

## Article. King JALE Craft Brewery: A Local Brand Artículo. Cervecería artesanal Rey JALE: una marca local

Ingrid Granada Valverde<sup>1</sup>, Oscar Burbano Figueroa<sup>2</sup>

**Resumen:** Proporcionar un análisis detallado y exhaustivo de todos los elementos que influyen en los costos de producción y operación de la creación de una cerveza artesanal. Este análisis pretende identificar áreas clave donde se pueden implementar mejoras y optimizaciones para reducir costos, aumentar la eficiencia y mejorar la rentabilidad de la cervecería, busca proveer un análisis preciso de todos los elementos que influyen en los costos de producción y operación de la creación de una cerveza artesanal. Este estudio pretende identificar áreas clave donde se pueden implementar mejoras y optimizaciones para reducir costos, aumentar la eficiencia y mejorar la rentabilidad de la cervecería. Finalmente, los sistemas de costos y presupuestos son fundamentales en la empresa, esto ayuda a mejorar los controles y tomar las medidas adecuadas cuando se requieren, fijar precios de venta, conocer anticipadamente los costos de productos y proyectar las utilidades.

**Palabras clave:** costos de producción, operación, mejoras, rentabilidad.

**Abstract:** Provide a detailed and exhaustive analysis of all the elements that influence the production and operation costs of creating a craft beer. This analysis aims to identify key areas where improvements and optimizations can be implemented to reduce costs, increase efficiency and improve the brewery's profitability. provide an accurate analysis of all the elements that influence the production and operating costs of creating a craft beer. This study aims to identify key areas where improvements and optimizations can be implemented to reduce costs, increase efficiency and improve brewery profitability. Finally, cost and budget systems are fundamental in the company, this helps to improve controls and take appropriate measures when required, set sales prices, know product costs in advance and project profits.

**Keywords:** production costs, operation, improvements, profitability.

### 1. Introducción

---

<sup>1</sup> Afiliación 1; [ingridgranada@unicomfaucauca.edu.co](mailto:ingridgranada@unicomfaucauca.edu.co) <https://orcid.org/0009-0009-5816-3383>

<sup>2</sup> Afiliación 2; [oscarburbano@unicomfaucauca.edu.co](mailto:oscarburbano@unicomfaucauca.edu.co) <https://orcid.org/0009-0004-8222-598X>

De acuerdo con O'Hare, (2016), la literatura, la cerveza es una bebida que tiene al menos 6000 años. Fue inventada al parecer en Mesopotamia, a partir de la fermentación de granos como la cebada. A la fecha, la cerveza belga ha tenido una enorme influencia en la industria cervecera mundial. La diferencia principal entre la cerveza industrial y la artesanal radica en las proporciones, el tratamiento de la materia prima y el proceso de elaboración. En cuanto al tratamiento de la materia prima, su proporción es menor en las cervezas industriales, las que además utilizan conservantes artificiales. Las cervezas artesanales no utilizan ningún tipo de aditivo artificial. En las cervezas artesanales, el proceso de elaboración es manual, desde el molido de las maltas hasta el embotellamiento. Igualmente, no sufre ningún proceso de filtración ni pasteurización, por esta razón, la cerveza artesanal es completamente diferente de la cerveza industrial; y es más atractiva en el sabor y la presentación. Cada maestro cervecero desarrolla su propia fórmula o receta, para conseguir lo que más le gusta a él y a sus clientes. De ahí, surge la diversidad de gustos, aún dentro del mismo tipo de cerveza. De acuerdo con Bavaria considerada como la principal compañía de bebidas del país y el Colectivo Colombiano de Cervecerías Artesanales (Colcas, 2023), el consumo de cerveza en Colombia se estima, en promedio, de 50 litros por persona al año. De ese modo, se ubica como el tercer país latinoamericano, detrás de Brasil (64.9 litros) y México (52.1 litros); muy lejos del top que lideran otros países, como República Checa (143 litros), Alemania (110 litros) y Austria (108 litros).

