales reconocidas en el mundo

La industria cervecera artesanal, a nivel global, basa su producción en la Ley de la Pureza Alemana, la cual dicta que para que una cerveza sea considerada como artesanal, tiene que estar compuesta únicamente por agua, malta de cebada, lúpulo y levadura. Este sector es relativamente nuevo y empezó a crecer con un ritmo sostenido encontrando su nicho de mercado en el consumidor gourmet. Los clientes requieren nuevas experiencias, con un guiño al pasado en busca de inspiración, ofreciendo nuevos estilos de cerveza (FUSADES, 2021).

### 1.8.1 Toppling Goliath – Kentucky Brunch Brand Stout

Es una cervecería artesanal ubicada en Decorah, Iowa, Estados Unidos. La cerveza Kentucky Brunch Brand Stout es la estrella de la cervecería artesanal Toppling Goliath fue nombrada la cerveza número 1 del mundo en la página de RateBeer y la segunda mejor del mundo en Beeradvocate (Toppling Goliath Brewing CO., 2017).

**FIGURA 3.**

*Toppling Goliath – Kentucky Brunch Brand Stout*



*Fuente: Toppling Goliath Brewing CO (2017)*

### 1.8.2 Westvleteren 12 (XII)

Es una cerveza artesanal elaborada en el monasterio con los recursos naturales, la denominación “trapense” sólo puede ser usada por los monjes trapense en sus monasterios. Existen 6 cervezas belgas, y llevan el nombre trapense Achel, Chimary, Orval, Rochefort, Wetmalle y Westvleteren.

**FIGURA 4.**  
*Westvleteren 12 (XII)*



*Fuente: Schoppen Cerveceria (2018)*

### **1.8.3 Bell's Black Note Stout**

La cervecería artesanal Bell's comenzó en el año de 1970 con una olla de sopa de 15 galones, con el objetivo de buscar una mejor cerveza. En la actualidad siguen la pasión que Bell dejó, son una empresa familiar y comprometidos con el medio ambiente y sobre todo con sus clientes. La cerveza Black Note Stout es una de las más conocidas de esta cervecería y también se encuentra entre las 10 mejores cervezas artesanales del mundo.

**FIGURA 5.**  
*Cerveza artesanal Bells*



*Fuente: Bell's Brewery*

## **1.9 Marcas de cervezas artesanales reconocidas en el Ecuador**

Las cervezas artesanales y las tradicionales en el Ecuador son de tipo Pilsen, las cuales contienen similares grados de alcohol, pero con distintos componentes; la bebida artesanal es un producto más elaborado y su procesamiento necesita más dedicación, debido a esto las grandes productoras no incursionan de lleno en este

segmento, esto puede deberse a que la gente que consume este licor son personas con mayor poder adquisitivo que no compran estas bebidas en las tiendas de barrio, sino que las prefieren degustar en restaurantes o bares especializados (Zapata y Arteaga, 2017).

Las cervecerías artesanales se enfrentan con varias dificultades, es un mercado que está floreciendo en el Ecuador. Existen varios lugares donde se pueden disfrutar cervezas artesanales de cervecerías específicas o de varias cervecerías. Cada día hay más eventos y festivales dedicados a la promoción y apreciación de las cervezas artesanales que busquen llegar al mercado objetivo de este gremio de artesanos (Ramírez, 2015).

### **1.9.1 Latitud cero**

Es la marca artesanal de la Cervecería La Paz, es producida en la ciudad de Cuenca con ingredientes tradicionales de producción de cerveza de calidad. Su lanzamiento se da el 17 de julio del 2015, esta cerveza actualmente se encuentra distribuida en tiendas, supermercados, gasolineras, discotecas y bares de la ciudad no es muy difícil encontrarla. Cuenta con 5 variedades, la “Concordia” que es una cerveza rubia tipo helles export por su elevado grado alcohólico, “Apachita”, “Catequilla”, “Sierra Negra” es una cerveza oscura tipo dunkles märzen, tradicional del sur de Alemania el termino märzen se les da a las cervezas de temporada y la última en salir “Punta Palmar” cerveza de estilo american pale ale.

### **1.9.2 Morena**

Fue fundada en el año 2014, proviene de Cumbayá, ciudad de Quito, se destacan siendo especialistas únicamente en cervezas negras (porter), actualmente cuenta con 2 variedades de maceraciones con rosas orgánicas y con ají. (La Morena , s.f.)

### **1.9.3 Cherusker**

Cherusker se originó en el 2011, elaboran cervezas artesanales inspiradas en estilos clásicos alemanes y europeos, pero manteniendo la perfecta combinación entre tradición cervecera y el encanto del Ecuador. Ofrece 5 tipos de cerveza, Cherusker Sommer, Cherusker Toro Negro, Cherusker Bávara, Cherusker Súper Doble y

Cheruser Dragon Rojo. Sus puntos de distribución son supermaxi, megamaxi, hipermarket, mi comisariato, entre otros (Cheruser, s.f.)

#### **1.9.4 SABAI**

Nació en el 2010 cuando Javier Sala empezó como un pequeño proyecto en casa con familia y amigos. Durante meses adecuaron la fábrica e hicieron pruebas tras prueba para lograr la primera cerveza artesanal de SABAI, pero fue en septiembre del 2014, que se degusta la primera SABAI como marca. En junio del 2015 la 28 fábrica ahora produce 5 tipos de cerveza Tangan Double Red, Pacha Black Ipa, Chaquiñán Ipa, Llaganates Golden Ale y Pilsen Ale. (SABAI, s.f.)

#### **1.10 Marcas de cervezas artesanales reconocidas en la costa ecuatoriana**

Este producto artesanal es una bebida diferenciada que goza de una reputación de alta calidad y la innovación en este sector es permanente, ya que las empresas buscan la forma de diferenciarse de otras. Desde su presentación hasta su distinguido sabor son características principales de este nicho; debido a esto los mercadólogos buscan las formas de interactuar con los sentidos de sus clientes y así ofrecer una experiencia única (Avellán, 2015).

En el siguiente apartado se describen las principales cervezas artesanales existentes en la costa ecuatoriana, también se agrega una imagen.

##### **1.10.1 Cerveza artesanal Umiña**

La cerveza artesanal Umiña en su preparación utiliza ingredientes como maracuyá, mora y trigo. La materia prima la almacena en una habitación con aire acondicionado, a 15 grados centígrados. La cebada malteada, como materia prima, es traída desde los Estados Unidos. Al mes procesa 1.200 botellas de cerveza gourmet Umiña, que las promociona y vende en Manta y en otras ciudades.

**FIGURA 6.**  
*Cerveza artesanal Umiña*



*Fuente: Diario manabita, (2013)*

### **1.10.2 Cerveza artesanal Rock City**

La cerveza Rock City fue creada bajo el reconocimiento de la ciudad, conocida como “Portoviejo Rock City”, la ciudad de los reales tamarindos”. Es una cerveza muy ligera estilo Helles, pero con un particular ingrediente adicional el cual es el tamarindo, dándole más cuerpo y un sabor característico.

**FIGURA 7.**  
*Cerveza artesanal ROCK CITY*



*Fuente: Diario manabita (2016)*

### 1.10.3 Cerveza porteña

Esta produce cinco tipos como India Pale Ale, Robust Porter, Brown Porter, Scotch Ale y Honey Brewinglesas. Se encuentran disponible en botellas de 300 mililitros y los precios oscilan entre USD 3 y 3,25, dependiendo del estilo. El sistema de ventas es bajo pedido 6 (Ponce, 2016).

**FIGURA 8.**  
*Cerveza artesanal Porteña*



*Fuente: Ponce (2016)*

### 1.10.4 Weissbier

Existen rojas, rubias y negras. Las dos primeras poseen 5,5 grados de alcohol, mientras que la segunda es de 7,2. Barracuda produce unos 500 litros semanales de esta bebida y su venta se realiza de dos maneras: por barriles por 55 dólares y las botellas de 330 cm<sup>3</sup> por \$2,50 (Ponce, 2016).

**FIGURA 9.**  
*Weissbier*



*Fuente: Ponce (2016)*

### 1.10.5 Rubia

Empezó a comercializarse desde el año pasado y produce 200 litros mensuales. Esta bebida es elaborada a base de trigo Dunkel. esta marca se promociona también en redes sociales y participando en ferias o festivales, se vende por vasos de medio litro (\$3) y 12 onzas (\$1,50); el litro tiene un valor de \$6 (Ponce, 2016).

**FIGURA 10.**  
*Rubia*



*Fuente: Ponce (2016)*

### 1.10.6 Cerveza artesanal Bajamar (Guayaquil)

La cervecería Bajamar comenzó a producir cerveza en el mes de abril del año 2017, ellos pretenden brindar estilos de cervezas que sean ligeras. Diego Reyes es el maestro cervecero encargado de producir estas cervezas y en el futuro desean crear cervezas más complejas y así brindarlas a su público (Cárdenas y Avendaño, 2018).

