

Plan De Negocio Creación De Empresa

Brayan Stev Caceres Velasco



Corporación Unificada Nacional
de Educación Superior

Corporación unificada nacional de educación superior CUN

Administración de empresas

Bogotá

2017

**Presentado por:
Brayan Stev Caceres Velasco**

**Presentado a:
Jose Julián Silva**

Opción de grado No 2 - Creación de empresa

Corporación unificada nacional de educación superior CUN

Administración de empresas

Bogotá

2017

Resumen

El presente plan de negocio, es sobre la creación de una cerveza artesanal a base de papa, acompañada de un agradable establecimiento en el cual la puedan consumir este sitio se ubicara en la ciudad de Bogotá, que tenga como mercado objetivo las localidades de la candelaria ya que es un sitio turístico y muchas universidades se reúnen cerca de este sector, plantea posicionar un producto acompañado de un sitio todo totalmente diferente a lo rutinario en un mercado que se encuentra en crecimiento, aprovechando como ventaja competitiva la importancia de insumos de cerveza y los conocimientos adquiridos en la formulación y fabricación de cerveza artesanal mediante cursos.

En este plan de negocio se pretende dar un valor agregado y atributos especiales, destinados a satisfacer las necesidades y gustos de nuestros clientes de un mercado específico, como los universitarios, trabajadores formales los cuales les llama mucho la atención los sitios el cual es el local reservados y con nuevas diversiones para ofrecerles.

Para cumplir con los objetivos del plan, se realizó un estudio de mercado en la localidad de candelaria nos permite dar un alto nivel de competencia ya que por los alrededores de candelaria los bares no están adecuados como lo que nosotros ofreceremos a nuestros clientes que es grandioso para tomar unos tragos de nuestra cerveza o de cerveza de la que el pida ya que no es necesario que tomen solo nuestra cerveza.

Mientras ellos toman las cervezas que se comercializa podemos ofrecer las nuestras hasta lograr que sea el número uno en nuestro bar y que el cliente la pida sin ser ofrecida por nosotros. Se sabe que la mejor estrategia está en la variedad y ofrecer lo que el cliente quiere no lo que el vendedor le ofrece.

Tabla de Contenido

Introducción	1
Misión	2
Visión	2
Objetivos	2
Justificación	3
Antecedentes Del Proyecto	4
Producto	7
Clientes	17
Innovaciones Del Producto	17
Inconformidades	19
El Mercado	19
Análisis del mercado	19
Conclusión	26
Cibergrafía	27
Anexos	28

Introducción

En el presente documento se pretende reflejar y describir cómo es un proyecto empresarial y relatar las acciones a seguir en un período, siendo dichas fases las correspondientes a la elaboración, implantación, revisión y mejora.

Un plan de empresa tiene como misión presentar el diseño o modelo de un negocio que se va a poner en marcha. Para ello se va a proponer un seguimiento y control periódico, con el fin de reflejar el comportamiento de la empresa o unidad de negocio.

La aplicación comercial que tendría un plan de empresa es hacer atractivo el lanzamiento de una actividad, producto o negocio a personas, instituciones o empresas potencialmente interesadas en el desarrollo del mismo.

Los objetivos a cubrir con la presentación de dicho documento son:

- Dejar constancia documental que sirva como garantía a socios, entidades o instituciones que cooperen en la puesta en marcha del proyecto.
- Comunicar las capacidades, competencias y habilidades de los involucrados en la promoción de la idea de negocio.
- Permitir a la organización comprender con precisión y exactitud las características y particularidades del negocio, su mercado y la competencia.
- Definir el marco de trabajo y pasos a seguir para favorecer la puesta en marcha del negocio.
- Comprobar la coherencia de un proyecto, ya que un Plan de Empresa debe mantener una unidad a lo largo de todo el documento, y lo referenciado en los distintos apartados debe ser consecuente con lo expresado en el plan.
- Evaluar el progreso del proyecto empresarial, permitiendo una revisión histórica de la organización, así como proporcionando una base para su proyección futura.
- Controlar y realizar el seguimiento del proyecto, una vez ya puesto en marcha, medir y evaluar las desviaciones producidas y adoptar las medidas correctoras que sean necesarias.

Misión

Brindar a las personas amantes de la cerveza un producto artesanal a base de papa, con sabor característico que pueda gustar a los paladares más exigentes, brindando así un producto de calidad mediante un proceso de elaboración excelso, con rigurosos y estrictos lineamientos; acompañada de un llamativo y muy agradable ambiente medieval que solo será ofrecido por Carcassonne Bière.

Visión

En el 2030 Carcassonne Bière se haya posicionado en el mercado como una empresa líder en el mercado regional de la cerveza artesanal trabajando en la innovación de sabores y aromas para ofrecer a la cultura cervecera nuevos productos.

Aspiramos alcanzar una excelente producción en la empresa familiar, basándonos en el uso de ingredientes naturales; logrando destacar por su diseño innovador, un espacio único y un sabor que deleite y atraiga.

Objetivos

2.1 Objetivo general.

- Crear un producto novedoso el cual logre la satisfacción del consumidor logrando implementar algo original fuera de lo común que atraiga y brinde comodidad y seguridad.

2.2 Objetivos específicos.

- Identificar gustos, preferencias con el fin de implementar algo nuevo en el mercado
- Entretener e Integrar clientes-empresa para compartir metas y objetivos.
- Crear un espacio de entretenimiento con el fin de brindar un lugar donde se pueda compartir y salir de rutina diaria
- Evaluar la aceptabilidad mediante análisis organolépticos de la mejor mezcla de cerveza de cebada y pulpa de fruta

Justificación

Debido al incremento en las celebraciones y una excelente oportunidad se decidió crear una cerveza artesanal acompañada de un establecimiento con el fin de satisfacer las necesidades de los consumidores teniendo en cuenta la producción y la calidad de esta.

Tomando como base los avances que la tecnología nos brinda, pudimos buscar e identificar el tipo de consumidores que adquirirán el producto de esta manera se pudo realizar un análisis y determinar la idea del negocio.

El estudio en el mercado ha permitido desarrollar y detectar las diferentes ventajas y desventajas que arroja este proyecto, En Colombia el consumismo de cerveza ha aumentado en los últimos años teniendo una gran inversión por parte de las personas.

Así como todo producto la cerveza y el establecimiento se rigen por normas y leyes que se deberán cumplir para la creación del mismo.

Actualmente el impacto ambiental afecta de manera perjudicial nuestro planeta, los que brinda nuestro producto es ayudar que este mejore utilizando recursos y en la producción manejando sistemas que no afecten el impacto ambiental colaborando con el mejoramiento del mismo.

Antecedentes Del Proyecto

En una época tan cambiante e innovadora como la actual, son características necesarias para sobrevenir el contexto económico de crisis, la imaginación, experiencia, formación y, además, la suerte.

La sociedad colombiana actual, con datos provenientes del EL ESPECTADOR (<http://www.elespectador.com/noticias/salud/colombia-tercero-consumo-de-alcohol-articulo-390021>) a fecha del 1 de diciembre de 2012, Un estudio de la Facultad latinoamericana de Ciencias Sociales asegura que en nuestro país jóvenes entre 18 y 24 años son el 80% de consumidores de alcohol. Entre las regiones en las que se realizó el análisis, Antioquia y la costa son las que más beben, con 8,6 litros de alcohol puro por cápita al año. / Archivo.

Respecto a los días en que más se ingiere alcohol, la investigación asegura que el consumo es significativamente mayor los sábados, con un porcentaje del 40,3%. Le sigue los domingos con 23,8% y los viernes con un 14,5%.

Es de esta parte de donde crece el interés de este plan de empresa, donde numerosos emprendedores, con limitada experiencia en la dirección de empresas, pero con empeño y entusiasmo están consiguiendo lanzar este tipo de empresas, con mayor o menor éxito dependiendo del caso.

Se pretende que, con la preparación y escritura del presente plan de empresa, se llegue a ser capaz de recopilar un profundo conocimiento del punto de partida de la empresa y de la oportunidad de negocio que se quiere aprovechar

Cerveza Artesanal

Una cervecería artesanal o micro cervecería es una CERVECERIA que produce una cantidad limitada de cerveza. Las definiciones exactas varían, pero los términos se aplican típicamente a cervecerías que son mucho más pequeñas que las cervecerías corporativas a gran escala y sus dueños son independientes. Este tipo de cervecerías se caracterizan generalmente por su énfasis en el sabor y la técnica de fermentado

El movimiento de las cervecerías artesanales comenzó en la década de 1970 en Reino unido y posteriormente se extendió a otros países. A medida que el movimiento creció, algunas cervecerías expandieron su producción y distribución, y el nombre de cervecería artesanal pasó a ser reemplazado por el término más amplio de producción artesanal. Un brewpub (término en inglés que también puede ser traducido como micro cervecería), se refiere más específicamente a un restaurante o PUB que produce su propia cerveza para ser vendida dentro de sus instalaciones.

