

# LA MICROCERVECERÍA COMO MODELO DE NEGOCIO

**-TEMARIO-**



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

# ÍNDICE

1 SEGURIDAD E HIGIENE EN MICROCERVECERÍAS

2 REQUISITOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA

3 CONTROL DE CALIDAD

4 CARACTERÍSTICAS, DISEÑO Y FUNCIONALIDAD DE EQUIPOS

5 LA CERVEZA COMO PROYECTO EMPRESARIAL

6 MARKETING Y PLANIFICACIÓN COMERCIAL

7 LEGISLACIÓN E IMPUESTOS ESPECIALES



# TEMARIO

1

## SEGURIDAD E HIGIENE EN MICROCERVECERÍAS

- Créditos ECTS: 1

Profesores: M<sup>a</sup> José Bonete y Miguel Ángel Trelis Sancho



### 1.1. Descripción:

- Repasaremos los ingredientes necesarios para la elaboración de la cerveza, para entender qué tipo de residuos pueden quedar en paramentos, instalaciones, maquinaria y útiles que pueden entrar en contacto directo o indirecto con los ingredientes o con el producto final, y de esta forma optimizar los procesos de limpieza y desinfección.
- Describiremos aquellos pasos para la elaboración artesanal de la cerveza en los que intervienen microorganismos deseados y en los que pueden interferir los microorganismos no deseados.
- Definiremos el origen y las causas de las alteraciones de las cervezas.
- Estudiaremos los diferentes tipos de materiales que forman parte de paramentos, instalaciones, maquinaria y útiles, ya que el tipo de material puede influir decisivamente en la metodología empleada para la limpieza y desinfección.

# TEMARIO

## 1

### SEGURIDAD E HIGIENE EN MICROCERVECERÍAS

- Analizaremos los diferentes tipos de agentes detergentes y agentes desinfectantes para conocer cuáles son los más adecuados para este tipo de industria.
- Describiremos exhaustivamente protocolos para una correcta limpieza y desinfección de paramentos, instalaciones, maquinaria y útiles.
- Definiremos metodologías para la verificación de un correcto proceso de limpieza y desinfección.

#### 1.2. Objetivos:

- Concienciar al alumno sobre la importancia en la gestión higiénico-sanitaria de todos los procesos y elementos que intervienen en la elaboración de cerveza artesanal.
- Proporcionar los conocimientos y herramientas necesarios para mantener una instalación de producción en las condiciones de seguridad e higiene óptimas para estar dentro del marco de la legalidad.

# TEMARIO

1

## SEGURIDAD E HIGIENE EN MICROCERVECERÍAS

### 1.3. Temario:

- Ingredientes en la elaboración de la cerveza: composición química
- Elaboración de cerveza artesanal: Microorganismos responsables de la fermentación.
- Alteraciones organolépticas de la cerveza: origen y causas
- Materiales de construcción de paramentos, instalaciones, maquinaria y útiles
- Agentes detergentes y desinfectantes: Composición, características y requisitos legislativos
- Elaboración de protocolos de limpieza y desinfección. Higienización manual vs higienización CIP (Cleaning in Place)
- La desinfección in situ (video-tutoriales de fábricas)
- Metodología para la verificación de una correcta limpieza y desinfección: Controles visuales y controles microbiológicos

# TEMARIO

2

## REQUISITOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA



- Créditos ECTS: 1

Profesor: Manuel Andreu Diéz

### 2.1. Descripción:

- Definiremos las condiciones higiénico-sanitarias y estructurales que debe cumplir una microcervecería, según la legislación vigente, así como, requisitos legislativos en cuanto a etiquetado de la cerveza, incluida las condiciones de etiquetado ECO (ecológico).
- Trataremos el tema relacionado con la implantación del sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), así como la trazabilidad del producto y las diversas normas o estándares internacionales (ISO 22000, BRC, IFS).
- Explicaremos los trámites y requisitos para poner en funcionamiento una instalación ante la Administración Pública

# TEMARIO

## 2

## REQUISITOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA

### 2.2. Objetivos:

- Conocer los aspectos legales relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias y estructurales.
- Saber cómo debe ser el etiquetado de la cerveza, incluido el ecológico.
- Establecer los principios básicos en los que se base el sistema de autocontrol APPCC y diferenciar las diversas normas o estándares internacionales.
- Facilitar al alumno los conocimientos necesarios para poner en funcionamiento una microcervecería, desde el punto de vista legal

### 2.3. Temario:

- Condiciones higiénico-sanitarias y estructurales en la industria cervecera
- Cómo afrontar las inspecciones sanitarias
- Trámites y requisitos legales. Cómo poner en funcionamiento tu microcervecería
- Etiquetado. Normas. Etiquetado ECO
- Trazabilidad
- Sistema de autocontrol APPCC I

# TEMARIO

3

## CONTROL DE CALIDAD



- Créditos ECTS: 1

Profesor: Manuel Andreu Diéz

### 3.1. Descripción:

En primer lugar se dará una visión general de la gestión de la calidad para posteriormente ir hacia aspectos más específicos del sector cervecero. Esta asignatura abordará los principios básicos del sistema de gestión de la calidad basándose en la Norma ISO 9001:2008 y el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP). Aunque los riesgos están claramente relacionados con la seguridad, en una microcervecería el hecho de no garantizarla es también un fracaso en la calidad. En este sentido también se tendrán en cuenta los requisitos legales que afectan al sector en concreto. Además, se tratarán otros aspectos específicos como el control de las materias primas a través de sus requerimientos o especificaciones y parámetros de calidad.