**FIGURA 11.**  
*Bajamar*



*Fuente: Cárdenas y Avendaño (2018)*

### 1.10.7 Cerveza artesanal Hopfen (Guayaquil)

La cerveza artesanal Hopfen, es una cervecería pequeña que pretenden lograr posicionar sus cervezas en el mercado guayaquileño, con sus productos utilizando ingredientes de calidad, logrando obtener una experiencia muy agradable al paladar de quienes gustan de una buena cerveza (Cárdenas y Avendaño, 2018).

**FIGURA 12.**  
*Hopfen*



*Fuente: Cárdenas y Avendaño (2018)*

### 1.10.8 Cerveza artesanal Frigga (Guayaquil)

Es una microempresa que nació de la necesidad de variar el sabor de una cerveza industrial y así lograr una cerveza de calidad. Con un capital básico se partió el proyecto, en donde se pudo adquirir los equipos y congeladores suficientes para comenzar a producir las cervezas el 26 de abril del 2016.

**FIGURA 13.**  
*Frigga*



*Fuente: Cárdenas y Avendaño (2018)*

### 1.10.9 Cerveza artesanal Impala (Guayaquil)

En el año del 2014, Diego Reyes y Gustavo Gutiérrez unieron sus colaboraciones para lograr su propia cerveza, todo comenzó como un hobby, con el cual lograron perfeccionar hasta crear 4 tipos de cervezas para los distintos gustos de la población de Guayaquil. La cerveza Impala es una cerveza ecuatoriana hecha con malta de cebada (Cárdenas y Avendaño, 2018).

**FIGURA 14.**  
*Impala*

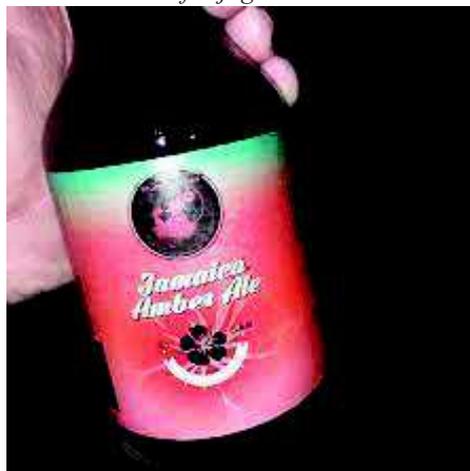


*Fuente: Cárdenas y Avendaño (2018)*

### 1.10.10 Cerveza artesanal Teufelsjager (Guayaquil)

Es un emprendimiento de cervezas artesanales que cuenta con 10 tipos de variedades como: Belgian Golden Strong, Belgian Tripel Ipa, Belgian Witbier, Double Ipa, Doppelbock, Rauchbier, entre otras. A efectos de conseguir estas cervezas, se hace un pedido previo para que esta sea elaborada (Cárdenas y Avendaño, 2018).

**FIGURA 15.**  
*Teufelsjager*



*Fuente: Cárdenas y Avendaño (2018)*

### 1.10.11 Cerveza artesanal Blondie (Manabí)

Cerveza de malta Pilsen, rubia, con aroma a cereales. Posee lúpulos cítricos, picantes y florales. Como caracteriza a Madero, esta cerveza posee roble americano desde su cocción y posee un ligero toque de jengibre (Reyna, 2020).

**FIGURA 16.**  
*Blondie*



*Fuente: Reyna (2020)*

### 1.10.12 Cerveza artesanal Passion (Manabí)

Es una Fruit Beer que contiene maracuyá en su cocción y fermentación. Los lúpulos picantes y florales potencian ese toque atractivo al paladar. Bebida de amargor suave, de cuerpo moderado, que dan ganas de beberla en una fiesta con amigos.

**FIGURA 17.**  
*Passion*



*Fuente: Reyna (2020)*

### 1.10.13 Cerveza artesanal Manaba (Manabí)

Es una cerveza experimental, la más innovadora de la marca. Contiene lúpulos picantes y florales que se combinan bien con el sabor a maní. Bebida de amargor medio, de bastante cuerpo, ideal para beberla en una charla extensa con amigos.

**FIGURA 18.**  
*Manaba*



*Fuente: Reyna (2020)*

### 1.10.14 Cerveza artesanal Red Liria (Manabí)

Cerveza roja, acaramelada, cítrica y con carácter. Contiene lúpulos picantes y florales le dan ese toque de frescura. Tropicalizada con la adición de jengibre y roble americano.

**FIGURA 19.**  
*Red Liria*



*Fuente: Reyna (2020)*

### 1.10.15 Cerveza artesanal Moon (Manabí)

Ganadora de medalla de oro, pero más que nada ganadora de elogios de quienes la consumen. Cocinada con mora, roble americano y lúpulos terrosos, que le da ese sabor ligero a vino envejecido.

**FIGURA 20.**  
*Moon*



*Fuente: Reyna (2020)*

### 1.10.16 Cerveza artesanal Stout (Manabí)

Estilo inglés adaptado a Irlanda, con origen desde 1677, con maltas tostadas, lúpulos terrosos, herbales y florales que le dan carácter. Amargor fuerte, cuerpo denso, que dan ganas de beberla en una tarde de juegos de mesa o mientras se observa la caída del Sol en el mar.

**FIGURA 21.**  
*Stout*



*Fuente: Reyna (2020)*

## **CAPÍTULO II. MARCO METODOLÓGICO**

En este capítulo se detalla el enfoque de investigación, así como el tipo, métodos, técnicas para recopilar datos y demás herramientas a utilizar para expresar los resultados del proyecto.

### **2.1 Enfoque de investigación**

El enfoque cuantitativo utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin establecer pautas de comportamiento y probar teorías (Hernández et al., 2014). En este sentido, la actual investigación se encaminó hacia este enfoque porque se analizaron datos numéricos, recopilados mediante la aplicación de cuestionarios de encuesta y entrevista en el campo de estudio.

### **2.2 Tipo de investigación**

La investigación documental, como herramienta ayuda en la construcción del conocimiento, amplía los constructos hipotéticos de los estudiantes y como enriquece su vocabulario para interpretar su realidad desde su disciplina (Gómez, Abella y Ramos, 2016). Por su parte, la investigación de campo consiste en la recolección de datos en el área de estudio (Santa y Martins, 2010).

En este estudio se empleó la investigación documental para realizar una búsqueda de información en textos como informes, artículos científicos, tesis y libros. También fue de campo, por lo cual se procedió a recabar datos mediante la aplicación de técnicas como encuesta y entrevista.

### **2.3 Métodos de investigación**

El razonamiento deductivo e inductivo es de gran utilidad para la investigación. La deducción permite establecer un vínculo de unión entre teoría y observación y permite deducir a partir de la teoría los fenómenos objeto de observación. La inducción conlleva a acumular conocimientos e informaciones aisladas (Newman, 2006).

Se utilizó el método inductivo-deductivo para realizar un análisis que va desde lo general a lo particular, se toman las ideas más relevantes para la investigación.

Además, se empleó el método analítico en pro de efectuar una búsqueda de información a nivel macro y luego sintetizar las ideas más relevantes.

## 2.4 Técnicas de investigación

La encuesta se considera en primera instancia como una técnica de recogida de datos a través de la interrogación de los sujetos. Mientras que la entrevista consiste en un cuestionario de preguntas abiertas donde existe un importante grado de direccionalidad en la formulación y el orden de las preguntas pues éstas están preestablecidas (López y Fachelli, 2015).

Las técnicas utilizadas en esta investigación además de la encuesta y entrevista, fue la revisión bibliográfica, la cual consistió en la búsqueda de datos relevantes en anteriores estudios, allí se identificaron los más relevantes, después se agregaron estos contenidos en el correspondiente apartado del proyecto. Asimismo, se emplearon cuestionarios de encuesta y entrevista, el primero fue aplicado a los habitantes del cantón Manta y la segunda a dueños de locales de cervezas artesanales.

## 2.5 Diseño de instrumentos

El cuestionario constituye el instrumento de recogida de los datos donde aparecen enunciadas las preguntas de forma sistemática y ordenada, y en donde se consignan las respuestas mediante un sistema establecido de registro sencillo (López y Fachelli, 2015).

El cuestionario de encuesta fue conformado por siete preguntas cerradas. Por su parte, la entrevista se estructuró por seis interrogantes abiertas. Ambos instrumentos fueron aplicados de forma online, el procedimiento inició con la elaboración de las preguntas, después estos instrumentos fueron subidos a la plataforma Microsoft Office 365 y después se difundió el enlace a las personas.

En las tablas 5 y 6, se ubican los formatos de encuesta y entrevista respectivamente.