Diferencias Entre Las Cervezas Artesanales E Industriales

En el siglo XIII, se descubrió una planta trepadora llamada lúpulo con cualidades antisépticas. Fue entonces cuando se incorporó el lúpulo a la mezcla, aportando el sabor y aroma, a la vez que otorgaba estabilidad a la bebida.

La producción industrial masiva se iniciada a finales del siglo XVIII, quedando muy pocos rastros de aquellas marcas.

Actualmente, beber cerveza es una costumbre en casi todo el mundo. Para su elaboración no se depende exclusivamente de un grano determinado, sino de los cereales locales (maíz, cebada, arroz, mijo, avena, etc.).

Todas las cervezas se elaboran con cuatro ingredientes básicos que son el lúpulo, la malta, agua y levadura.

Pero las diferencias entre cerveza artesana y cerveza industrial residen en los procesos de elaboración, las calidades de los ingredientes y en la fórmula que el maestro cervecero ha creado.

Las cervezas industriales se producen en base a una receta básica que busca ingredientes y procesos económicamente viables, por el contrario, la cerveza artesana es

probada y modificada por el maestro cervecero para dar con la mezcla adecuada que tenga un sabor y olor característico.

En cuanto a los Ingredientes, en el proceso de creación de cerveza artesanal no se le añade nada diferente a agua, cereales malteados, lúpulo y levadura. En la etiqueta de estas cervezas no encontraremos conservantes ni antioxidantes añadidos artificialmente. Es elaborada en pequeñas cantidades para evitar su almacenamiento prolongado. En las cervezas industriales en cambio, sí utilizan conservantes y estabilizantes químicos.

En el proceso de elaboración, las cervezas artesanales se hacen de forma natural. Por ejemplo, incluyen en la botella un poco de mosto sin fermentar para que la propia cerveza ya hecha continúe el proceso de fermentación dentro de la botella (2ª fermentación) y genere esos gases extra, que le darán la fuerza y crearán espuma al abrirla. La cerveza artesana no se pasteuriza y esto garantiza la conservación de los aromas y sabores de los ingredientes originales. Por otro lado, para asegurar su estabilidad, después de la primera fermentación, las cervezas industriales se someten a pasteurización, esto hace que se pierdan algunas de las propiedades nutritivas y organolépticas de la cerveza. Además, al no haber una segunda fermentación, no se produce gasificación, con lo cual el gas carbónico se debe inyectar de forma artificial.

Otra diferencia la encontramos en el filtrado, mientras que en la cerveza artesana se realiza un filtrado manual, es por ello que suele encontrarse en el fondo de la botella sedimentos; en la cerveza industrial se realiza un filtrado químico eliminando los residuos (levaduras y proteínas) de la cerveza.

En general, una cerveza artesanal es mucho mejor que una industrial. Sin embargo, esto no es necesariamente cierto.

Una gran cerveza será aquella que sea creada con pasión, con ingredientes de calidad y con la menor cantidad de químicos, que respeta la definición del estilo y que tenga creatividad en su elaboración.

El problema

- **Planteamiento Del problema:**

- Diagnóstico: Evidenciamos en la sociedad el alto consumo de bebidas alcohólicas siendo estas perjudiciales para la salud; los sitios frecuentados actualmente, son inseguros, incómodos y mal ubicados.
- Pronóstico: Sin importar el perjuicio que estas hagan a nuestra salud, la sociedad continúa consumiendo en exceso estas bebidas y frecuentando estos sitios, lo cual trae consigo mismo, riñas, robos, problemas sociales enfermedad y quizás alta mortalidad, producidas por el consumo de alcohol en exceso y la problemática que se presenta en estos sitios.
- Formulación de la pregunta: ¿Podemos satisfacer la necesidad de la sociedad de consumir bebidas alcohólicas, en un sitio seguro cómodo y estable sin que ésta perjudique su bienestar?

Producto

Con nuestro proyecto decidimos escoger una cerveza artesanal a base de papa que como muchos saben se ha convertido en un producto de mucha variedad acompañado de un lugar en donde se pueda compartir entre amigos y parejas con una temática medieval diferente.



Evidenciamos en la sociedad el alto consumo de bebidas alcohólicas siendo estas perjudiciales para la salud; sin importar el perjuicio que estas bebidas hagan a nuestra salud, la sociedad continúa consumiendo, muchas veces en exceso, estas bebidas, como consecuencia, alta mortandad y varias enfermedades producidas por el consumo de alcohol.

Nosotros ofrecemos una cerveza que se puede disfrutar, sin químicos, sin arriesgar la salud y sobre todo recibiendo las diferentes bondades que nos puede otorgar al organismo, disminuyendo daños a nuestro cuerpo y con un espacio único el cual brindara comodidad seguridad y diversión.

Nuestro proyecto tendrá el nombre de Carcassonne Bière del cual proviene de Francia.

Carcassonne: Comuna francesa situada al sur de Francia.

Bièrre: Cerveza en francés

¿Por qué Francia? Porque fue en los lugares donde más se vio el periodo o edad medieval y donde aún mantiene sitios con esta temática.

¿Qué es la cerveza? Se define como “una bebida resultante de fermentar mediante levaduras seleccionadas, el mosto procedente de malta de cebada sólo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo” (Fuente, Código Alimentario Español)

¿Qué es la cerveza artesanal? Una cervecería artesanal o micro cervecería es una cervecería que produce una cantidad limitada de cerveza. Las definiciones exactas varían, pero los términos se aplican típicamente a cervecerías que son mucho más pequeñas que las cervecerías corporativas a gran escala y sus dueños son independientes. Este tipo de cervecerías se caracterizan generalmente por su énfasis en el sabor y la técnica de fermentado

El movimiento de las cervecerías artesanales comenzó en la década de 1970 en Reino unido y posteriormente se extendió a otros países. A medida que el movimiento creció, algunas cervecerías expandieron su producción y distribución, y el nombre de cervecería

artesanal pasó a ser reemplazado por el término más amplio de producción artesanal. Un *brewpub* (término en inglés que también puede ser traducido como micro cervecería), se refiere más específicamente a un restaurante o PUB que produce su propia cerveza para ser vendida dentro de sus instalaciones.

Papa (*Solanum tuberosum*)

La papa (*Solanum tuberosum*) es una herbácea anual que alcanza una altura de un metro y produce un tubérculo, la papa misma, con tan abundante contenido de almidón que ocupa el cuarto lugar mundial en importancia como alimento, después del maíz, el trigo y el arroz. La papa pertenece a la familia de floríferas de las solanáceas, del género *Solanum*, formado por otras mil especies por lo menos, como el tomate y la berenjena. La investigación reciente revela que el *S. tuberosum* se divide en dos grupos de cultivares ligeramente distintos: el Andigenum, adaptado a condiciones de días breves, cultivado principalmente en los Andes, y el Chilotanum, la papa que hoy se cultiva en todo el mundo. También denominado papa “europea”, se piensa que el grupo Chilotanum procede de cultivares andinos que primero llegaron a Chile y de ahí, en el siglo XIX, a Europa.

Tubérculo: Al crecer, las hojas compuestas de la planta de la papa producen almidón, el cual se desplaza hacia la parte final de los tallos subterráneos, también llamados estolones. Estos tallos sufren la consecuencia de un engrosamiento y así se producen unos cuantos o hasta 20 tubérculos cerca de la superficie del suelo. El número de tubérculos que llegan a madurar depende de la disponibilidad de humedad y nutrientes del suelo. El tubérculo puede tener formas y tamaños distintos, y por lo general pesa hasta 300 g. Al terminar el período de crecimiento, las hojas y tallos de la planta se marchitan y los tubérculos se desprenden de los estolones. A partir de este momento, los tubérculos funcionan como depósito de nutrientes que permite a la planta subsistir en el frío y posteriormente reverdecer y reproducirse. Cada tubérculo tiene de 2 hasta 10 brotes laterales (los «ojos»), distribuidos en espiral en toda la superficie. De estos ojos brotan las nuevas plantas, cuando las condiciones vuelven a ser favorables. Un tubérculo de papa crudo tiene un gran contenido de micronutrientes, las vitaminas y minerales esenciales

para la salud. Una papa de tamaño medio contiene una gran cantidad de potasio, y casi la mitad de la vitamina C necesaria a diario para los adultos. También es una fuente importante de vitaminas del complejo B y minerales, como el fósforo y el magnesio (JARAMILLO, J. y Otros (2007) “Manual Técnico: Buenas Prácticas Agrícolas en la Producción” Medellín: FAO y otros, fecha de consulta: (2009 – 02 – 7) pag108-135).