# TEMARIO

3

## CONTROL DE CALIDAD

### 3.2. Objetivos:

- Comprender los principios básicos generales del sistema de gestión de la calidad.
- Conocer la Norma ISO 9001.
- Conocer el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)
- Conocer la legislación de aplicación para la elaboración de cerveza.
- Conocer las especificaciones requeridas a las materias primas.
- Conocer los parámetros de calidad de la cerveza.
- Capacitar a los alumnos de los conocimientos necesarios para desarrollar su propio sistema de calidad

### 3.3. Temario:

- Sistema de autocontrol APPCC II
- Normas o estándares internacionales basados en los APPCC
- Principios básicos del sistema de gestión de la calidad: ISO 9001
- Parámetros de calidad de las materias primas: agua, lúpulos y levaduras
- Parámetros de calidad de la cerveza

# TEMARIO

## 4

### CARACTERÍSTICAS, DISEÑO Y FUNCIONALIDAD DE EQUIPOS

- Créditos ECTS: 3

Profesor: Boris de Mesones



#### 4.1. Descripción:

Diferenciaremos entre Brewpubs cuyo negocio es principalmente la venta directa y Microfábricas con venta a través de distribuidores. Son dos modelos de negocio muy diferentes. Explicaremos las características principales de los equipos alemanes y anglo-sajones y los detalles que hacen que unos equipos sean mas sencillos de usar, de mayor calidad y duraderos, mientras que otros son complicados, de baja calidad y muy propensos a provocar contaminaciones en cuanto les afecta la corrosión. Haremos referencia a los aspectos a nivel de ingeniería que hacen unos equipos mas avanzados y con mejores posibilidades de aumento de su capacidad de producción.

# TEMARIO

## 4

### CARACTERÍSTICAS, DISEÑO Y FUNCIONALIDAD DE EQUIPOS

#### 4.2. Objetivos:

- Diseñar la planta del brewpub o de la micro-fábrica
- Entender la funcionalidad de los diferentes equipos
- Poder elegir los equipos con los componentes más adecuados para poder elaborar el mayor número de estilos de cerveza posibles con el menor tiempo de trabajo
  - Poder decidir equipos con características particulares para elaborar estilos diferentes de cerveza
- Entender las diferentes calidades de los materiales y las diferentes posibilidades de soldar estos
- Entender la importancia de automatizar o mantener los sistemas manuales de operación que requieren una menor inversión

# TEMARIO

4

## CARACTERÍSTICAS, DISEÑO Y FUNCIONALIDAD DE EQUIPOS

### 4.3. Temario:

- Brewpub o Microcervecería
- Diseño de planta
- Calidad de materiales
- Calidad de soldaduras
- Diseño equipos estilo anglo-sajón
- Diseño equipos estilo alemán
- Configuración equipos
- Automatización

# TEMARIO

5

## LA CERVEZA COMO PROYECTO EMPRESARIAL

- Créditos ECTS: 1,5

Profesores: Juan Carlos Gómez y Virginia Payá



### 5.1. Descripción:

Aprenderán a determinar y definir los factores clave del negocio que quieren implantar. Sesión a sesión irán avanzando en las distintas etapas del proyecto. Cubriremos los requisitos legales y empresariales para abrir una microcervecería, un brewpub o una distribuidora de cerveza artesana. Contaremos con la experiencia de cerveceros de éxito que nos darán una visión de cómo fueron sus orígenes.

### 5.2. Objetivos:

El programa muestra un proceso de diseño de ideas que se inicia con un estudio que permite descubrir necesidades latentes o no cubiertas de los potenciales clientes y que concluye con el procedimiento necesario para la elaboración de un plan de empresa del proyecto empresarial.

# TEMARIO

5

## LA CERVEZA COMO PROYECTO EMPRESARIAL

### 5.2. Objetivos:

Con este planteamiento, antes de definir el plan de empresa debemos validar una serie de decisiones o hipótesis, más o menos complejas, dependiendo del tipo de empresa que pretendamos crear, para lo que es necesario conocer y diseñar el modelo de negocio y saber determinar las posibles vías de desarrollo futuro.

A continuación, el experto asesor de empresas Juan Carlos Gómez Díaz, socio director de Redpymed nos enseñará a crear un plan de negocio desde el principio, reflexionando sobre el modelo de negocio, las necesidades financieras en función del tipo de proyecto a desarrollar.

Así mismo, nos detallará los aspectos jurídicos y sociales a tener en cuenta y finalmente nos hablará de cómo financiar el proyecto dada la actual situación del crédito y las subvenciones. Nos adentraremos en la consultoría de un emprendedor, donde realizaremos el plan de empresa desde el principio.