**Tabla 5.**  
*Formato de encuesta*

<p>Cuestionario de encuesta dirigida a los habitantes del cantón Manta Este cuestionario se encuentra dirigido a los habitantes del cantón Manta y tiene como objetivo medir el conocimiento de la población con respecto a los tipos y marcas de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana y también revelar la aceptación de un catálogo que incluya características de este producto. Gracias por su colaboración.</p>
--

1. ¿Usted tiene conocimiento sobre las marcas y tipos de cervezas artesanales que existen en la costa ecuatoriana?  
 Sí  
 No

2. ¿Está de acuerdo con la creación de un catálogo de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana?  
 Sí  
 No

3. ¿Qué parámetros incluiría en este catálogo?  
 Marca de cerveza  
 Imagen  
 Precio  
 Método de elaboración  
 Lugar de origen  
 Otros \_\_\_\_\_

4. ¿Quiénes deben encargarse de elaborar este catálogo?  
 Prestadores de servicios de bebidas  
 Representantes locales  
 Inversión privada  
 Otros \_\_\_\_\_

5. ¿Quiénes deben encargarse de promocionar este catálogo?  
 Gobierno local  
 Prestadores de servicios turísticos  
 Comunidad local  
 Otros \_\_\_\_\_

6. Elija la forma de publicitar este tipo de catálogo  
 Virtual  
 Física  
 Ambas

7. ¿Usted ayudaría a difundir este catálogo de cervezas artesanales?  
 Sí  
 No

*Fuente: Elaboración propia*

Asimismo, el cuestionario de entrevista se estructura por seis preguntas abiertas y se aplica a 5 personas dedicadas a la venta de cervezas artesanales en el cantón Manta.

**Tabla 6.**  
*Formato de entrevista*

Cuestionario de entrevista dirigida a vendedores de cervezas artesanales en Manta  
 El siguiente cuestionario de entrevista tiene por objeto recabar datos sobre las marcas y tipos de cervezas artesanales en la costa ecuatoriana y es aplicado a vendedores de estos productos en el cantón Manta. De antemano muchas gracias por su colaboración.

1. ¿Usted tiene conocimiento sobre las marcas y tipos de cervezas artesanales que existen en la costa ecuatoriana?  
 .....  
 .....  
 .....

2. ¿Está de acuerdo con la creación de un catálogo de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana?  
.....  
.....  
.....

3. ¿Qué parámetros incluiría en este catálogo de cervezas artesanales?  
.....  
.....  
.....

4. ¿Quiénes deben encargarse de la elaboración de este catálogo?  
.....  
.....  
.....

5. ¿Quiénes deben promocionar este catálogo?  
.....  
.....  
.....

6. ¿Usted considera que la difusión de un catálogo de cervezas artesanales, contribuiría al desarrollo de estos productos? ¿Por qué?  
.....  
.....  
.....

Fuente: Elaboración propia

## 2.6 Población y muestra

La población de estudio son los habitantes del cantón Manta, para determinar la población a encuestar se utilizó el muestreo aleatorio, la fórmula se agrega en el siguiente apartado.

$N= 264,281$  proyección población Manta 2020 según INEC

$Z= 1,96$  valor para un nivel de confianza del 95%

$p= 0,5$

$q= 0,5$

$e= 0,10$  probabilidad máxima de cometer errores

Muestreo aleatorio simple

$$n= \frac{(1,96)^2 * 0,5 * 0,5 * 264281}{(0,10)^2 (264281 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n= \frac{3,8416 * 0,5 * 0,5 * 264281}{0,01(264280) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n= \frac{253815,4724}{2642,8 + 0,9604}$$

$$n= \frac{253815,4724}{}$$

2643,7604

$n = 96,01$  redondeado a 97

Al efectuar este proceso matemático, se revelan que se necesitan a 97 personas del cantón Manta.

## CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

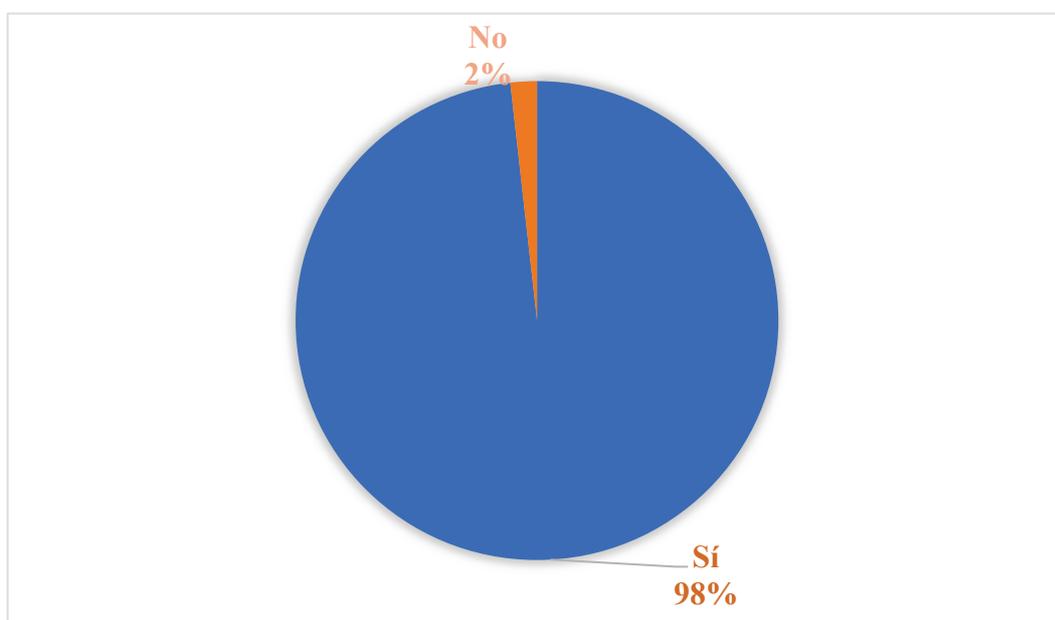
En este apartado se agregan las respuestas obtenidas mediante la aplicación de los instrumentos, además se incluye el análisis de los datos y se emiten conclusiones.

### 3.1 Resultados de la encuesta

Al efectuar el proceso de recopilación de datos, se obtuvieron un total de 118 respuestas. La información recabada se ubica en el siguiente enunciado.

1. ¿Usted tiene conocimiento sobre las marcas y tipos de cervezas artesanales que existen en la costa ecuatoriana?

**FIGURA 22.**  
*Conocimiento sobre las cervezas artesanales*

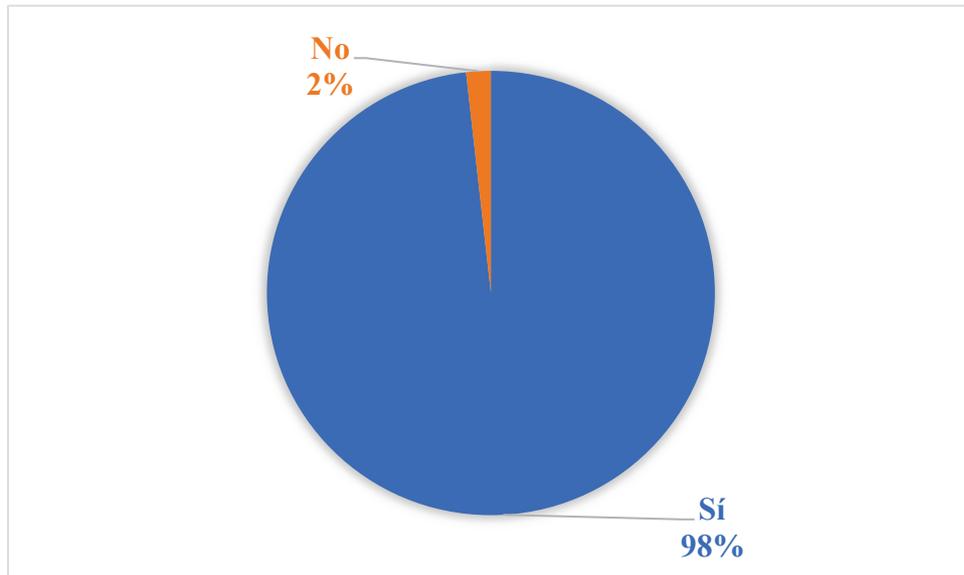


*Fuente: Elaboración propia*

Los resultados indican que el 98% de los encuestados si tienen pleno conocimiento sobre las marcas y tipos de cervezas artesanales. Por su parte, existe un 2% que no conoce sobre estos aspectos. En general, es muy positivo que las personas tengan cierta noción de las características de este producto.

2. ¿Está de acuerdo con la creación de un catálogo de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana?