Valor Nutritivo:

- Contiene un alto porcentaje de agua (75%)
- Tiene 16-20% de hidratos de carbono complejos, como almidón
- Posee escasa cantidad proteica 2,5%, pero es importante saber que esa proteína se encuentra concentrada en la zona externa, justo bajo la piel. Por eso cuando se consumen asadas con la piel (bien lavadas previamente), su valor nutritivo es más alto.
- Su valor biológico (proteína de la patata) es superior al de los cereales
- La fibra se presenta en forma de celulosa
- El contenido de grasas es casi nulo
- Es un alimento rico en potasio, hace aporte de flúor y bajo en sodio
- La vitamina C y B6 se pierden durante el almacenamiento y la cocción
- 100 gr. de patata están compuestos por (contienen):
- 80 Kilocalorías
- 77.5 gr. de agua
- 19 gr. de hidratos de carbono (almidón)
- 2.5 gr. de proteínas
- 0.1 gr. de grasas

Producción Nacional de la Papa en Colombia: Según Fedepapa, en Colombia se producen cerca de 250 variedades del tubérculo, de las cuales consumimos en promedio solo 7. Contexto ganadero dedica este informe especial a dar a conocer desde las zonas donde se produce, hasta las preparaciones que se pueden hacer con este alimento.

La papa ha sido catalogada como un producto natural y autóctono. Adicional, es un alimento de consumo básico y requerido en el mundo entero. Se caracteriza por sus sabores y colores, de tal manera que se convierte en un producto infaltable en cada

comida. Por ello, y otros factores, es considerada como uno de los tesoros alimenticios que proporciona el campo nacional.

Usos de la Papa: Una vez cosechada, la papa se destina a diversos fines y no se usa sólo como hortaliza para preparar en casa. En realidad, las papas que se consumen frescas son menos del 50 por ciento de la producción mundial. Con el resto se obtienen alimentos e ingredientes alimentarios industriales, piensos para el ganado bovino, porcino y las aves de corral, almidón para la industria, y tubérculos semilla para la siguiente cosecha. (Control químico de maleza en el cultivo de papa *Solanum tuberosum* L., en la región de Irapuato, Gto., México Pérez Moreno, Luis

Ramírez Malagón, Rafael ENERO 2015 pag 24-34).

- Levadura Cervecera

La mayoría de los estilos de cerveza se hacen usando una de las dos especies unicelulares de microorganismos del tipo *Saccharomyces* comúnmente llamados levaduras, hongos que (como indica su nombre) consumen azúcar y producen alcohol y anhídrido carbónico. * * Existen dos tipos básicos diferentes de levadura que definen los dos grandes grupos estilísticos de cervezas:

➤ La levadura de alta fermentación: Es la que se encuentra normalmente en la naturaleza. Taxonómicamente recibe el nombre de *Saccharomyces cerevisiae*. Se encuentra en los tallos de los cereales y en la boca de los mamíferos. Fue descubierta por Louis Pasteur en 1852 en sus investigaciones sobre la cerveza. Esta variedad actúa a temperaturas de entre 12 y 24 °C y se sitúa en la superficie del mosto. A las cervezas que se consiguen con este tipo de fermentación se les llama de alta fermentación. Existen muchas variantes de esta levadura adaptadas a cada estilo de cerveza. En especial existe una que se suele llamar «levadura Weizen» y que aporta a las cervezas del sur de Alemania su gusto especial.

➤ La levadura de baja fermentación: Es una variedad descubierta involuntariamente por los cerveceros del sur de Alemania que sometían sus cervezas a una maduración a bajas temperaturas en las cuevas de los Alpes. Estos hongos, de la especie *Saccharomyces uvarum* (también denominada *S. carlsbergensis*) actúan a temperaturas de

entre 7 y 13 °C y se suele situar en el fondo del fermentador. Las cervezas que se elaboran con esta variedad son las llamadas de baja fermentación olager.

En la elaboración de la cerveza, especialmente en las llamadas de fermentación espontánea, también pueden intervenir otras levaduras. En estas cervezas el elaborador no selecciona ninguna levadura sino que permite que todas las levaduras en suspensión en el aire se introduzcan en el mosto. Esas levaduras producen una fermentación tumultuosa similar a la del vino, no localizada particularmente ni en la parte alta ni en la baja del recipiente. Se instalan, aparte del *Saccharomyces*, más de 50 fermentadores diferentes entre los cuales hay que citar el *Lactobacillus* (es una bacteria), que produce el ácido láctico, y el *Brettanomyces*, que produce el ácido acético. Estas cervezas son pues ácidas por definición, y su elaboración requiere procedimientos especiales destinados a rebajar la acidez.

- Lúpulo

El lúpulo es una planta de la familia de las cannabáceas, cuya flor es utilizada en la elaboración de la cerveza. Es la responsable de aportar el amargor y de que nuestra cerveza exprese mejor algunos aromas y sabores propios. De hecho, el lúpulo es uno de los cuatro elementos básicos para elaborar cualquier tipo de además de la cebada, el agua y la levadura.

No se sabe exactamente cuándo se integró el lúpulo en la receta de la cerveza, pero si se conoce que los romanos ya lo utilizaban para fabricarla hace 2000 años. Actualmente lo que se utiliza del lúpulo es la flor, normalmente comprimida en formato de pellets o polvo.

La flor del lúpulo contiene un aceite esencial (lupulina) que aportará los sabores amargos y los aromas propios a la cerveza, y eso es lo que se usa para contrarrestar la dulzura de la malta (cebada malteada) y obtener una cerveza de un sabor más equilibrado. Además, el lúpulo también tiene un suave efecto antibiótico contra las bacterias por lo que actúa como conservante de esta bebida.

Esta planta es originaria de Europa, Norteamérica y Asia, por lo que los cerveceros trabajan con distintos tipos de lúpulo, dependiendo de las características que le quieran dar a sus cervezas. De hecho existen más de 100 variedades de lúpulo, los que según su

cantidad de alfa ácidos se usan para agregarle a la cerveza más amargor o más sabor (se dividen entre lúpulos amargos y lúpulos aromáticos). Cada maestro cervecero decidirá qué combinación de lúpulos usará para la elaboración de su cerveza y los agregará al mosto, cocinándolos por un tiempo determinado.

Ahora lo único que te falta para saber realmente de que se habla cuando se dice que una cerveza tiene una fuerte presencia de lúpulo, es probar algunas recetas de ese tipo. Te recomendamos la India Pale Ale, donde descubrirás los sabores amargos. JACKSON, M. (1999). (“El libro de la cerveza”. Barcelona-- España: Editorial Naturart. Pag 39-45)

- Agua Cervecera

Entre el 85 y 92 % de la cerveza es agua.

Aparte de las características bacteriológicas y minerales de potabilidad, cada tipo o estilo de cerveza requerirá una calidad diferente de agua. Algunas requieren de agua de baja mineralización, otras necesitan aguas duras con mucha cal. Actualmente, prácticamente ya no se hacen cervezas tal y como fluyen. Casi todas las cervecerías tratan las aguas de manera que siempre tenga las mismas características para una misma receta de cerveza.

Entre los minerales del agua que más interesan a los cerveceros están el calcio, los sulfatos y los cloruros. El calcio aumenta la extracción tanto de la malta como del lúpulo en la maceración y en la cocción y rebaja el color y la opacidad (o lo turbia que es) de la cerveza. El cobre, el manganeso y el zinc, inhiben la floculación de las levaduras. Los sulfatos refuerzan el amargor y la sequedad del lúpulo. Los cloruros dan una textura más llena y refuerzan la dulzura.