# TEMARIO

5

## LA CERVEZA COMO PROYECTO EMPRESARIAL

### 5.3. Temario:

- Customer persona: Crearemos perfiles de cliente para nuestros productos y servicios. Uno de los aspectos más importantes es la habilidad de los emprendedores en conocer las características de sus clientes, identificar cuáles son sus problemas y cuál es la motivación del cliente en comprar nuestros productos.
- Mapa de experiencia del cliente: Se trata de analizar el proceso de “compra” del cliente cuando se relacione con nuestra empresa para entender qué factores considera importantes y poder así mejorar su experiencia creando valor.
- Business Model Canvas: Aprender a utilizar esta herramienta de identificación y diseño de nuestro modelo de negocio enfocándolo al cliente objetivo.
- Plan de empresa: Desarrollo desde cero de un plan de negocio, para que el alumno pueda reflexionar sobre su proyecto en función de la posible inversión a realizar, y las posibles estructuras: mínima, media o grande.

# TEMARIO

6

## MARKETING Y PLANIFICACIÓN COMERCIAL

- Créditos ECTS: 1,5

Profesores: Francisco García Asensi y Ricardo Sellers



### 6.1. Descripción:

En este módulo trataremos los conceptos claves del Marketing y de la Planificación Estratégica. Analizaremos aspectos como el Comportamiento del Consumidor, Gestión de Producto y Marca, Distribución, Gestión Comercial y Comunicación y profundizaremos en ejemplos prácticos de diferentes modelos de negocio relacionados con la producción y distribución cervecera.

### 6.2. Objetivos:

- Dotar al alumno del conocimiento y del pensamiento estratégico para diseñar y ejecutar un plan de marketing integral desde el análisis de las necesidades del consumidor/cliente y del entorno competitivo
- Identificar y establecer el posicionamiento de la marca y sus valores
- Asesoramiento acerca del registro y protección de una marca

# TEMARIO

6

## MARKETING Y PLANIFICACIÓN COMERCIAL

### 6.3. Temario:

- Sociología del consumo
- La gestión de Marketing. Conceptos y Herramientas
- Planificación estratégica
- Creación de valor y ventaja competitiva. Análisis del precio de venta al público
- Desarrollo de la Imagen de marca
- Trade Marketing y Marketing Relacional
- Relaciones Públicas y Eventos. Comunicación low cost con un alto impacto
- Estudio de un caso práctico

# TEMARIO



7

## LEGISLACIÓN E IMPUESTOS ESPECIALES

- Créditos ECTS: 1

Profesor: Victor Guarch

### 7.1. Descripción:

En este módulo trataremos el tema de los trámites necesarios para obtener una licencia de fabricación de cerveza, la carga impositiva que de esta actividad se desprende y su impacto en el balance de la empresa. Mantenimiento ordenado de los diversos libros de control de fabricación y existencias. Diferencias entre distintos centros de producción: el modelo microfábrica, modelo brewpub.

### 7.2. Objetivos:

- Conocer todos los trámites previos al inicio de la actividad ante la Administración Tributaria.
- Dominar el manejo de los diferentes libros de contabilidad de existencias para el control de las materias primas, proceso de fabricación y producto acabado.
- Conocer los sistemas de circulación para el envío de cerveza a la Unión Europea y a la exportación.
- Asimilar todas las obligaciones en materia de impuestos especiales, bajo la premisa de que el desconocimiento de la norma no exime de su cumplimiento.

# TEMARIO

7

## LEGISLACIÓN E IMPUESTOS ESPECIALES

### 7.3. Temario:

#### PARTE 1: LA FABRICACIÓN DE LA CERVEZA

- Concepto de fábrica y de depósito fiscal.
- La tramitación y obtención del CAE. La prestación de garantías.
- La contabilidad de existencias y los libros oficiales.
- Los mecanismos de control por parte de los Servicios de Intervención.
- Aplicación de pérdidas en los procesos de fabricación.
- Casos prácticos.
- Presentación de libros contables y declaraciones. Modelos 558 y 561

#### PARTE 2: LA CIRCULACIÓN DE PRODUCTOS OBJETO DE IMPUESTOS ESPECIALES

- Circulación nacional. El sistema EMCS y el documento administrativo electrónico.
- Modalidades de circulación intracomunitaria: o Sistema EMCS o Sistema de envíos garantizados o Ventas a distancia
- Casos prácticos. Emisión de documentos de circulación

# ORGANIZAN



Universitat d'Alacant Fundació General

Escola de Negocis  
Escuela de Negocios



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Tecnocaelia

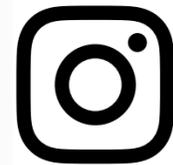




# ¡TE ESPERAMOS!



WWW.ESPECIALISTAENCERVEZA.COM



ESPECIALISTAENCERVEZA



ESPECIALISTAENCERVEZA



AULACERVEZA



INFO@ESPECIALISTAENCERVEZA.COM

ESCUELA DE NEGOCIOS. UNIVERSIDAD DE ALICANTE  
CAMPUS DE SAN VICENTE RASPEIG. 03690, ESPAÑA.  
TELÉFONO: 965909373