**FIGURA 23.**  
*Creación del catálogo*

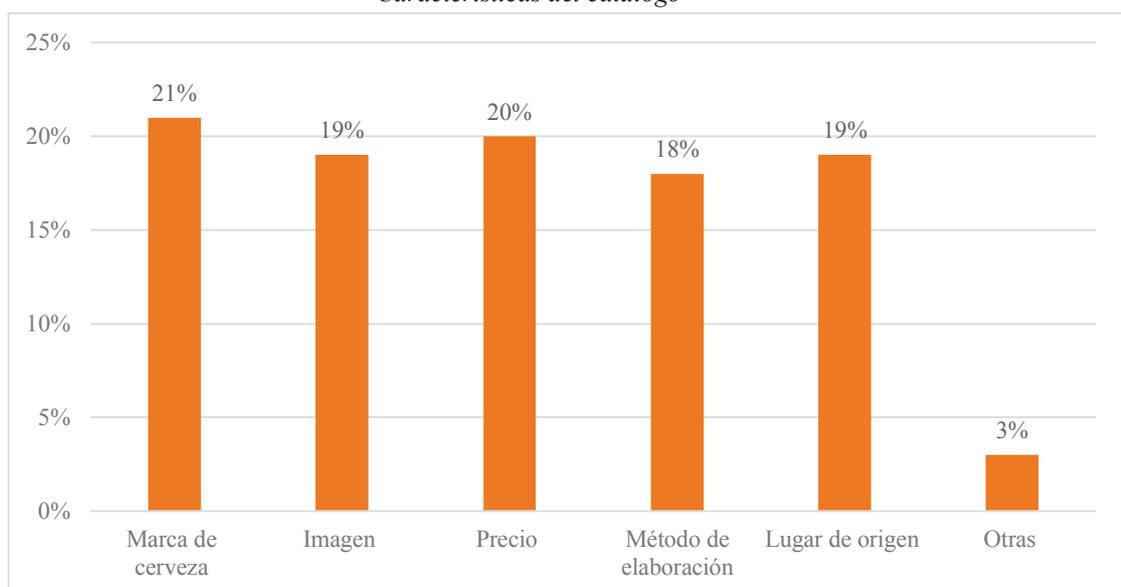


*Fuente: Elaboración propia*

Acerca de esta pregunta, se denota que existe una aceptación del 98% sobre la creación de un catálogo de cervezas artesanales, en el cual se muestren las marcas y tipos. Aquello permitirá mejorar la calidad de información y aportará al incremento del nivel de consumo.

3. ¿Qué parámetros incluiría en este catálogo?

**FIGURA 24.**  
*Características del catálogo*

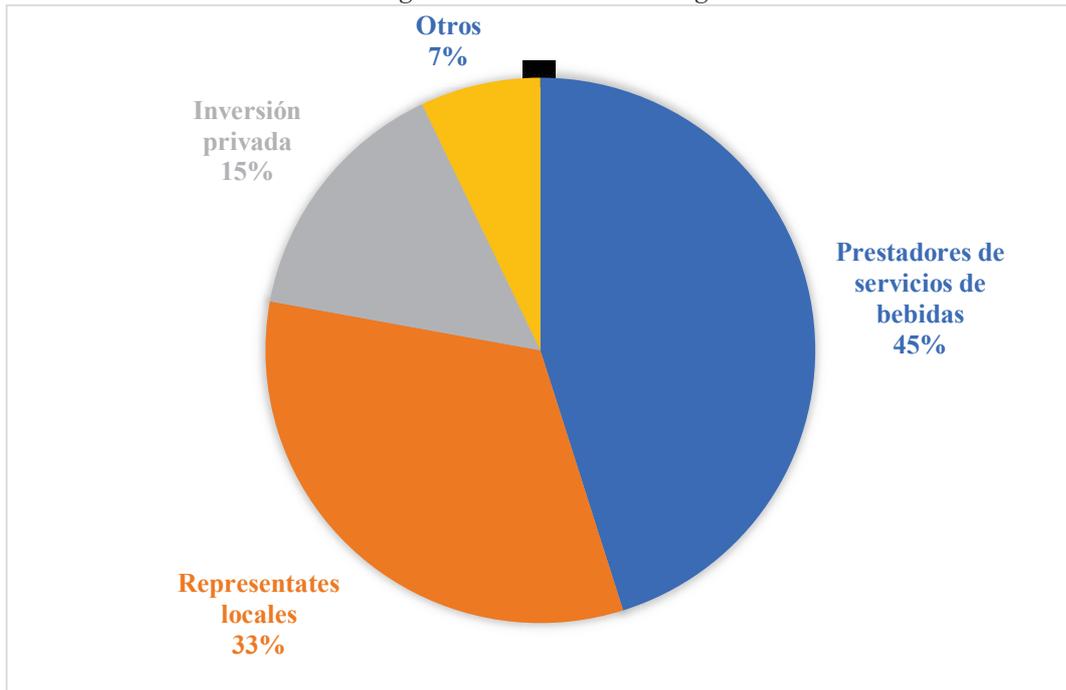


*Fuente: Elaboración propia*

Los encuestados consideran importante que el catálogo incluya aspectos como la marca de cerveza, imagen del producto, precio, el método de elaboración y el lugar de origen. Estos factores le permiten al consumidor tanto al actual como el potencial, conocer más a fondo sobre las características de la cerveza artesanal.

#### 4. ¿Quiénes deberían encargarse de elaborar este catálogo?

**FIGURA 25.**  
*Encargados de elaborar el catálogo*



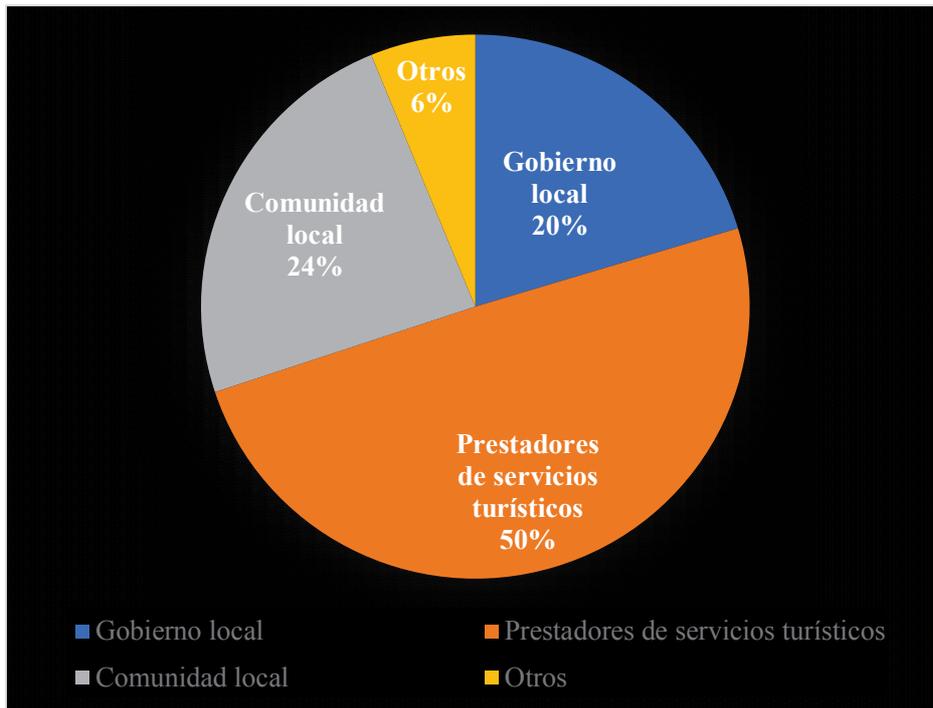
*Fuente: Elaboración propia*

El 45% de los encuestados coinciden que los encargados de crear este catálogo deberían ser los prestadores de servicios de bebidas. El 33% representantes locales, el 15% inversión privada. En conclusión, deben trabajar articuladamente para diseñar este catálogo, en pro de ampliar el consumo del producto, aumentando así los ingresos de estos emprendedores.

#### 5. ¿Quiénes deben encargarse de promocionar este catálogo?

En torno a esta interrogante, el 50% de los consultados manifiesta que los prestadores de servicios turísticos se deben encargar de promocionar esta herramienta. Por el contrario, el 24% considera que los responsables serían los miembros de la comunidad local, asimismo el 20% indica que deben ser los gobiernos locales a través de sus autoridades.