Actualmente, se consumen aproximadamente 3HI de agua por cada HI de cerveza producido. Por esta razón, la tendencia es reducir el consumo de agua. (“El libro de la cerveza”. Barcelona-- España: Editorial Naturart. Pag 39-45)

- Cerveza Lager

En el mundo de la cerveza, se conoce como lagers a la categoría de cervezas elaboradas por fermentación baja. Hoy en día es la forma más común de hacer cerveza en todo el mundo, siendo el estilo pilsen el más conocido y más seguido dentro del grupo de las lager. Sin embargo, existen otros estilos dentro de la categoría lager menos conocidos,

pero no menos apreciados en sus países o regiones de origen, como son el estilo Munich, Viena, dortmunder, bock y doppelbock.

Las lager son unas cervezas relativamente nuevas. Datan de mediados del siglo XIX. Empezaron a elaborarse gracias al desarrollo de la refrigeración artificial, a la investigación de Pasteur para aislar un cultivo de levadura que fermentaba en la parte baja de los tanques y al trabajo de varios cerveceros centroeuropeos. Varios siglos antes, los productores de cerveza de Baviera y Bohemia ya habían observado que guardando la cerveza en cuevas muy frías o heladas, ésta se conservaba y sin estropearse durante el verano, temporada en la que no se podía elaborar debido al calor. Además, la levadura se hundía al fondo de los tanques y continuaba transformando el azúcar en alcohol al terminar la fermentación. De ahí el origen del término lager, que significa guardar o almacenar en alemán.

Una lager es, por tanto, una cerveza fermentada con una levadura que trabaja a baja temperatura en la parte baja del tanque, a la que luego se le deja madurar en frío, alrededor de 0° C. Las auténticas lager suelen madurar por un periodo de 2 a 6 meses, dependiendo del carácter que se quiera dar a la cerveza, siendo tres o cuatro semanas el tiempo mínimo, ya que si lo hacen por menos tiempo carecerán del acabado de una auténtica lager. Las más fuertes pueden madurar durante muchos meses.

Además del tiempo de maduración, otras características como la densidad del mosto, las mezclas de malta, el lúpulo utilizado y formas específicas de elaboración determinarán las características de los distintos estilos de lager, como las pilsen, märzen, Viena o bock ((("El libro de la cerveza". Barcelona-- España: Editorial Naturart. Pag 47-50)

- Fermentación Alcohólica

La fermentación alcohólica, también conocida como, fermentación etílica, o del etanol, es un proceso de tipo biológico, en el cual se lleva a cabo una fermentación sin presencia de oxígeno. Este tipo de fermentación se debe a las actividades de ciertos microorganismos, los cuales se encargan de procesar azúcares, como la glucosa, la fructosa, etc. (hidratos de carbono), dando como resultado un alcohol a modo de etanol, CO₂ (gas) y ATP (adenosín trifosfato), moléculas que son utilizadas por los propios microorganismos en sus metabolismos energéticos.

Numerosos hongos, bacterias, algas y algunos protozoos, fermentan azúcares, transformándolos en etanol y CO₂. Este es el proceso que se conoce como fermentación alcohólica.

En este tipo de fermentaciones, el piruvato (anión del ácido pirúvico), es descarboxilado, convirtiéndose en acetaldehído, el cual a su vez, es reducido a etanol a través de la enzima, alcohol deshidrogenasa, utilizando como dador de electrones al NADH (nicotinamida adenina dinucleótido).

La fermentación alcohólica, al igual que otro tipo de fermentaciones, como es el caso de la fermentación láctica, es de gran utilidad para el hombre, pues por ejemplo, la fermentación alcohólica llevada a cabo por las levaduras, sirve para la fabricación de bebidas alcohólicas (como el vino o la cerveza), y el CO₂ procedente de la fermentación, es utilizado para hacer crecer el pan y otros alimentos.

La principal finalidad de una fermentación alcohólica, es la producción de energía de tipo anaeróbica (con ausencia de oxígeno) para microorganismos como las levaduras, en el caso de ver el proceso desde la perspectiva microbiana, pero si lo hacemos desde la perspectiva humana, el proceso es de tipo bioquímico, con la finalidad de producir etanol. Para este fin, se fragmentan, o disocian moléculas de azúcares, obteniendo así la energía necesaria para que el microorganismo viva, pues como productos de desecho, este proceso da alcohol y CO₂. La principal característica de los microorganismos que realizan este tipo de fermentación es el lugar donde viven, que suelen ser ambientes libres de oxígeno, sobretodo mientras se realiza la reacción química, por lo cual se dice que la fermentación alcohólica es un proceso totalmente anaeróbico.

La fermentación alcohólica es utilizada desde antiguo para realizar productos como la cerveza o el vino. Los griegos otorgaban el descubrimiento de este proceso al dios Dionisio. Y algunos procesos similares, como la destilación de alcohol, se llevaban a cabo ya en el año 1150. Sin duda, dichos procesos fueron esenciales para el desarrollo de la alquimia en la Edad Media. Los descubrimientos químicos posteriores llevaron al investigador, Gay-Lussac, a describir la reacción de fermentación que tenía lugar partiendo de la glucosa, con obtención de etanol, a pesar de que, por aquel entonces, aún no se conocía la fermentación alcohólica y sus fundamentos. Fueron muchos científicos

los que intentaron dar explicación al proceso que hoy conocemos como fermentación, pero hasta 1818 no se descubre que las causantes del proceso eran las levaduras. Pocos años después, se descubre la enzima responsable del proceso, la zimasa, otorgándose el Premio Nobel de Química en 1897, por dicho descubrimiento esencial, a Eduard Buchner. En los años posteriores, se siguió trabajando en el tema, hasta que en 1929, se descubre el cofactor NADH, esencial en el proceso de fermentación, pues su principal función es el intercambio de electrones.

<http://quimica.laguia2000.com/general/fermentacion-alcoholica>

- Descripción de Elaboración de la Cerveza con Papa (Solanum)
 - Gelatinización: Se mezclara la harina de la papa (almidón) con agua y se llevara al proceso de ebullición para así obtener una masa con aspecto gelatinoso con una temperatura aproximada de 55-65°C.
 - Macerado: En este proceso agregaremos un reactivo (fugamil) con el fin de ayudar la parte de la hidrolisis de la papa
 - Cocción: Procedemos a la cocción de nuestra materia obtenida en un tiempo aproximado de 1 hora y con ello procedemos agregar el lúpulo con el objetivo de dar el amargo, sabor aroma y la prolongación del producto una vez embotellada, evitando la proliferación de bacterias
 - Los Lúpulos se Adicionaran de la Siguiete Manera
 - Al comenzar a hervir 50 % -Lúpulo para amargor
 - A los 45 minutos 25 % - Lúpulo para sabor
 - A los 55 minutos 25 % -Lúpulo para aroma

También tenemos que tener en cuenta que adicionaremos gelatina sin sabor. Para precipitar las proteínas del materia producidas por el lúpulo y la malta, para lograr que estas impurezas se depositen en el fondo de la olla, por decantación.

- Enfriado: Se sumergirá en un recipiente, a la cual se deberá colocar agua fría y hielo, para lograr bajar la temperatura de 92 a 25°C, en aproximadamente media hora dependiendo de la cantidad de litros presentes.
- Primera fermentación: Se trasvasará en un recipiente fermentador previamente desinfectado; con ello se dará paso a la agregación levadura activada con la acción

simultanea de agitación posteriormente taparemos el recipiente colocando el air lock con agua el cual evitara que el recipiente estalle y para terminar este pasa debemos de dejar nuestro producto en temperatura ambiente por un tiempo de 5 a 7 días.

➤ Filtrado: Después de los siete días de la primera fermentación procedemos a trasvasar a un nuevo recipiente, Este proceso se realizara para eliminar la capa de residuos que se pueden formar durante la fermentación, utilizando la técnica del sifonado.

Con el objetivó final de obtener una cerveza más cristalina (<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/642/1/03%20AGI%20256%20TESIS.pdf>)

Clientes

Nuestros clientes son estudiantes y empresarios mayores de edad que después de tener una semana agitado llena de estrés desean cambiar esa rutina aburrida y disfrutar un poco, cambiando el ambiente despejando la mente y pasando un rato agradable.

Innovaciones Del Producto

El establecimiento: En Bogotá (Colombia) hay variedad de bares que distribuyen y venden cerveza artesanal pero muy pocos manejan temáticas, Carcassonne bière desea cambia eso, desea implementar en el mercado un lugar con una temática antigua donde mujeres y hombres se sientan cómodos sin ninguna discriminación; esta temática será la época medieval.



