

PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE INDUSTRIA MICROCERVECERA

Ángela San Martín de Juan

Mercedes Díaz del Río y Carmen Olarte Martínez

El proyecto consiste en la micro-elaboración de 1000 Hl/año de cerveza artesanal en el municipio de Logroño. ¿Por qué micro-elaboración? Bueno, pues porque se ha visto que existe un mercado emergente con alto potencial de desarrollo, que es el de consumidores gourmet, que buscan una cerveza artesana de alta calidad como alternativa a la cerveza industrial.

Cabe destacar la importancia del sector cervecero Español, tanto en consumo como en producción, ya que ocupa el cuarto puesto a nivel Europeo y el décimo a nivel mundial.

La cerveza elegida para la elaboración es la “Lager” estilo “Pilsen” la cual se caracteriza por su color claro, sabor acentuado y por fermentar a bajas temperaturas. La comercialización se realizará en botellas de vidrio de 33 y 75 cl a través del canal hostelero.

Las materias primas básicas necesarias para la elaboración de la cerveza son:

- Cebada malteada
- Lúpulo
- Agua
- Levaduras que fermenten a baja tª



El proceso productivo comprende desde la recepción de las materias primas, hasta el envasado de la cerveza para su posterior distribución y venta. Realizándose en perfectas condiciones sanitarias.

Este proyecto consta de los cálculos de todas las instalaciones necesarias para el correcto funcionamiento, tales como la electricidad, la fontanería, la obra civil, saneamiento y protección contra incendios. Además es un proyecto rentable y viable según se indica en el estudio económico.