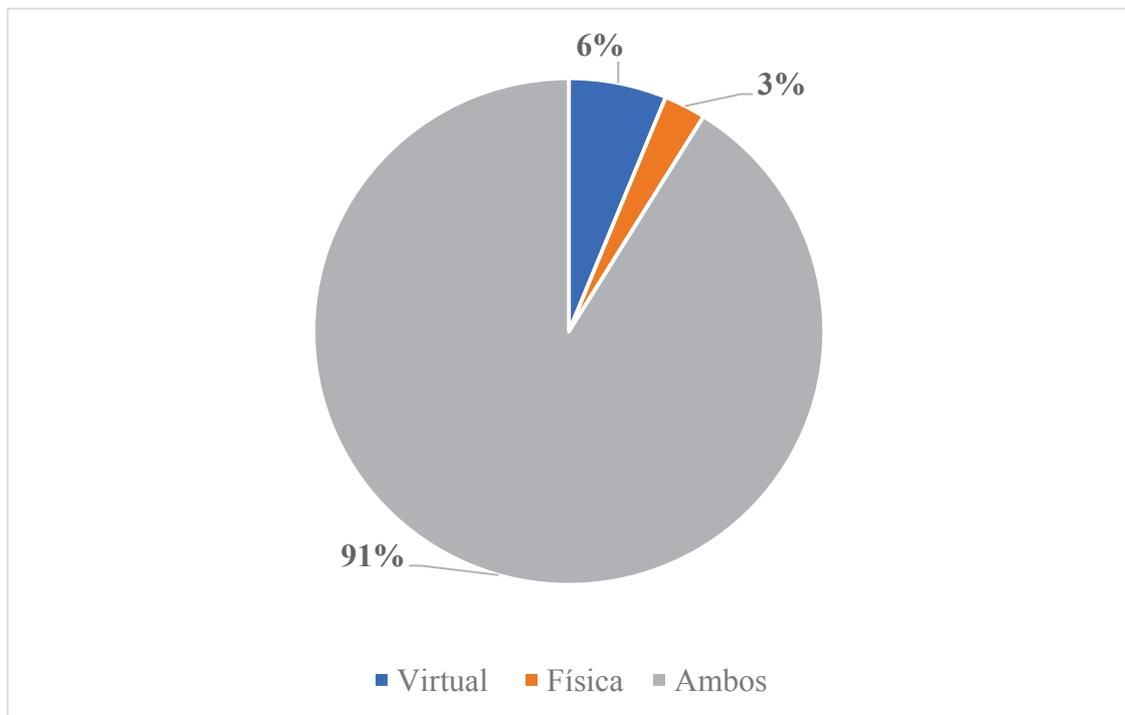
**FIGURA 26.**  
*Promoción del catálogo*



*Fuente: Elaboración propia*

6. Elija la forma de publicitar este catálogo

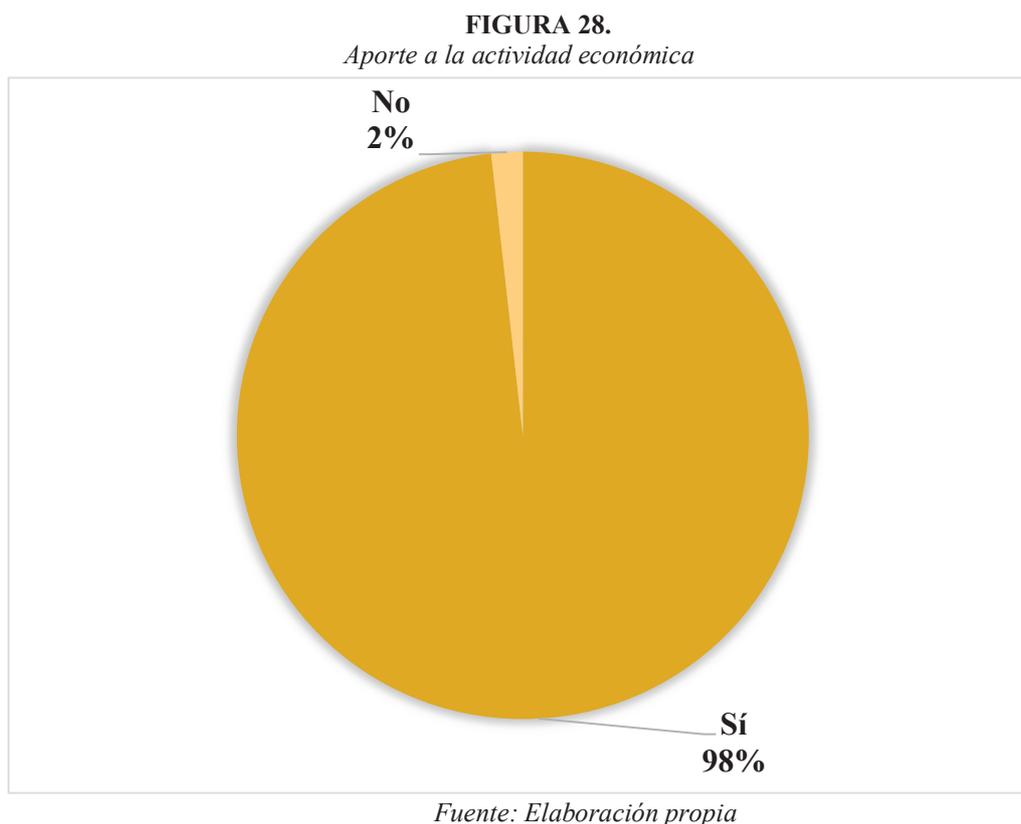
**FIGURA 27.**  
*Formas de publicitar*



*Fuente: Elaboración propia*

Existe una coincidencia por parte del 91% de encuestados, en la cual manifiestan la necesidad de implementar esta herramienta tanto de forma digital como física. Esta combinación permite obtener un mayor alcance en cuanto a la difusión del catálogo de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana.

7. ¿Usted considera que la implementación de este catálogo de cervezas artesanales contribuye al crecimiento de esta actividad económica?

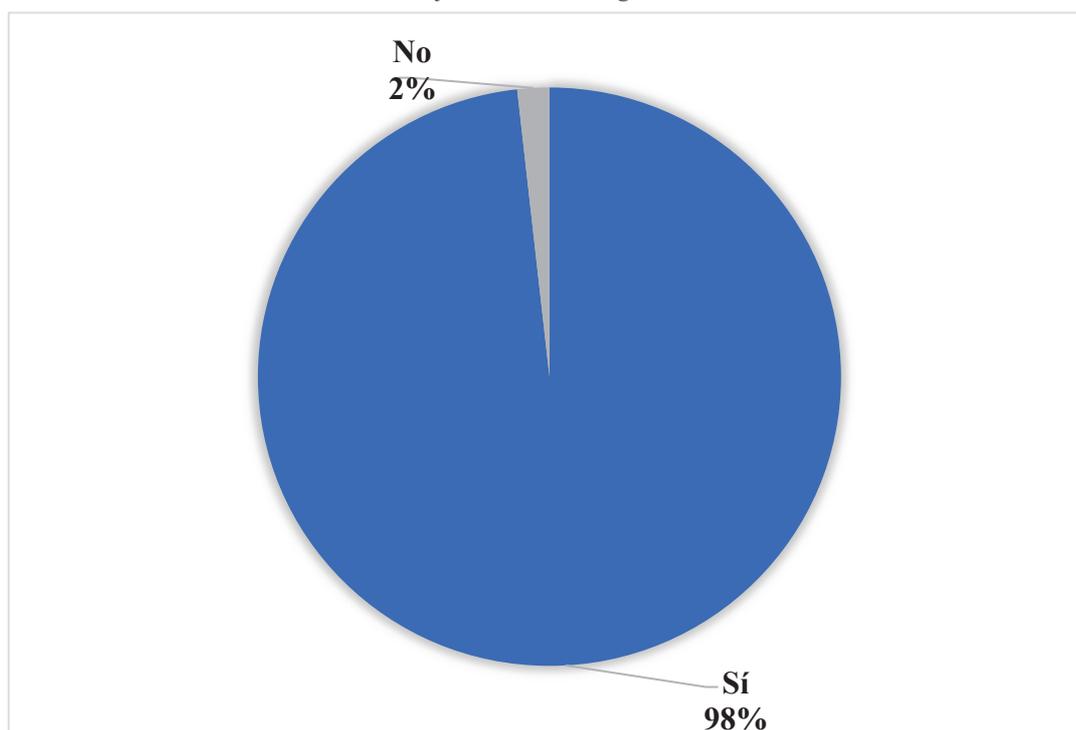


El 98% de encuestados concuerda que la creación de dicho catálogo contribuye al crecimiento de las actividades económicas en esta región. No obstante, se necesita de la colaboración de todos los actores involucrados con estos negocios para alcanzar estos objetivos.

8. ¿Usted ayudaría a difundir este catálogo de cervezas artesanales?

En tal sentido, el 98% de los encuestados se comprometen a difundir este catálogo de cervezas artesanales, para elevar el nivel de alcance y obtener mejores resultados. El apoyo brindado por estas personas será vital para cumplir las metas de esta propuesta.

**FIGURA 29.**  
*Difusión del catálogo*



*Fuente: Elaboración propia*

A nivel general, se observa un amplio nivel aceptación por implementar este catálogo de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana. De igual manera, se denota un compromiso de los encuestados para difundir este catálogo, aunque también consideran que es necesario el trabajo articulado por parte de las autoridades locales, prestadores de servicios de bebidas y la inversión privada, aquello permite alcanzar mayores resultados.