Juegos: Referente a la temática anterior, también incluirá juegos como: Tiro al blanco, Billar, ajedrez, juegos clásicos que muchos conocemos, pero también juegos como:

- **Backgammon:** Se trata de uno de los más antiguos juegos de tablero de dos jugadores. Las piezas se mueven a partir de una tirada de dados y los jugadores ganan eliminando las piezas del oponente del tablero. El backgammon pertenece a la familia de las tablas y aunque en el resultado del juego la suerte es un factor importante también la estrategia es fundamental para conseguir vencer al oponente.
- **Halatafi:** También conocido como El zorro y los gansos, se menciona en la saga islandesa de Grettir escrita quizás por un monje en la Islandia del siglo XIII. Básicamente el halatafi, que tiene raíces vikingas, tiene como objeto que un jugador con una pieza (el zorro) capture las trece piezas del contrincante (los gansos) sin ser capturado.
- **Queek:** El queek se juega con unas piedras en un lienzo grande a cuadros extendido sobre una superficie plana y lisa como una mesa o en un tablero ajedrezado. Su planteamiento es muy sencillo: los jugadores apuestan cuántas de esas piedras caerán en las casillas blancas o negras; el ganador será aquel que se acerque más al número correcto.
- **Raffle:** El raffle es según Sally Wilkins, autora del libro Deportes y juegos de la cultura medieval, un juego de tres dados que se podría considerarse el antecesor de las máquinas tragaperras. Los jugadores apuestan y se turnan en tirar los dados; el ganador será aquel que consiga una tirada en la que los tres dados muestren el mismo número.

Todo esto demostrando un ligar nuevo en donde se puede divertir y pasar un grado agradable con cosas históricas.

Inconformidades

Al entrar en el mundo de la cerveza artesanal tenemos bastante competencia y una de ellas en BBC (Bogotá Beer Company).

Esta pequeña grande empresa Bogotana tiene bastante auge y es uno de los lugares más concurridos por los bogotanos cuando quieres pasar un rato con sus amigos o parejas, pero una de las dificultades de esta es el espacio.

Estos bares están distribuidos en centros comerciales locales y bodegos en aproximadamente más de 34 locales, pero muchas veces estos permanecen muy llenos dejando a muchos sin poder disfrutar de ellos, Carcassonne bière brinda un local amplio.

En BBC esta adecuado para ir charlar y disfrutar de la cerveza, pero es algo monótono y quizás a veces suele ser aburrido. En Carcassonne bière tendrán variedades de actividades que no se convertirán en rutina y así se podrá aprovechar el tiempo de una manera más dinámica y divertida.

El Mercado

Actualmente la cerveza ha tenido un crecimiento de aproximadamente el 10 % de consumo, debido a las diferentes variables como lo son los festejos, cultura, cambio climático ETC.

Aunque la competencia es bastante, el reto es formar alianzas con el fin de permitir que Carcassonne bière crezca y permanezca en el mercado.

Tenemos que también aprovechar la tecnología que nos brindan con el fin de siempre renovar brindando un precio acorde a lo ofertado.

Análisis del mercado

En esta etapa se hace la evaluación de desarrollo de la cantidad demandada y hace la oferta que se va ofrecer, determinando el potencial del mercado todo esto tomando como base las encuestas realizadas a nuestros posibles clientes.

Normatividad

Se realiza una investigación de las reglas y normas según las leyes colombianas las cuales rigen y controlan la producción y operación de nuestra idea de negocio, las cuales serán:

- Marco legal
 - Normatividad
 - Tipo de sociedad
 - Impuestos
- Normatividad que rige la elaboración de una cerveza (Invita)

DECRETO 3192 DE 1983 / (Noviembre 21)

Derogado por el art. 96, Decreto Nacional 1686 de 2012.

Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación, envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional.

El Presidente de la República de Colombia, en uso de las atribuciones que le confiere el numeral 3 del artículo 120 de la Constitución Política y la Ley 9 de 1979,

DECRETA:

Disposiciones generales y definiciones

Artículo 1º.- Campo de aplicación. Las disposiciones del presente Decreto se aplicarán:

- a. A las fábricas que procesen alcohol utilizado en la elaboración de bebidas alcohólicas.
- b. A las fábricas de bebidas alcohólicas que funcionen en el territorio nacional.
- c. A las bebidas alcohólicas que se elaboren, hidraten, envasen, importen y vendan en el territorio nacional.

Artículo 2º.- Definiciones. Para efectos del presente Decreto se define como:

1. Fábrica de alcohol: El establecimiento en donde se obtiene alcohol etílico utilizado en la elaboración de las bebidas alcohólicas.
2. Fábrica de bebidas alcohólicas: El establecimiento en donde se elaboran, hidratan y envasan bebidas alcohólicas.
3. Alcohol: El etanol o alcohol etílico procedente de la destilación de productos resultantes de la fermentación de mostos adecuados.

4. Bebida alcohólica: El producto apto para consumo humano que contiene una concentración no inferior a 2.5 grados alcohol métricos y no tiene indicaciones terapéuticas.

5. Bebida alcohólica alterada: Es toda bebida alcohólica:

a. Que ha sufrido transformaciones totales o parciales en sus características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas por causa de agentes físicos, químicos o biológicos.

b. A la cual se le han sustituido total o parcialmente sus componentes principales reemplazándolos o no, por otras sustancias;

c. Que ha sido adicionada de sustancias, no autorizadas

d. Que ha sido sometida a tratamientos que simulen, oculten o modifiquen sus características originales.

e. Que ha sido adicionada de sustancias extrañas a su composición.

1. Bebida alcohólica fraudulenta:

a. Con la apariencia y características generales de la oficialmente aprobada y que no procede de los verdaderos fabricantes;

b. Que se designa o expide con nombre o calificativo distinto al que le corresponde

c. Que se denomina como el producto oficialmente aprobado, sin serlo

d. Cuyo envase, empaque o rotulo contiene diseño o declaraciones, que puede inducir a engaño respecto de su composición u origen

e. Elaborada por un establecimiento, que no haya obtenido licencia sanitaria de funcionamiento

f. Que no posea registro sanitario

g. Que sea importada, sin el lleno de los requisitos señalados por el Ministerio de Salud

h. Que no cumpla con los requisitos técnicos exigidos en este Decreto y en las reglamentaciones posteriores expedidas por el Ministerio de Salud, para cada tipo de producto.

1. Licencia Sanitaria de Funcionamiento: Autorización que expide el Ministerio de Salud al establecimiento para producir alcohol, elaborar, hidratar y envasar bebidas alcohólicas para el consumo humano, bajo condiciones locativas, técnicas y sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad del producto.

2. Registro Sanitario: Autorización que expide el Ministerio de Salud a una persona natural o jurídica, pública o privada, para elaborar, hidratar, envasar, importar, exportar y vender bebidas alcohólicas que cumplan con las características de composición, requisitos físico-químicos y microbiológicos y que sean aptas para el consumo humano.
3. Equipo: El conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías y demás accesorios que se emplean en la elaboración, hidratación, envase y distribución de alcohol, las bebidas alcohólicas y sus materias primas.
4. Proceso: Conjunto de etapas sucesivas a las cuales se someten la materia prima, para obtener alcohol o bebidas alcohólicas.
5. Flujo: Movimiento secuencial de materias primas a través de las diferentes etapas del proceso, para obtener el producto final deseado.
6. Sección: Parte de la fábrica de alcohol o de bebidas alcohólicas donde se lleva a cabo una o más etapas de un proceso.
7. Materia prima: Sustancias naturales, procesadas o no que constituyen los componentes principales para la producción de alcohol, o la elaboración de una bebida alcohólica apta para consumo humano.
8. Insumo: Sustancias naturales o sintéticas procesadas o no, utilizadas como componente auxiliar para la elaboración de alcohol o de una bebida alcohólica incluyendo además el material de envase y empaque.
9. Producto terminado: Todo producto apto para el consumo humano, que se obtiene como resultado del procesamiento de materias primas e insumos, o por manipulación (hidratación, envase) de un producto total o parcialmente elaborado.