El mercado de la cerveza industrial en Colombia representa el 99 % de la producción, monopolizado por la empresa SABMiller y el 1 % restante corresponde a cervezas artesanales. Según Barrera-León (2019), en Bogotá, existen alrededor de 250 microempresas cerveceras. Con respecto al crecimiento de la industria de cerveza artesanal, Daniel Lozano Sanz, presidente del Colcas, menciona que durante 2018 las ventas de esta bebida fueron de \$40.000 millones de pesos; para 2019, la cifra se incrementó a \$93.100 millones; y para 2020, a \$172.800 millones. Es decir, se multiplicó 4.3 veces el mercado en dos años. Por tanto, el mercado de la industria de cerveza artesanal está en pleno crecimiento (Redacción El Colombiano, 2021). De acuerdo con Redacción Portafolio (2019), las cervezas artesanales no solo compiten con grandes marcas, como SABMiller, sino con una carga tributaria del 48 % y el 19 % del IVA, en igual proporción que la de las grandes empresas. Sumado al requerimiento del Invima de tener un registro de calidad por receta; no por empresa. Esto conlleva a elevar la carga tributaria de las pequeñas productoras. Según Redacción del diario La República (2019), actualmente, los consumidores están buscando opciones novedosas, más sabores y productos más locales, por lo que las cervezas artesanales están empezando a posicionarse en el gusto de las personas, con lo cual aparecen cada vez más empresas. En cuanto al consumo de cerveza en los últimos doce meses con la población mayor de dieciocho años, el 5 % reporta haber consumido alguna cerveza artesanal en el último año. De esta participación, los departamentos de Cauca y Valle del Cauca se caracterizan por tener una menor participación (11 %), lo cual denota la imposibilidad de tener un análisis cuantitativo en consumo en el campo cervecero, específicamente desagregado por marcas en Popayán. Cabe resaltar que, en Colombia, es difícil encontrar insumos locales, de modo que la materia prima para la elaboración de la cerveza, en general, debe importarse, teniendo en cuenta además que los precios fluctúan dependiendo del precio del dólar y los aranceles a las importaciones propios de cada país. Sin embargo, ello no impide que cada país utilice también productos locales. Por ejemplo, se han comenzado a usar en algunas preparaciones productos regionales como la mora, el maracuyá, el café, el chocolate o coca entre otros. Para Zamora (2019), la idea es que los cerveceros colombianos comiencen a valorar el producto local y es aquí precisamente, en que vamos hacer énfasis para optimizar costos y mejorar la eficiencia.

Como lo muestran las cifras, el incremento por el gusto a la cerveza artesanal en Colombia va en aumento, de ahí que sea el tercer país de Latinoamérica en incrementar su consumo, después de México y Brasil. Sin embargo, se enfrentan desafíos constantes en términos de costos y eficiencia de producción y de ahí la necesidad de responder a la pregunta *¿Cuáles son los costos de producción, operación y las estrategias que pueden implementarse para optimizar costos y mejorar la eficiencia en la producción de cerveza, para hacer sostenible la Cervecería artesanal Rey JALE en el tiempo?* Este análisis pretende identificar áreas clave donde se pueden implementar mejoras y optimizaciones para reducir costos, aumentar la eficiencia y mejorar la rentabilidad de la cervecería.

En las últimas dos décadas, ha habido un resurgimiento notable en la producción de cerveza artesanal en Colombia, y Popayán no ha sido la excepción. Emprendedores locales han participado en la creación de micro cervecerías que no solo buscan atraer a los consumidores locales, sino que también exploran mercados más amplios. La Asociación Colombiana de Cerveceros Artesanales (ACCA), fundada en 2015, ha jugado un papel importante en apoyar a los productores de cerveza artesanal en todo el país, incluyendo Popayán. Hoy en día, la industria cervecera en Popayán se caracteriza por una combinación de producción industrial y artesanal. La ciudad se ha convertido en un destino atractivo para los amantes de la cerveza, con festivales y eventos que celebran la cultura cervecera. Además, se ha visto un creciente interés en la educación sobre la cerveza, con talleres y cursos sobre elaboración y degustación.

A medida que la industria continúa creciendo, enfrenta varios desafíos, como la necesidad de diferenciarse en un mercado cada vez más competitivo y la importación de cervezas de otras regiones y países. Sin embargo, la rica tradición cultural de Popayán, junto con el talento y la creatividad de sus cerveceros, sugiere un futuro brillante para la industria cervecera en la ciudad.