### **3.2 Resultados de la entrevista**

En este enunciado se ubican los datos de los entrevistados y las opiniones de estos sobre la temática de estudio.

**Tabla 7.**

*Pregunta 1. ¿Usted tiene conocimiento sobre las marcas y tipos de cervezas artesanales que existen en la costa ecuatoriana?*

#	Respuestas
Beer to go	Sí tengo conocimiento de algunas de las marcas de cervezas artesanales de la costa del Ecuador
Beer kingo	Sí, considero conocer la gran parte de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana.
Bar El Padrino	Sí, de algunos lugares
Beer store	Sí, conozco algunas marcas

*Fuente: Elaboración propia*

*Análisis:* En base a esta interrogante, se evidencia que los entrevistados si poseen conocimiento sobre los distintos tipos y marcas de cervezas artesanales existentes en la costa ecuatoriana. Al identificar el producto se incrementan los rangos de consumo, lo cual es muy positivo para el desarrollo de las cervezas de carácter artesanal.

**Tabla 8.**

*Pregunta 2. ¿Está de acuerdo con la creación de un catálogo de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana?*

#	Respuestas
Beer to go	Si estoy de acuerdo
Beer kingo	Sí estoy de acuerdo
Bar El Padrino	Sí
Beer store	Sí

*Fuente: Elaboración propia*

*Análisis:* Con relación a esta pregunta, se determina un 100% de aceptación para la elaboración de un catálogo de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana. En definitiva, la implementación de esta herramienta permite una mayor visualización de este producto.

**Tabla 9.**

*Pregunta 3. ¿Qué parámetros incluiría en este catálogo de cervezas artesanales?*

#	Respuestas
Beer to go	Métodos de elaboración, puntos de venta y precios
Beer kingo	Métodos de elaboración, tipo de cerveza, puntos de venta, dirección y porcentaje de grados de alcohol
Bar El Padrino	Tipos, estilos, amargo, grado de alcohol y precios
Beer store	Tipos, estilos, amargo, grado de alcohol, lugar de fabricación y precios

*Fuente: Elaboración propia*

*Análisis:* Los entrevistados indicaron que se deben ubicar varias características como métodos de elaboración, puntos de venta, tipo, estilo, contenido de alcohol. Estos aspectos permitirán al consumidor conocer un poco más sobre este tipo de bebidas artesanales.

**Tabla 10.**

*Pregunta 4. ¿Quiénes deben encargarse de la elaboración de este catálogo?*

#	Respuestas
Beer to go	Las mismas marcas que elaboran la cerveza artesanal y el sector turístico
Beer kingo	Emprendedores de la marca
Bar El Padrino	Sectores turísticos y gastronómicos, cervecerías locales y amates de la cerveza artesanal
Beer store	Sectores turísticos y gastronómicos, distribuidores las cervecerías locales

*Fuente: Elaboración propia*

*Análisis:* La elaboración de este catálogo debe estar a cargo de los productores de las cervezas artesanales, dueños de los establecimientos donde se consume este producto y también de los gestores turísticos locales.

**Tabla 11.**

*Pregunta 5. ¿Quiénes deben promocionar este catálogo?*

#	Respuestas
Beer to go	Puntos turísticos, cervecerías, locales y bares
Beer kingo	Bares, restaurantes, locales, puntos de venta
Bar El Padrino	Cervecerías locales, restaurantes, bares, puntos de información turísticos, licorerías
Beer store	Cervecerías locales, restaurantes, bares, puntos de información turísticos, licorerías

*Fuente: Elaboración propia*

*Análisis:* Asimismo, la promoción debe estar a cargo de los vendedores de las cervezas artesanales, puntos de información turística, licorerías, dueños de bares. Dichas acciones permitirán un mayor alcance de esta herramienta.

**Tabla 12.**

*Pregunta 6. Pregunta 6. ¿Usted considera que la difusión de un catálogo de cervezas artesanales, contribuiría al desarrollo de estos productos? ¿Por qué?*

#	Respuestas
Beer to go	Si, contribuiría al desarrollo de este producto, y de esta manera se daría a conocer las marcas de las cervezas artesanales.
Beer kingo	Si, ya que es un producto que aún le falta desarrollar más potencial.
Bar El Padrino	Si, ya que muchas personas no conocen los tipos y las variedades que existen.
Beer store	Si, sería bueno conocer la competencia que existe en el mercado de las cerezas.

*Fuente: Elaboración propia*

*Análisis:* Los entrevistados consideran que la difusión del catálogo de cervezas artesanales permitirá que la población conozca más a profundidad sobre distintos detalles que engloban a este producto. Asimismo, incentivará al consumo, lo cual es muy productivo para el crecimiento de este mercado de bebidas.

En definitiva, se evidencia una notable aceptación sobre el diseño del catálogo de cervezas artesanales tanto de los encuestados como entrevistados. Esta herramienta debe contar con diversas características como puntos de venta, tipo, marca y contenido de alcohol. La difusión es un tema clave para alcanzar el objetivo de esta propuesta, para lo cual se necesita del apoyo de los dueños de bares, productores de cervezas artesanales, gestores turísticos, entre otros.

### **3.3 Propuesta del catálogo de cervezas artesanales**

Esta fase consistió en el diseño de un catálogo de las principales cervezas artesanales existentes en la costa ecuatoriana, en el cual se incluyan características como precio, lugar de elaboración, contenido, porcentaje de alcohol e ingredientes.

Diseño del catálogo



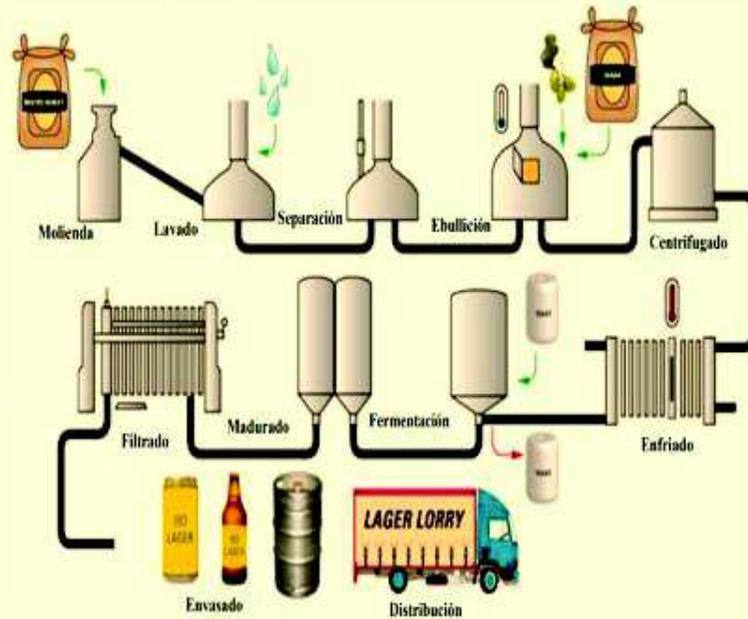
## ¿QUÉ ES UNA CERVEZA ARTESANAL?

Es el producto de la fermentación de un cereal



Las cervezas artesanales surgen como respuesta a las nuevas necesidades de los clientes, estos buscan alternativas que suplan sus requerimientos y liberearlos.

## PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL



La cerveza artesanal se elabora naturalmente, es decir no contiene antioxidantes, ni estabilizantes, ni aditivos, ni colorantes, ni conservantes, ni químico alguno para potenciar el sabor o alterar la combinación de maltas, especias, frutas o lúpulo.

## ELEMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS CERVEZAS ARTESANALES

La cerveza artesanal posee mejor calidad que la cerveza industrial debido a la calidad de materia prima utiliza además de los atributos: precio, calidad, sabor, maridaje y conocimiento de marca.

Agua

Cebada

Malta

Levadura

Trigo

Lúpulo



## CERVEZAS ARTESANALES DE FERMENTACIÓN BAJA (LAGER)



La baja temperatura de fermentación disminuye la velocidad a la que trabaja la levadura, a la vez que alarga la fermentación tanto primaria como secundaria. En las cervezas lager puede alargarse entre 1 y 3 semanas, o incluso más en función de la cepa, la malta y la temperatura.

Pilsen o  
Pilsner

Draft o  
Draught

Ice

Rauch

Märzen

## CERVEZAS ARTESANALES DE FERMENTACIÓN ALTA (ALE)



La alta temperatura de fermentación aumenta la velocidad a la que trabaja la levadura. En las cervezas artesanales de alta fermentación, es decir en la Ale, este proceso dura entre 2 y 5 días.