Usos no alimentarios: gomas, piensos y etanol para producir combustibles El almidón de la papa también es ampliamente utilizado por las industrias farmacéutica, textil, de la madera y del papel, como adhesivo, aglutinante, texturizados y relleno, y por las compañías que perforan pozos petroleros, para lavar los pozos. El almidón de papa es un sustituto 100 por ciento biodegradable del poli estireno y se utiliza, por ejemplo, para hacer platos y cubiertos desechables. La cáscara de la papa y otros desechos «sin valor» de la industria de la papa tienen un abundante contenido de almidón, que se puede licuar para obtener etanol apto para la producción de combustibles. Un estudio realizado en Nueva Brunswick, provincia de Canadá productora de papa, calculó que 44 000 toneladas de desechos industriales de la papa podrían producir de 4 a 5 millones de litros de etanol. (<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3469>)

Súper Intendencia de Industria y Comercio

El 24 de diciembre de 2015,

La Superintendencia de Industria y Comercio informa que:

En aplicación del artículo 156 del Decreto Ley No. 19 de 2012 y en aplicación del numeral 2 del artículo 10° de la Ley 1340 de 2009, se publica en la página web de la Superintendencia de Industria y Comercio el inicio de un procedimiento de autorización de una integración empresarial. Con radicado No. 15-306376 del 23 de diciembre de 2015, AMBEV COLOMBIA S.A.S. (en adelante, AMBEV), CERVECERÍA BBC S.A.S. (en adelante, CERVECERÍA), CERVECERÍA BBC DE LA SABANA S.A.S. (en adelante, SABANA), BOGOTÁ BEER COMPANY S.A.S. (en adelante, BBC) y, SAB COLOMBIA S.A.S. (en adelante, SABCOLOMBIA) y BAVARIA S.A. (en adelante, BAVARIA), presentaron una solicitud de pre-evaluación en los siguientes términos:

“(…) el 11 de noviembre de 2015, la sociedad Anheuser-Busch InBev SA/NV (en adelante, “AB InBev”), domiciliada en Bruselas, Bélgica, formalizó su oferta de compra de las acciones de SABMiller plc (en adelante, “SABMiller”). La operación proyectada, de ser autorizada por las autoridades, se realizará mediante la adquisición que de SABMiller haga una nueva compañía que se formará para estos efectos en Bélgica (en adelante, “NewCo”). Posteriormente, AB InBev se fusionará con NewCo, de tal forma que al finalizar la Transacción, NewCo será la nueva compañía matriz de las empresas combinadas, y matriz controlante el grupo” 1 . De acuerdo con la transacción proyectada, las sociedades que participan en esta operación se denominan de la siguiente manera:

- AMBEV COLOMBIA S.A.S.: identificada con el NIT. 900.818.921-5, con domicilio principal en Bogotá. Se dedica a la importación y comercialización de cervezas de su matriz AB InBev. Adicionalmente, participa en el segmento Premium con sus marcas Coronita Extra, Corona Extra, Negra Modelo, Modelo Especial, Budweiser, Stella Artois y próximamente con las marcas Becks, Quilmes y Patagonia.
- BOGOTÁ BEER COMPANY S.A.S.: Identificada con el NIT. 830.094.751-7, con domicilio principal en Bogotá. Esta compañía opera a través de sus tres sociedades: CERVECERÍA, SABANA y BBC. Adicionalmente, posee una planta de producción de cerveza para las marcas BBC: Bacatá Blanca, Monserrate Roja, Cajicá Miel, Chapinero Porter, BBC Lager; y de temporada: Candelaria Clásica Chia Weiss, Zipaquirá Abadía, Policarpa La 1 Folio 2 del Cuaderno Público No. 1 del Expediente. Fuerte, Septimazo IPA, Macondo Cerveza Negra Tipo Coffee Stout; Tequendama, Don Rufina y Usaquen.
- CERVECERÍA BBC S.A.S.: identificada con el NIT. 830.110.912-5, con domicilio principal en Bogotá. Dicha sociedad tiene por objeto social principal la fabricación, importación, exportación y comercialización, nacional y/o internacional, de cervezas y

alimentos, así como la prestación de servicios de restaurante, bar y similares.

· CERVECERÍA BBC DE LA SABANA S.A.S.: identificada con el NIT. 900.641.533-9, con domicilio principal en Tocancipá. Dicha sociedad tiene por objeto social principal la fabricación, importación, exportación y comercialización, nacional y/o internacional, de cervezas y alimentos, así como la prestación de toda serie de servicios vinculados a la industria de las bebidas fabricadas. Es de resaltar que existe una situación de grupo empresarial entre CERVECERÍA y SABANA, donde la primera es matriz y la segunda es subordinada.

· SAB COLOMBIA S.A.S.: identificada con el NIT. 900.297.398-5, con domicilio principal en Bogotá. Dicha compañía es un vehículo que tiene por objeto la inversión en cualquier tipo de sociedad.

· BAVARIA S.A.: identificada con el NIT. 860.005.224-6, con domicilio principal en Bogotá. Dicha sociedad tiene por objeto social principal la producción y comercialización de cervezas, bebidas gaseosas, aguas y jugos. Adicionalmente, cuenta con seis (6) plantas de producción de cerveza, donde se fabrican las marcas Club Colombia (Dorada, Negra y Roja), Poker, Poker Ligera, Águila, Águila Light, Pilsen, Bahía, Costeña, Costeñita, Cola y Pola, Redd's, Redd's Dry, Miller Lite y Águila Cero. Importando además marcas de su casa matriz SABMiller, tales como Peroni, Grolsch y Miller Genuine Draft. Con fundamento en la información aportada en la solicitud de pre-evaluación, los mercados involucrados en la operación proyectada, en la totalidad del territorio nacional, son los siguientes:

- Producción de malta
- Producción de cerveza
- Importación de cerveza
- Exportación de cerveza
- Comercialización de cerveza
- Distribución de cerveza
- Producción de tapas tipo corona para bebidas
- Producción de etiquetas para botellas

Dentro de los diez (10) días siguientes a esta publicación en la página web de la Superintendencia, los interesados cuentan con la posibilidad de suministrar a la Entidad, la información que pueda aportar elementos de utilidad para el análisis de la operación proyectada y para dicho propósito deben utilizar el número de radicación de la solicitud.

<http://www.sic.gov.co/drupal/sites/default/files/files/Radicado No 15-306376.pdf>

Tabla 1. DOFA

<p style="text-align: center;">FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variedad de colores y sabores • Personal capacitado y calificado • Instalación novedosa 	<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pertenecer al mercado de la cervecería • Crear alianzas con la competencia • Oportunidad de expansión
<p style="text-align: center;">DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • La falta de reconocimiento del negocio • Inversión limitada • La competencia amplia 	<p style="text-align: center;">AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nueva competencia que quieran ingresar al mercado • La reforma tributaria • Al no tener reconocimiento hay desconfianza en el consumidor

Conclusión

En lo proyectada queremos producir y vender nuestra propia cerveza buscando ofrecer un lugar muy cómodo y dispuesto a brindar una excelente atención tranquilidad a nuestros clientes mediante un valor agregado que es hacerlos sentir que se encuentran en otra cultura que se pueda elevar la imaginación, esto desde nuestro punto de vista y a nivel comercial es muy bueno ya que las personas siempre quieren está experimentando cosas nuevas, escapando de la rutina.

Cibergrafia

- <https://es.wikipedia.org/wiki/Carcasona>
- <https://es.pinterest.com/pin/498210777499596476/>
- <http://www.elespectador.com/noticias/salud/colombia-tercero-consumo-de-alcohol-articulo-390021>
- <http://www.labrujulaverde.com/2015/12/5-juegos-de-mesa-medievales-que-todavia-se-pueden-disfrutar>
- <http://bogotabeercompany.com/>
- <https://www.civico.com/bogota/sucursales/bogota-beer-company-bbc?page=3>
- http://contenidosdigitales.ulp.edu.ar/exe/economia1/tipos_de_mercados_caracteristicas.html
- <http://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/nuevas-marcas-de-cerveza-en-colombia/218324>
- <http://curiosidades.com/los-20-pueblos-medievales-mas-bellos-de-europa/>

Anexos

Tabla 2. Cotización Maquinaria establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Licuada industrial		\$ 1.350.000,00	2	\$ 2.700.000,00	N/A
2	Refrigerador		\$ 1.700.000,00	1	\$ 1.700.000,00	N/A
3	Picadora de hielo		\$ 300.000,00	1	\$ 300.000,00	N/A
4	Cafetera		\$ 800.000,00	1	\$ 800.000,00	N/A
5	Plancha de cocina		\$ 1.500.000,00	1	\$ 1.500.000,00	N/A
6	Sanduchera		\$ 300.000,00	1	\$ 300.000,00	N/A
7	Molino de trigo		\$ 600.000,00	2	\$ 1.200.000,00	N/A
8	Estufa industrial		\$ 1.000.000,00	1	\$ 1.000.000,00	N/A
9	Olla En Acero Inox Industrial Con Tapa	45x28 Cms 44 Litros	\$ 992.000,00	5	\$ 4.960.000,00	N/A
10	cucharon		\$ 90.000,00	5	\$ 450.000,00	N/A
11	botellas		\$ 1.500,00	500	\$ 750.000,00	N/A
12	tapabocas	x50und	\$ 33.000,00	12	\$ 396.000,00	N/A
13	gorro quirúrgico blanco	x100und	\$ 62.880,00	3	\$ 188.640,00	N/A
14	overol industrial blanco		\$ 28.000,00	6	\$ 168.000,00	N/A
15	bota industrial PVC		\$ 55.900,00	6	\$ 335.400,00	N/A
16	barril		\$ 250.000,00	6	\$ 1.500.000,00	N/A