En resumen, la historia de la industria cervecera en Popayán es una crónica de tradición, adaptabilidad y creatividad, que ha evolucionado desde sus inicios hasta convertirse en una parte integral de la cultura local contemporánea.

Es así como la Cervecería artesanal Rey JALE, se dedica a la producción y fabricación de cerveza artesanal, con una mezcla tradicional a base de insumos de la región. Desde su ubicación, la empresa busca posicionarse a nivel local, regional y nacional, como la cerveza insignia que impulsa el turismo cultural en la región. Por otro lado, desde su creación, la concentración total de funciones al interior de la empresa y las estrategias de producción y comercialización han sido realizadas por los dueños.

## **2. Metodología**

Para el desarrollo de la pregunta planteada *¿Cuáles son los costos de producción, operación y las estrategias que pueden implementarse para optimizar costos y mejorar la eficiencia en la producción de cerveza, para hacer sostenible la Cervecería artesanal Rey JALE en el tiempo?*, se incursionó en el método descriptivo donde se espera obtener un perfil detallado de la cervecería artesanal, que sirva como base para futuras investigaciones, el caso tiene el objetivo identificar y optimizar costos con el fin de mejorar la eficiencia en la producción de Cerveza artesanal Rey JALE que requiere una combinación de tecnologías modernas, estrategias de gestión de recursos y un enfoque en la innovación. La implementación efectiva de estas estrategias, no solo contribuirá a la sostenibilidad económica de la cervecera en su punto de equilibrio, sino que también puede proporcionar ventajas competitivas e identificar áreas de mejora en un mercado en constante evolución.

Para lo cual, se investigó la data histórica de la industria cervecera en Popayán y en Colombia que permita la comprensión del entorno en términos de productividad y calidad y, la incursión de la cerveza artesanal en la localidad. Así mismo, la identificación, claridad y optimización en los costos de producción de la cervecería artesanal Rey JALE, permitió hacer sostenible la empresa en el tiempo y permitirá su crecimiento y expansión. Las estrategias diferenciadoras harán atractivo el emprendimiento contribuyendo con el medio ambiente, y la sostenibilidad del mismo en el tiempo.

### 3. Resultados

En relación la industria cervecera en Popayán, una ciudad del suroccidente de Colombia, tiene una historia rica y fascinante. Aunque la producción de cerveza en la región no es tan antigua como en algunas otras partes del mundo, ha crecido y evolucionado considerablemente a lo largo de los años. La tradición cervecera en Popayán comenzó a cobrar fuerza en el siglo XIX, cuando los inmigrantes europeos, especialmente alemanes y españoles, trajeron consigo técnicas de elaboración de cerveza y recetas tradicionales. Esto coincidió con una época de crecimiento económico y cultural en la ciudad, lo que facilitó la apertura de las primeras cervecerías.

Durante el siglo XX, la industria cervecera en Popayán se consolidó con la fundación de varias cervecerías. Una de las más icónicas fue la **Cerveza "Pintada"**, que surgió en la década de 1940. La producción artesanal de cerveza empezó a tener mayor popularidad, y la ciudad comenzó a ser reconocida por su producción local. A medida que avanzaba la segunda mitad del siglo XX, la cerveza artesanal comenzó a ganar terreno. La apreciación por productos locales y artesanales creció entre los consumidores, lo cual fomentó la aparición de nuevas cervecerías. Estas nuevas marcas optaban por utilizar ingredientes locales y técnicas de elaboración innovadoras, lo que aportó un valor diferenciador a su oferta.

En las últimas dos décadas, ha habido un resurgimiento notable en la producción de cerveza artesanal en Colombia, y Popayán no ha sido la excepción. Emprendedores locales han participado en la creación de micro cervecerías que no solo buscan atraer a los consumidores locales, sino que también exploran mercados más amplios, y justamente esto, es lo que la Cervecería Rey JALE pretende.

