

**Proyecto:** ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL.

**Autores:** Gómez, Pablo

**Clasificación:** Bebidas.

El presente trabajo está orientado a la elaboración de cerveza artesanal, a diferencia de la tradicional, posee un sinnúmero de variedades, que la hacen particular y propia de quien la fabrica. Se fabricará una cerveza rubia ligera, ya que es la variedad más común, lo cuál favorecerá una rápida inserción en el mercado.

Según el estudio de mercado y el análisis de disponibilidad de materias primas a emplear, es que se decide producir 1000 litros de cerveza mensuales ya que se considera una escala correcta para este tipo de emprendimiento. De todas maneras, la instalación y el proceso permiten una ampliación de escala de ser necesario. Para la localización de la fábrica, se determinó que el lugar óptimo para su implantación, sería la ciudad de Salto, República Oriental del Uruguay.

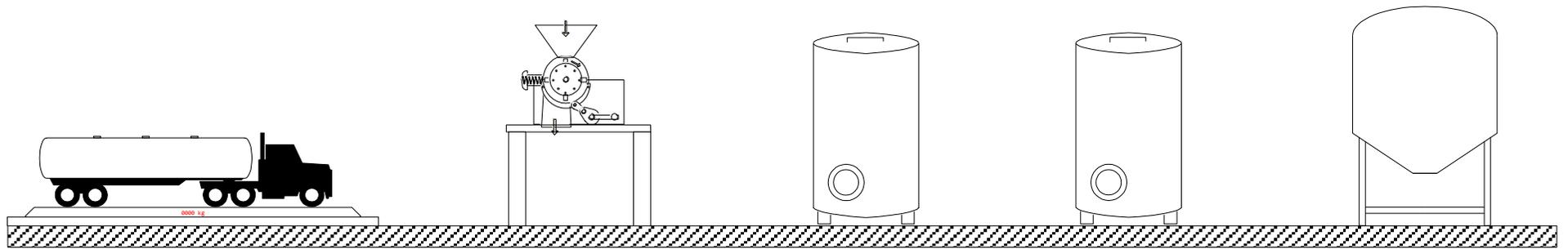
El proceso de elaboración de cerveza, comienza con la recepción de la materia prima, la molienda de la malta y su maceración, para pasar a una etapa de filtrado, luego de un tiempo definido. El filtrado es bombeado a un recipiente de cocción para que ocurra la concentración y la pasteurización del mosto. Cuando se ha cumplido con estas dos funciones, se añade el lúpulo y se somete la mezcla a cocción, se filtra y se atempera para poder proceder a la etapa de siembra de las levaduras. Una vez concluida la fermentación, se retiran las levaduras y se procede a la maduración por un período de 3 a 4 semanas. Finalizada la maduración, se realiza el carbonatado, que es una característica de productos de alta calidad.

Luego de definido el proceso, se realizaron los cálculos correspondientes para la adopción de equipos. Se determinó su distribución en la planta, de manera tal de evitar contaminaciones cruzadas, y permitir la correcta circulación de personas y transporte de materiales.

Se proyectaron las estructuras civiles y se diagramó el organigrama de la empresa, según la cantidad de empleados y el tipo de proceso. Se determinó que la empresa adoptaría forma de S.R.L

Se realizó un análisis de costos, que arrojó una utilidad del 30% a destinarse a reinversiones o a ganancias de los accionistas.

**Palabras claves:** cerveza artesanal, innovación, malta, lúpulo.



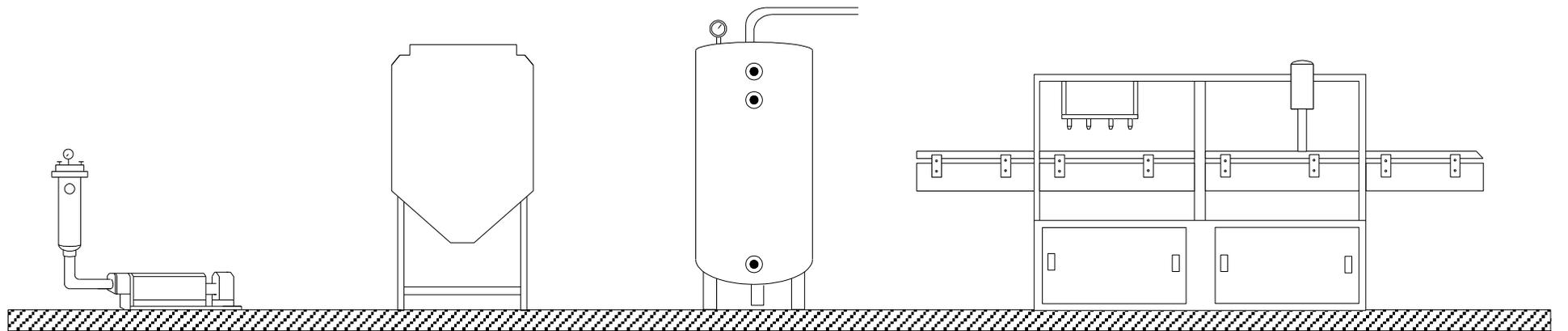
Recepción de la materia prima

Molienda

Maceración

Cocción del mosto

Fermentación



Filtración

Maduración

Carbonatado

Embotellado