Tabla 3. Cotización Sonido establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Consola de sonido		\$ 1.500.000,00	1	\$ 1.500.000,00	N/A
2	Juego de luces		\$ 1.200.000,00	1	\$ 1.200.000,00	N/A

Tabla 4. Cotización Decoración Y Adecuación Establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Pintura	Vinilo acriltext para interiores	\$ 160.000,00	3	\$ 480.000,00	N/A
2	Baldosa	Caja de baldosas venecianas estilo antiguo	\$ 180.000,00	4	\$ 720.000,00	N/A
3	Techo	Techo en madera	\$ 780.000,00	1	\$ 780.000,00	N/A
4	Estantería	Muebles con 4 divisiones verticales madera	\$ 180.000,00	5	\$ 900.000,00	N/A
5	Vitrina	Mostrador en madera	\$ 250.000,00	2	\$ 500.000,00	N/A
6	Vinoteca	Gabinete almacenamiento licores	\$ 450.000,00	1	\$ 450.000,00	N/A
7	Barriles de cerveza	1) Barril de roble con Grifo y frio mediante hielo. 2) Tanque de CO2 y Regulador 3) Conectores y Mangueras	\$ 850.000,00	2	\$ 1.700.000,00	N/A
8	Tapetes	Tapete industrial acabados medievales	\$ 380.000,00	6	\$ 2.280.000,00	N/A
9	Sillas	Sillas en madera	\$ 35.000,00	50	\$ 1.750.000,00	N/A
10	Mesas	Mesa en roble larga	\$ 680.000,00	4	\$ 2.720.000,00	N/A
11	Lámparas	Colgaduras en forma de vitral	\$ 450.000,00	10	\$ 4.500.000,00	N/A
12	Cuadros	Replicas cuadros representativos edad media	\$ 1.000.000,00	10	\$ 10.000.000,00	N/A
13	Barra	Mesa de madera con mesón de mármol	\$ 780.000,00	2	\$ 1.560.000,00	N/A

Tabla 5. Cotización Utensilios Establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Vasos Cerveceros	Vasos en vidrios cerveceros	\$ 5.000,00	60	\$ 300.000,00	N/A
2	Jarras	Jarras en madera	\$ 60.000,00	10	\$ 600.000,00	N/A
3	coctelera		\$ 80.000,00	3	\$ 240.000,00	N/A
4	Hielera		\$ 120.000,00	8	\$ 960.000,00	N/A

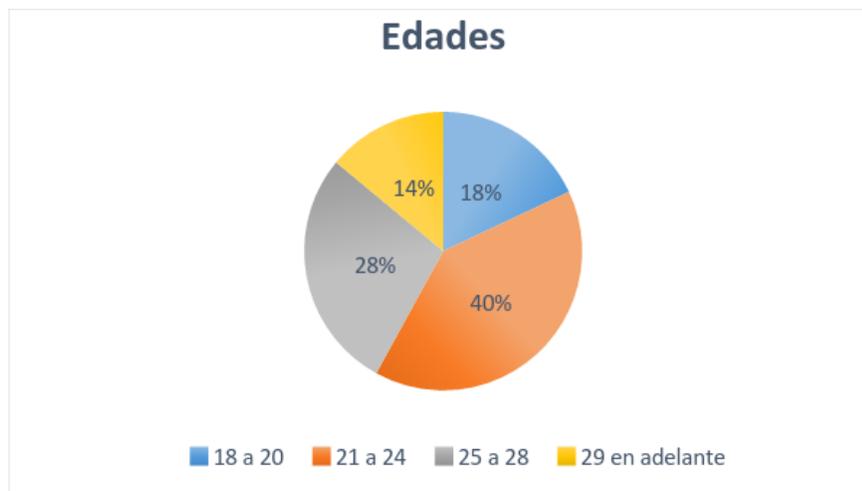
Tabla 6. Cotización Sistematización Digital Establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Pantalla táctil		\$ 892.000,00	1	\$ 892.000,00	N/A
2	Sistema TPV	Terminal punto de venta		1		N/A
3	Caja registradora		\$ 600.000,00	1	\$ 600.000,00	N/A
4	Datafono		\$ 300.000,00	1	\$ 300.000,00	N/A
5	Lector de código de barras		\$ 102.400,00	1	\$ 102.400,00	N/A

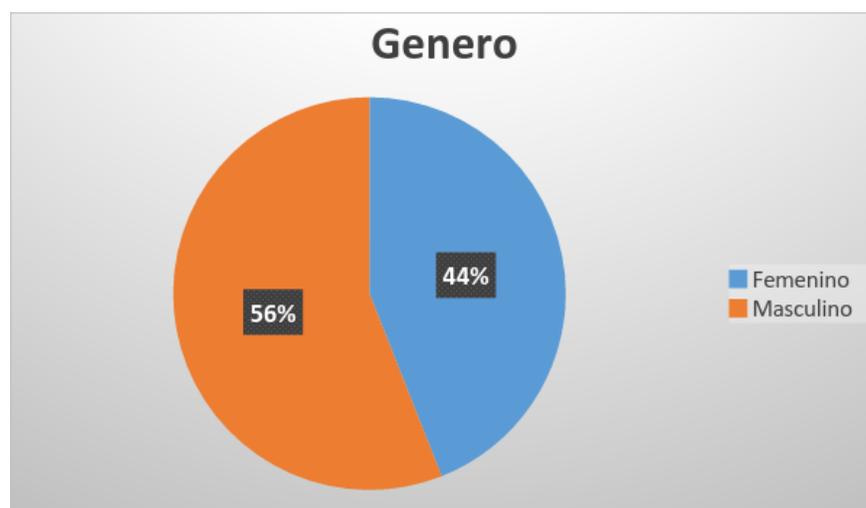
Análisis de Datos

Por perspectiva.

1. **Edades:** Encontramos que la mayoría de las personas encuestadas se encuentran entre los 21 y 24 años de edad (40%), el 60% restante de los encuestados están entre los 18 – 20 años y 25 en adelante.



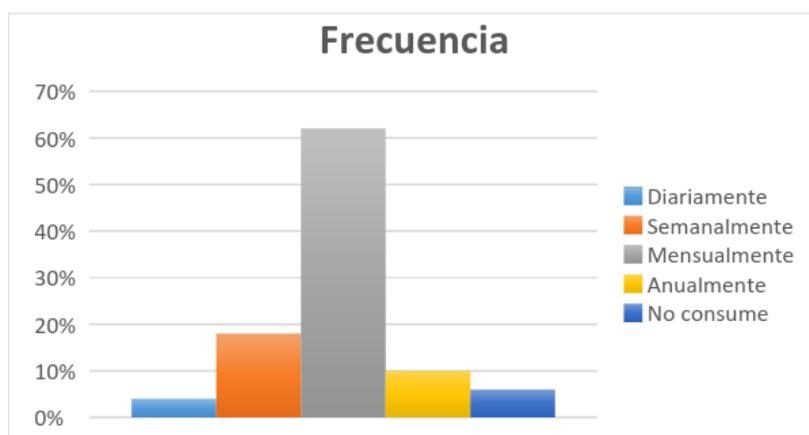
2. **Género:** El género masculino fue el más encuestado con un 56%, el género femenino encuestado fue del 44%. Lo que nos indica que es probable que la mayoría de nuestro mercado sean hombres.



Encuestados

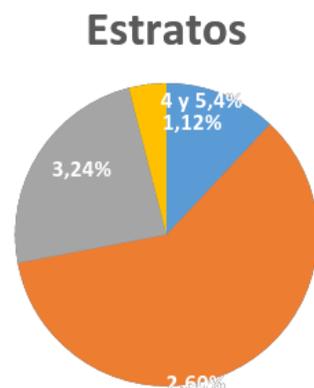
¿Con que frecuencia consume usted cerveza?