*Misión:* Cerveza artesanal Rey JALE es una cerveza artesanal que compite principalmente por su calidad. *Visión:* Cerveza artesanal Rey JALE espera, en el mediano plazo, convertirse en la primera cerveza artesanal en Popayán y posicionarse como la cerveza insignia que impulsa el turismo cultural en la región. Los productos elaborados en Cerveza artesanal Rey JALE están dirigidos a todo público mayor de edad (18 años), gracias a la calidad implícita en cada una de las líneas de cerveza artesanal; negra, roja, rubia, y de temporada, lo cual los ha llevado a ser una marca que ya cuenta con reconocimiento en la región. Desde su origen, Cerveza artesanal Rey JALE, ha demostrado ser no solo una empresa rentable y en constante crecimiento, gracias a la calidad de sus productos y a las estrategias empleadas desde las variables del marketing, todo esto en la dirección de sus propietarios; sino que también tienen la intención de ser una empresa generadora de empleo en el mediano plazo. Todo ello encaminado a llegar a ser reconocida como marca región. Así, la empresa tiene la meta de trabajar en la construcción y posicionamiento de la marca de su cerveza como identificador regional, para el departamento del Cauca.

Desde luego, como se mencionó, existen otras marcas de cervezas artesanales locales y regionales que compiten con Cerveza artesanal Rey JALE. Por lo anterior, teniendo en cuenta que, a la fecha, son sus propietarios los que están al frente del negocio, para ellos el bienestar laboral es importante, por lo cual han acondicionado sus espacios de trabajo; y esperan, en el corto plazo, ampliar la planta de personal (tres personas más). De otro lado, el fenómeno de la estructura organizacional ha tenido un amplio tratamiento, teórico y empírico, sobre todo, en años recientes. Por esto, para los propietarios, es importante, en el menor tiempo posible, ajustar la estructura organizacional, y el desempeño de las funciones.

En cuanto a la producción, de la Cerveza artesanal Rey JALE, elabora cuatro tipos de cervezas artesanales, ordenados por participación en el mercado de acuerdo con su consumo: Ofrecemos una amplia gama de cervezas, como rubias, pardas, negra y cervezas de temporada, cada una elaborada con recetas únicas y distintivas. Además, lanzamos ediciones limitadas cada año, inspiradas en ingredientes locales y recetas tradicionales.

En lo referente a responsabilidad social empresarial, actualmente Cerveza artesanal Rey JALE se encuentra gestionando, a través de la Corporación Autónoma Regional, entidad encargada de administrar los recursos ambientales, el sello verde para los productos, con miras a legitimar esta práctica y realizar la donación o venta del desecho. Dentro de las estrategias implementadas en el marco de la responsabilidad social empresarial, se trabajan los desechos y el bagazo de la cebada utilizada en la producción de la cerveza negra, en especial. Este es reutilizado como alimento para equinos y bovinos. Y lograr la capacitación permanente de cómo manejar los plásticos, botellas y las cajas utilizadas en el sistema de distribución. De acuerdo con lo anterior, todos los desechos de la empresa se reutilizarían y, constantemente se estarían desarrollando planes de acción en dirección a la disminución de la contaminación y la conservación medioambiental. Como acercamiento a la comunidad, en el desarrollo profesional de los jóvenes de las diferentes Universidades de la localidad, se realizarían gestiones para que los alumnos realicen sus prácticas universitarias, en procesos agroindustriales y empresariales.

Para optimizar costos y mejorar la eficiencia en la producción de cerveza artesanal. La industria cervecera enfrenta desafíos constantes en términos de costos y eficiencia de producción. [Los costos y presupuesto en la Cervecería artesanal Rey JALE incluyen gastos como alquiler o compra de propiedad, equipo y materiales de producción, sueldos y beneficios para el personal, impuestos y otros gastos necesarios para mantener la operación en marcha.](#) Dado lo anterior, presentamos los siguientes datos de referencia:

**Tabla 1**

*Costo Unitario de Materia Prima*

<b>Materiales</b>	<b>Valor Unitario</b>		
-------------------	-----------------------	--	--

<b>Malta Pilsen</b>	<b>192.79</b>		
<b>Malta Pale Ale</b>	<b>393.71</b>		
<b>Malta Vienna</b>	<b>142.06</b>		
<b>Malta Melanoidin</b>	<b>297.65</b>		
<b>Lupulo Cascade</b>	<b>50.00</b>		
<b>Lupulo Citra</b>	<b>158.82</b>		
<b>Levadura Safale US</b>	<b>105.88</b>		
<b>Levadura Safale BE</b>	<b>235.29</b>		
<b>Botella</b>	<b>1,200.00</b>		
<b>Tapa</b>	<b>100.00</b>	<b>Utilidad del 60%</b>	<b>Precio de venta</b>
<b>Total</b>	<b>2,876.21</b>	<b>2,353.96</b>	<b>5,230.16</b>