Pale Ale

Lambic

Barley

Stout

Porter

# CUIDADES DE LA COSTA ECUATORIANA



Manta



Portoviejo



Jipijapa



Guayaquil



Chone



Machala



Los Ríos



Esmeralda



Canoa



Babahoyo

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## UMIÑA

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Manta
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 5.2%
- 🕒 Ingredientes: lúpulos, cebada, trigo y malta



## BLONDIE

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Manta
- 💰 Precio: \$3,25
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 7.5%
- 🕒 Ingredientes: lúpulos picantes y florales

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## ANDES BEW

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Manta
- 💰 Precio: \$3,25
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 6.4%
- 🍷 Ingredientes: malta, frutos rojos y nueces



## BEER TO GO

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Manta
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 5.2%
- 🍷 Ingredientes: agua, malta, lúpulos y , cebada

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## ROCK CITY

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Portoviejo
- 💰 Precio: \$3,00
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 7.5%
- 🕒 Ingredientes: tamarindo, lúpulos, cebada, trigo y malta



## MONTESCA

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Portoviejo
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 5%
- 🕒 Ingredientes: lúpulo, cebada, trigo y malta

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## DOG KILLER

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Portoviejo
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 5.5%
- 🕒 Ingredientes: agua, malta, Lúpulo y levadura



## BLUE MOON

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Portoviejo
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 5.5%
- 🕒 Ingredientes: cocinada con mora, roble americano y lúpulo terrosos

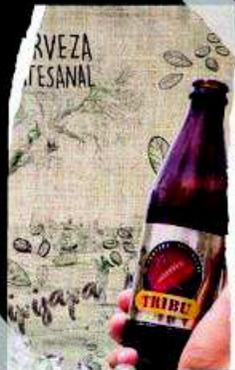
# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## BONANZA

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Portoviejo
- 💰 Precio: \$3,00
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 5.6%
- 🍷 Ingredientes: agua, lúpulos, cebada, trigo y malta



## TRIBU

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Jipijapa
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 5.5%
- 🍷 Ingredientes: lúpulos, cebada y malta

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## PERLA DEL PACÍFICO *Cerveza Artesanal*

- 📍 Guayaquil
- 💰 Precio: \$2,50
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 3.8%
- 🍷 Ingredientes: malta, cebada, fresas y frambuesas



## PORTEÑA *Cerveza Artesanal*

- 📍 Guayaquil
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 5.6%
- 🍷 Ingredientes: agua, cebada malteada, lúpulo y levaduras

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## HUANCAVILCA

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Guayaquil
- 💰 Precio: \$3,25
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 5.2%
- 🕒 Ingredientes: agua, malta, Lúpulo y levadura



## BAJAMAR

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Guayaquil
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 5.2%
- 🕒 Ingredientes: malta, base, caramelo y tostadas

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## MORISCA

*Cerveza Artesanal*

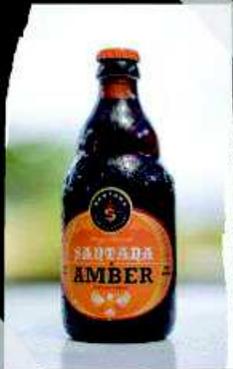
- 📍 Guayaquil
- 💰 Precio: \$3,00
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 6%
- 🍷 Ingredientes: agua, lúpulos, cebada, trigo y malta



## SANTANA AMBER

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Guayaquil
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 6.5%
- 🍷 Ingredientes: lúpulos picantes y florales



# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## MACABRA

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Guayaquil
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 6.5%
- 🕒 Ingredientes: lúpulos, cebada, trigo y malta



## IMPALA

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Guayaquil
- 💰 Precio: \$3,00
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 5.3%
- 🕒 Ingredientes: lúpulos, cebada y yuca

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## EL CONDE

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Chone
- 💰 Precio: \$3,25
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 5% a 7%
- 🕒 Ingredientes: lúpulo, cebada, trigo y malta



## VIKINGOS

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Machala
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 5.5%
- 🕒 Ingredientes: agua, miel y levadura orgánica

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## NATOS BEER

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Machala
- 💰 Precio: \$3,00
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 6.5%
- 🕒 Ingredientes: malta, avena, lúpulo, levadura y agua



## BANANA CAPITAL BEER

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Machala
- 💰 Precio: \$2,50
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 5.8%
- 🕒 Ingredientes: lúpulos, cebada, agua y banano



# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## TRIPLE

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Los ríos
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 5.3%
- 🕒 Ingredientes: agua, lúpulos, cebada, trigo y malta



## VINCAÑA

*Cerveza Artesanal*

- 📍 Los ríos
- 💰 Precio: \$3,00
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 5.2%
- 🕒 Ingredientes: lúpulos picantes y florales

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## ESMERALDAS DUNKEL *Cerveza Artesanal*

- 📍 Esmeraldas
- 💰 Precio: \$4,30
- 🍷 Contenido: 500 ml
- % Grado de alcohol: 5.7%
- 🕒 Ingredientes: agua, malta de cebada y lúpulos



## PROVINCIAL *Cerveza Artesanal*

- 📍 Esmeraldas
- 💰 Precio: \$3,25
- 🍷 Contenido: 300 ml
- % Grado de alcohol: 5.5%
- 🕒 Ingredientes: lúpulos, cebada, trigo y malta

# CATÁLOGO

DE CERVEZAS ARTESANALES  
DE LA COSTA ECUATORIANA

## LA RAMADA BEERKINGO *Cerveza Artesanal*

- 📍 Canoa
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 330 ml
- % Grado de alcohol: 6.5%
- 🕒 Ingredientes: agua, malta de cebada y lúpulos



## DIONNES *Cerveza Artesanal*

- 📍 Babahoyo
- 💰 Precio: \$3,50
- 🍷 Contenido: 350 ml
- % Grado de alcohol: 8.3%
- 🕒 Ingredientes: lúpulos, cebada, trigo y malta

### **3.4 Formulación de estrategias**

Las siguientes estrategias se diseñan con el objetivo de promocionar y difundir los diferentes tipos de cervezas artesanales de la costa ecuatoriana, esto permitirá alcanzar una mayor visualización de la población local hacia este producto.

***Estrategia 1.*** Establecer alianzas entre los entes públicos y privados

La actual estrategia consiste en llevar a cabo mesas de diálogo entre los representantes de las entidades públicas y privadas de la región, para establecer parámetros que aporten a masificar la difusión y alcance de este catálogo de cervezas artesanales.

***Estrategia 2.*** Realizar concursos y actividades para promocionar la cerveza artesanal y su catálogo

Realizar eventos en las distintas localidades de la costa ecuatoriana, en las cuales se hagan concursos para elegir la mejor cerveza artesanal. Esto atraerá a la población y al instante se les entregará el catálogo para que visualicen la variedad de estos productos.

***Estrategia 3.*** Difundir el catálogo a través de canales digitales

En pro de alcanzar una mayor visualización de esta herramienta es necesario utilizar canales digitales, especialmente las redes como Facebook, Instagram y WhatsApp. La presencia del catálogo en estas apps contribuirá a alcanzar las metas propuestas.

## CONCLUSIONES

1. Las cervezas artesanales surgieron a finales de la década de los 70 en Reino Unido, desde entonces se ha desplazado por los distintos mercados mundiales. Es así que en la costa ecuatoriana la elaboración y comercialización de las cervezas artesanales son un mercado relativamente joven, sin embargo, el consumo de este producto ha tenido una gran acogida por parte de la población local.
2. Con respecto a los resultados de la encuesta aplicada, se determina que existe una gran cantidad de personas que tienen conocimiento sobre las cervezas artesanales. Del mismo modo, hay una aprobación total para crear un catálogo de estos productos, en los cuales se muestren las principales características de éstos.
3. En torno a las entrevistas efectuadas se denota que los representantes y dueños de los establecimientos consultados, si conocen sobre las distintas tipologías de cervezas artesanales. A su vez, indican que es oportuno crear un catálogo que ayuda a elevar la promoción y difusión de estas bebidas.
4. Como propuesta se elaboró un catálogo de las principales cervezas artesanales que se comercializan de la costa ecuatoriana, en el cual se ubican características como el precio, lugar de elaboración, grado de alcohol, contenido neto y la imagen del producto.
5. De igual manera, se elaboraron un conjunto de estrategias que permitan difundir y promocionar de manera masiva el catálogo de las principales cervezas artesanales de la costa ecuatoriana. Esto captará el grado de atención por parte de los consumidores, turistas, visitantes y de la población en general.

## RECOMENDACIONES

1. Las cervezas artesanales han tenido un notable crecimiento en el mercado de bebidas y en la costa ecuatoriana también se hace presente este producto con una variedad de marcas y tipos. No obstante, éstas necesitan una mayor promoción y difusión, lo cual permita elevar el nivel de conocimiento de la cerveza en la población.
2. En este estudio se elaboró un catálogo de las principales cervezas artesanales de la costa ecuatoriana, en el cual se incluyen el nombre, marca, contenido, grado alcohol y lugar de elaboración. Por lo cual, se orienta a que esta herramienta sea evaluada por las autoridades competentes, de tal manera que se puede aplicar y difundir.
3. A efectos de lograr mejores resultados en torno a la difusión de este catálogo de las cervezas artesanales de la costa ecuatoriana, se necesita del apoyo de los gestores turísticos, así como de los dueños de los establecimientos comercializadores de estos productos.