Frecuencia: El 18% de los encuestados consume cerveza semanalmente, este sería el nicho que representaría mayor consumo de cerveza, por otro lado el 62% de los encuestados consume cerveza mensualmente, mientras que el restante de los encuestados (16%), no consume o la consume anualmente.



¿En qué estrato cree usted que toman más cerveza?

Estratos: El estrato 4 y 5 nos representaría muy bajo consumo según los encuestados con un 4%, mientras que el estrato 2 nos representaría el mayor consumo según los encuestados con un 60%; los estratos 1 y 3, estarían en nivel intermedio con un 36%.



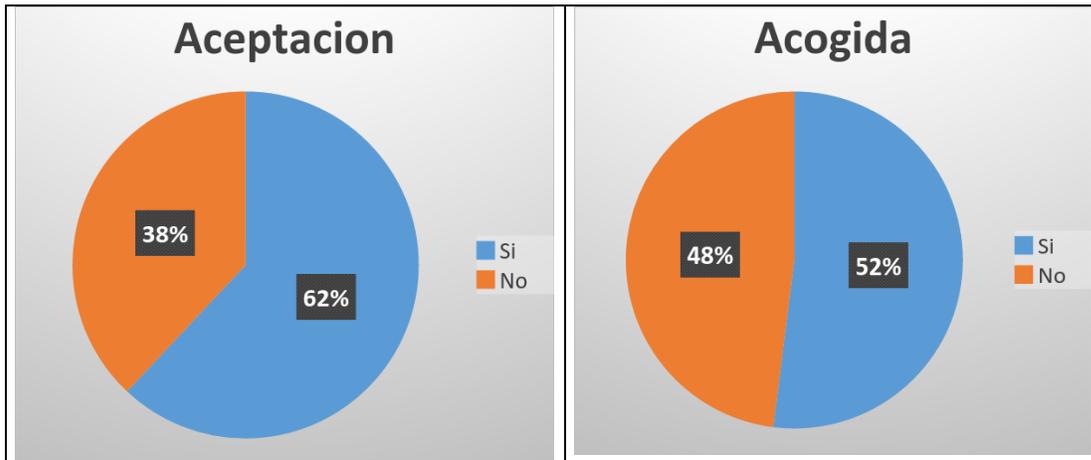
¿Por qué tomaría usted cerveza artesanal?

Motivación: La mayoría de los encuestados (74%) consumiría la cerveza artesanal por diversión, mientras que el restante (26%) lo haría por influencia o moda.



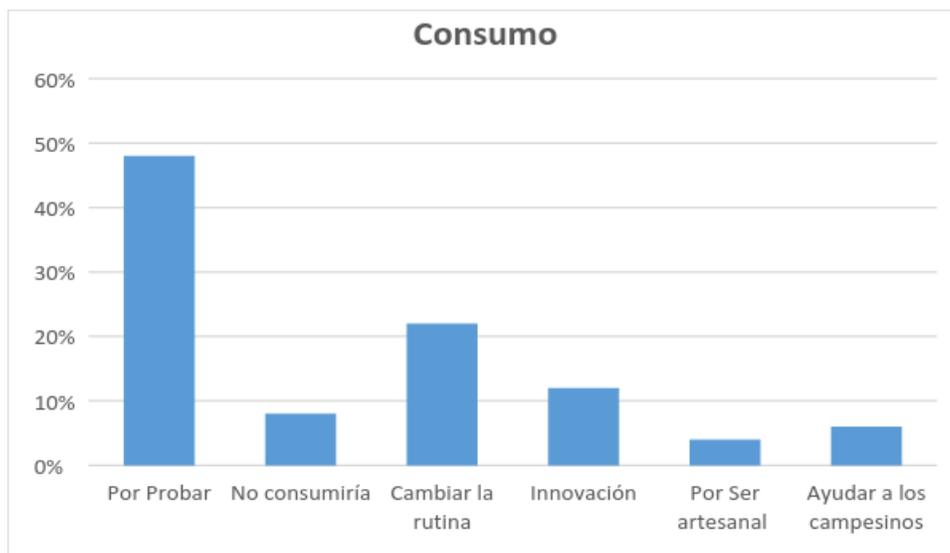
¿Cree usted que nuestro producto tendrá buena acogida y aceptación en el mercado?

Aceptación y acogida: El 62% de los encuestados considera que nuestra cerveza tendrá aceptación y 52% considera que tendrá acogida, por otro lado el 38% indica que la cerveza no tendrá aceptación y un 48% indica que no tendrá acogida. Para llegar a los porcentajes que consideran que la cerveza no tendrá aceptación y/o acogida, se atacara en los puntos sensibles de estas personas para lograr penetrar en este mercado con poca credibilidad en la cerveza artesanal.



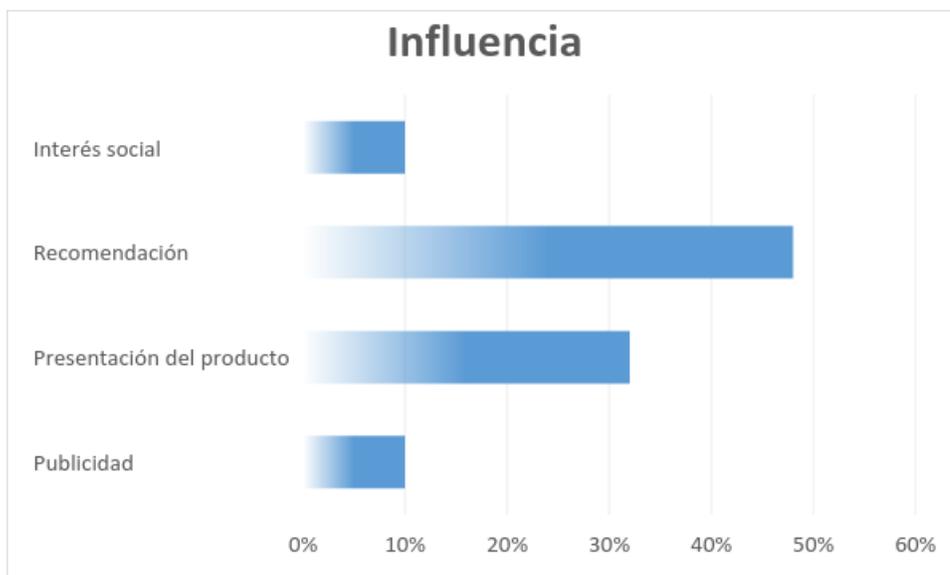
¿Le gustaría probar nuestro producto y así mismo el espacio o que les brindamos?

Consumo: Al 48% de los encuestados les gustaría probar la cerveza artesanal por conocer su sabor, siendo estos mayoría, el 44% restante que si lo consumiría por diversas razones: innovación, ayuda a campesinos, entre otros; mientras que el 8% de los encuestados no la consumiría, siendo estos minoría.



¿Por qué medio conocería usted de nuestro producto?

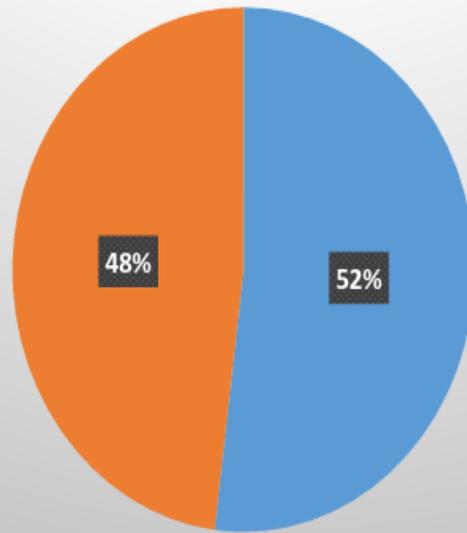
Influencia: Las encuestas nos informan que la voz a voz y la presentación del producto serian nuestros mejores aliados para incentivar el consumo con un 80%, mientras que la publicidad y el interés social serian buenos aliados pero no tanto con un 20%.



¿Cree usted que se podrían disminuir las deficiencias de salud como el estrés la rutina y los efectos nocivos del alcohol con Carcassonne bière?

Efectos: La mayoría de personas encuestadas considera que si podrían disminuirse los efectos nocivos (52%), mientras que el porcentaje restante (48%) considera que no; a este último porcentaje se le informaran los beneficios de la cerveza artesanal y el establecimiento.

Efectos



■ Si
■ No