**Fuente: Elaboración propia 2024.**

La tabla de costos de materia prima para la producción de 1,700 unidades de cerveza muestra un total de \$4,889,550, con un costo unitario promedio por unidad de \$2,876. Los materiales con mayor impacto en el costo total son la malta y el lúpulo, mientras que la levadura y otros ingredientes tienen un impacto menor. El consumo unitario varía según el material, y el desperdicio promedio por unidad representa un porcentaje significativo del total de materiales utilizados. Es importante, monitorear el consumo unitario y el desperdicio para optimizar los costos y mantener la rentabilidad. La producción de 1,700 unidades de cerveza requiere una inversión significativa en materia prima, por lo que es crucial analizar la posibilidad de negociar precios con PROSTBIER una empresa nacional ubicada en la ciudad de Medellín, y considerar la implementación de medidas de eficiencia para reducir el desperdicio y minimizar pérdidas. Este análisis permite identificar oportunidades de mejora y tomar decisiones informadas para optimizar la producción y reducir costos.

**Tabla 2**

Punto de equilibrio en unidades y dinero

<b>CERVECERIA REY JALE</b>	
	Capacidad máxima
	Costos variables de producción
	Gastos fijos
	MOD
	<b>Total de costos</b>
	Costo variable Unitario
	Precio anual de venta por unidad
	<b>Margen de contribución</b>
	PE = CF/(PV-VC)
	<b>1,098</b>
	<b>10,975,548</b>

Fuente: Elaboración propia 2024.

El resultado del análisis del punto de equilibrio, revela que la capacidad máxima de producción es de 1,700 unidades, El punto de equilibrio se alcanza en 1,098 unidades, lo que equivale a \$10,975,548 en términos monetarios. Esto indica que la empresa debe vender al menos 1,098 unidades para cubrir sus costos y comenzar a generar ganancias. Cualquier venta adicional a este punto contribuirá directamente a la rentabilidad de la empresa. Es crucial monitorear los costos y ajustar la estrategia de precios para mantener un margen de contribución saludable y asegurar la sostenibilidad financiera.

**Tabla 3**

*Mano de obra directa*

SALARIO	FAC PREST	TOTAL	SUB	FAC PREST		DOTA CION
1,300,000	1.38342	<b>1,798,446</b>	162,000	1.1766	<b>190,609</b>	-
<b>OPERARIO PRODUCCION</b>						
<b>COSTO TOTAL</b>						
<b>1,989,055</b>		70,000	EL DIA			

Fuente: Elaboración propia 2024.

El análisis de la estructura salarial revela que el costo total mensual para la empresa sería de \$1,989,055, considerando el salario mínimo más prestaciones sociales para cada trabajador. Sin embargo, la producción de 1,700 unidades requiere solo 2 trabajadores durante 2 días, específicamente para la elaboración y envasado de la cerveza. Al redondear el salario diario a \$70,000 por los 4 jornales de trabajo en 2 días, el costo total para la producción es

significativamente menor. Esto sugiere una oportunidad para optimizar los recursos laborales y reducir costos. La empresa podría considerar contratos por proyecto o jornales específicos para ajustarse a las necesidades de producción y minimizar el gasto en mano de obra. Esta estrategia permitiría aumentar la eficiencia y rentabilidad en la producción de cerveza.

A continuación, se presenta un análisis sobre algunas estrategias que pueden implementarse para optimizar costos y mejorar la eficiencia en la producción de cerveza.

### **Automatización de Procesos.**

**Implementación de Tecnología:** La automatización de líneas de producción puede reducir costos laborales y mejorar la consistencia del producto. Sistemas de control automatizado permiten un monitoreo en tiempo real, optimizando la transferencia de materias primas y el flujo de trabajo.

### **Optimización de la Cadena de Suministro.**

**Selección de Proveedores:** Colaborar con proveedores clave para asegurar precios competitivos y calidad constante de insumos, como malta, lúpulo y levadura.

**Compras en Volumen:** Negociar acuerdos a largo plazo o comprar en grandes volúmenes puede ayudar a reducir costos, previniendo su rotación y conservación de la materia prima.