Este trabajo forma parte de los resultados del proyecto de investigación: **“Diseño de una estrategia para incrementar, fortalecer y enriquecer la variedad de productos gastronómicos de Manta: Caso Cerveza Artesanal”**. Los autores agradecen a la Facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por el tiempo brindado para la ejecución de este.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Aguirre, E., Acevedo, M., & Pérez, S. (2020). Estudio del proceso de producción de una cerveza artesanal en bajo porcentaje de alcohol. Managua , Nicaragua: Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua .
2. Albán, B., Nuñez, J., & Sánchez, S. (2015). *El sector cervecero español y sus posibilidades de internacionalización*. Córdoba, España .
3. Almajano, P. (2015). *Diseño de una micro-planta de fabricación de cervezas y estudios de técnicas y procesos de producción*. Barcelona, España: Universitat Politècnica de Catalunya.
4. Alquibla. (2012). *Los Catálogos: concepto, clases y fines*. . Obtenido de: <https://www.alquiblaweb.com/>.
5. Álvarez, E. (2016). Diseño de un catálogo con ilustraciones digitales para dar a conocer las artesanías de Mazapán en Calderón. . *Tesis de Grado previo a la obtención del título: Diseño Gráfico* . Instituto Tecnológico Superior "Cordillera" .
6. Apuy, E. (2016). El mercado de la ceveza artesanal en Estados Unidos. *PROCOMER. USA*.
7. Aquilani, B. (2015). Beer choice and consumption determinants when craft beers are tasted: An exploratory study of consumer preferences. . *Food quality and preference*, 41. , 214-224. .
8. Argudo, G. (2015). Estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal, cantón Quevedo, año 2014. Quevedo, Los Ríos, Ecuador: Universidad Técnica Estatal de Quevedo.
9. Arroyo, J. (Marzo de 2019). Diseño de un proceso de producción de cerveza artesanal de Maracuyá. Piura, Perú.: Universidad de Piura. Facultad de Ingeniería. Programa Académico de Ingeniería Industrial y de sistemas .
10. Avellán, R. (2015). Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de cerveza artesanal en Guayaquil. Guayaquil, Guayas, Ecuador : Universidad del Pacífico.
11. Bigeon, G., Benítez, F., Pellicer, K., & Copes, J. (2017). Cervezas elaboradas artesanalmente: análisis de la normativa técnico-sanitaria vigente. *Analecta Veterinaria*, 37. .

12. Blanco, Z. (2019). Plan de negocios para la viabilidad de la creación de una empresa dedicada a la elaboración de cerveza artesanal a base de café en el departamento de Santander. *Trabajo de Grado presentado como requisito para optar al título de Microbiólogo Industrial*. Bucaramanga, Colombia: Universidad de Santander.
13. Brown, M., & Willmott, B. (2010). Brewed in Northants. *Brewer History Society*.
14. Calapucha, A. (2019). Elaboración artesanal de cerveza utilizando como complemento de sabor la fruta ancestral. Ambato, Tungurahua , Ecuador: Universidad Regional Autónoma de los Andes.
15. Carbajo, K. (2015). *Propiedades saludables de la cerveza*. <https://www.vix.com/es/imj/salud/4536/propiedades-saludables-de-la-cerveza>: Vix.
16. Cárdenas, C., & Avendaño, D. (2018). Estudio Gastronómico de la Cerveza Artesanal en la ciudad de Guayaquil. *Trabajo de Titulación de Licenciatura*. Guayaquil, Guayas, Ecuador: Universidad de Guayaquil.
17. Duque, E. (2019). Diseño de un catálogo digital para la difusión de los proyectos de titulación más destacados de la carrera de diseño gráfico de la Universidad Tecnológica Israel entre febrero de 2017 – agosto de 2018. *Trabajo de Titulación en opción al grado de: Ingeniero en Diseño Gráfico*. Quito, Pichincha, Ecuador: Universidad Tecnológica Israel.
18. Ferreira, L. (2018). Brewing and Craft Beer. *Open Access Journal Beverage* ISBN 978-3-03921-490-7, 1-142.
19. FUSADES. (2021). *Producción de cervezas artesanales*. San Salvador, El Salvador: Innovación Tecnológica.
20. Garavaglia, C., & Swinnen, J. (2017). The Craft Beer Revolution: An International Perspective . *CHOISES* , 1-8.
21. Gastello, A., Merino, M., Meza, R., & Ramirez, J. (2017). El consumo de la cerveza artesanal en la población económicamente activa. Lima, Perú: Universidad de Ciencias Peruanas.
22. Gómez, D., Abella, Y., & Ramos, C. (2016). Revisión documental, una herramienta para el mejoramiento de las competencias de lectura y escritura de los estudiantes universitarios. *Revista Chakiñan*(1), 46-56.
23. González, M. (2017). *Principios de elaboración de cervezas artesanales*. Carolina del Norte, Morrisville: Lulu Enterprises.

24. Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Mc. Craw Hill. Sexta Edición .
25. Jaramillo. (2017). Cervezas artesanales, un mercado que emerge bien. *Revista Gestión*, 50-53.
26. Lombeida, M., & Herrera, J. (2018). Evaluación de las cervezas artesanales de producción nacional y su maridaje con la cocina ecuatoriana. *INNOVA Research Journal, ISSN 2477-902*, 332-346.
27. López, P., & Fachelli, S. (2015). Metodología de la Investigación Social Cuantitativa. *Universitat Autònoma de Barcelona*, 1-41.
28. Macías, G., Pinargote, E., & Álava, Y. (2018). Proyecto de inversión para la elaboración de cerveza artesanal en la ciudad de Manta. Manta, Manabí, Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
29. Martínez, A. (2015). Análisis prospectivo al 2020 de la industria de la cerveza artesanal en el Ecuador como generadora de crecimiento económico. *Programa de Maestría en Dirección de Empresas* . Quito, Pichincha, Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar.
30. Merchán, A., Guerra, O., & Castro, A. (2010). Proyecto de inversión para la producción y comercialización de la cerveza artesanal . *Proyecto de titulación para la obtención del título de Ingeniero en Desarrollo de Negocios Bilingüe* . Guayaquil, Guayas, Ecuador : Universidad Católica Santiago de Guayaquil .
31. Miralles, V. (2009). El catálogo: Un recurso de expansión. *Anales de Documentación, núm. 12.* , 69-91.
32. Montalván, Z., & Ramos, M. (2020). La cerveza artesanal como alternativa de desarrollo turístico: Motivaciones y barreras en Guayas, Ecuador. *Social Science Journal*, 9-35.
33. Morona, L. (2016). Producción de cerveza y efectos de consumo moderado sobre la salud . Madrid, España : Universidad Complutense de Madrid .
34. Newman, G. (2006). El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales . *Laurus, vol. 12, núm.*, 180-205.
35. Pilla, S., & Vinci, G. (2012). *Cervezas de todo el mundo*. México: Editorial De Vecchi.
36. Ponce, T. (2016). Una opción casera para los cerveceros. *Revista Líderes*, 1-16.
37. Ramírez, S. (2015). La cerveza artesanal vive un ‘boom’ en Ecuador. *Revista Líderes*, 1-12.

38. Reyna, A. (2020). Exportación de cerveza artesanal ecuatoriana a España a partir del segundo semestre del 2019. Quito , Pichincha, Ecuador: Pontifica Universidad Católica del Ecuador.
39. Riquelme, K. (2012). Los orígenes históricos de la cerveza. . <https://www.sabrosia.com/2012/08/los-origenes-historicos-de-la-cerveza/>.
40. Santa, H., & Martins, G. (2010). *Estudios de campo. Una nueva perspectiva*. Colombia : Ediciones Ruiz .
41. Spedalieri, G. (2006). Los objetivos del catálogo. *Redalyc. ISSN: 1514-8327*, 51-69.
42. Suárez, M. (2013). Cerveza, componentes y propiedades.
43. Suárez, N., & Garay, C. (Noviembre de 30 de 2018). Diseño de una línea de producción de cervaza artesanal en la ciudad de Quevedo para consumo interno. *Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Ingeniero Industrial*. Quevedo, Los Ríos, Ecuador: Universidad Técnica Estatal de Quevedo.
44. Superintendencia de Control de Poder de Mercado. (2017). Informe Especial “Sector Cerveza Artesanal”. Quito, Pichincha, Ecuador: Dirección Nacional de Estudios de Mercado.
45. Vera, A. (2017). *Desarrollo y formulación de cervezas artesanales* . 1-18.
46. Zapata, W., & Arteaga, C. (Febrero de 2017). Plan de negocios para la producción, comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Guayaquil. . Guayaquil, Guayas, Ecuador: Universidad de Guayaquil.