### **Eficiencia Energética**

**Uso de Energías Renovables:** Implementar soluciones de energía solar o eólica puede disminuir costos a largo plazo. También se pueden considerar proyectos de cogeneración para utilizar el calor residual en otros procesos.

**Mejoras en Infraestructura:** Actualizar equipos viejos a tecnologías más eficientes. Por ejemplo, calderas y sistemas de refrigeración que reduzcan el consumo energético.

### **Reciclaje y Reutilización de Recursos**

**Gestión de Residuos:** Implementar prácticas para reutilizar subproductos de la producción de cerveza, como la levadura y el bagazo, en la alimentación animal o en la producción de biocombustibles.

**Aprovechamiento del Agua:** Reutilizar el agua utilizada en distintos procesos de producción y mejorar su tratamiento antes de ser desechada. Esto no solo reduce costos, sino que también minimiza el impacto ambiental.

### **Optimización de Fórmulas**

**Desarrollo de Nuevas Recetas:** Experimentar con ingredientes alternativos que sean más económicos o que se puedan obtener localmente.

**Control de Calidad:** Mantener un control rígido de calidad para minimizar pérdidas por productos defectuosos y asegurar que la producción se mantenga en los estándares requeridos.

### **Capacitación del Personal**

**Entrenamiento:** Capacitar a los empleados sobre las mejores prácticas en la producción y la eficiencia operativa puede reducir errores y desperdicios.

**Cultura de Mejora Continua:** Fomentar un ambiente en el que los empleados se sientan cómodos sugiriendo mejoras o innovaciones en los procesos.

### **Diversificación de Productos**

**Innovación en Productos:** Desarrollar nuevas variantes de cerveza o explorar nuevos segmentos de mercado (como cervezas artesanales, sin alcohol, o ediciones limitadas) puede incrementar los ingresos y amortiguar efectos de fluctuaciones en la demanda.

### **Sistemas de Información para la Toma de Decisiones**

**Análisis de Datos:** Implementar software de gestión de la producción que permita un análisis profundo de datos operativos, identificando áreas de mejora y optimización de recursos.

**Predicción de Demandas:** Usar análisis predictivo para ajustar la producción en función de tendencias de consumo puede ayudar a reducir excesos de inventario.

## **4. Discusión**

Cabe resaltar que, en Colombia, es difícil encontrar insumos locales, de modo que la materia prima para la elaboración de la cerveza, en general, debe importarse, teniendo en cuenta además que los precios fluctúan dependiendo del precio del dólar y los aranceles a las importaciones propios de cada país. Sin embargo, ello no impide que cada país utilice también productos locales. Por ejemplo, se han comenzado a usar en algunas preparaciones productos regionales como la mora, el maracuyá, el café, el chocolate y coca entre otros. Para Zamora (2019), la idea es que los cerveceros colombianos comiencen a valorar el producto local y es aquí precisamente, el reto de la cerveza tradicional Vs la cerveza artesanal y haremos énfasis en optimizar costos y mejorar la eficiencia.

## **5. Conclusiones**

Por el momento, es claro que el emprendimiento Cervecería artesanal Rey JALE, se encuentra en una etapa de crecimiento. Por lo cual, se hace necesario generar un plan de

acción a mediano plazo que permita dar a conocer la marca en el mercado local, regional y nacional. Además, la empresa elabora productos con altos estándares de calidad, contando con cuatro cervezas artesanales, con una presentación acorde con las exigencias del mercado y la competencia.

El análisis de los costos de producción para una organización es de vital importancia al momento de realizar un proyecto, un contrato o un presupuesto, en la mayoría de las empresas realizan una proyección basados en promedios y en costos históricos. Con la claridad e identificación de los costos y gastos, se puede evitar que una empresa incurra en errores de cálculo al realizar el presupuesto, ya que este sistema es una herramienta que permite obtener mayor oportunidad de ganancias a corto y largo plazo, e incluso ser una empresa competitiva en el mercado y obtener las utilidades requeridas, o realizar las mejoras pertinentes. Después de realizar el análisis de costos a la Cervecería artesanal Rey JALE, se ha determinado que la probabilidad en los costos de producción, valores en unidades y valores en pesos, identificados en el costeo presentado en la sección de resultados, se consigue el punto de equilibrio. Se concluye que, con los valores en materiales, producción, ventas del producto, mano de obra se hace sostenible financieramente en el tiempo, y se sugiere implementar gradualmente las estrategias identificadas como: automatización de procesos, optimización de la cadena de suministro, eficiencia energética, reciclaje y reutilización de recursos, optimización de fórmulas, capacitación del personal, diversificación de productos, sistemas de información para la toma de decisiones para la expansión de la cervecería artesanal en el mercado local, regional y nacional.

Finalmente, los sistemas de costos y presupuestos son fundamentales en las empresas, esto ayuda a mejorar los controles y tomar las medidas adecuadas cuando se requieren, fijar precios de venta, conocer anticipadamente los costos de productos y proyectar las utilidades. También, son necesarios para evitar los desperdicios o los gastos no adecuados, dando un mejor aprovechamiento a los materiales y a los recursos económicos.

## Referencias

**ACTUALICESE. (17 de DICIEMBRE de 2015). ACTUALICESE. Obtenido de La importancia de los presupuestos en la organización y en la ejecución de proyectos: <https://actualicese.com/la-importancia-de-los-presupuestos-en-la-organizacion-y-en-la-ejecucion-de-proyectos/>**

**Barrera-León , Y. A. (2019). Identificación de mercados potenciales para la exportación de la cerveza artesanal [tesis de grado]. Universidad Antonio Nariño. Repositorio institucional UAN. <http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/4569/1/2021YimmyAlejandroBarreraLe%C3%B2n.pdf>**

**Bavaria y Colectivo Colombiano de Cervecerías Artesanales —Colca (2022, 02 de marzo). Bavaria y cer veceros artesanales desarrollan iniciativa para impulsar la industria cervecera en Colombia. <https://bit.ly/45TFkzJ>**

**Bravo, G. (2007). Contabilidad de costos. Bogotá: McGraw-Hill. CAJAL, A. (18 de ABRIL de 2021). LIDEFER. Obtenido de 7 tipos de presupuestos en empresas y sus características.: <https://www.lifeder.com/tipos-presupuestos/>.**

**Corvo, H. S. (6 de DICIEMBRE de 2018). LIDEFER. Obtenido de Presupuesto financiero: características, para qué sirve, tipos.: <https://www.lifeder.com/presupuesto-financiero/>.**

**Departamento Administrativo Nacional de Estadística —Dane. (2020). Proyecciones de**

**población. Proyecciones municipales 2006-2020 metodología.**

**Gonzalez, M. (26 de abril de 2000). gestiopolis- finanzas. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/presupuesto-que-es-importancia-elementos-tipos/>**

**Kotler, D. G. (2007). Marketing internacional de lugares y destinos — Estrategias para la atracción de clientes y negocios en Latinoamérica. Pearson Prentice Hall.**

**Montenegro, Morales, Vargas, Barrera. (2014). Costos y presupuestos trabajo colaborativo 2. Obtenido de Repositorio Universidad Nacional: <https://www.academia.edu/9477354/>**

**O'hare, M. (2016, 12 de julio). Los siete países que hacen la mejor cerveza del mundo. CNN. <https://cnnespanol.cnn.com/2016/12/07/los-siete-paises-que-hacen-la-mejor-cerveza-del-mundo>**

**Ramirez, P. D. (2008). Contabilidad administrativa. México: Mc Graw Hill.  
RAMIREZ, M. C. (2011). Los presupuestos, sus objetivos e importancia. Revista Cultural Universidad Libre.**

**Redacción El Colombiano (2021, 30 de Enero). Artesanos impulsan el mercado cervecero. El Colombiano, <https://www.elcolombiano.com/negocios/artesanos-imp>**

**Redacción La República (2015, 24 de julio). 3 Cordilleras y Bogotá Beer Company mueven el negocio de la cerveza artesanal. La República, <https://www.larepublica.co/empresas/3-cordilleras-y-bogota-beer-company-mueven-el-negocio-de-la-cerveza-artesanal-2281111>**

**Zamora, D. (2019, 14 de mayo). El mercado de la cer veza artesanal. Los dueños del 1%. Revista Diners, [https://revistadiners.com.co/estilo-de-vida/gastronomia/67190\\_el-mercado-de-la-cerveza-artesanal-los-duenos-del-1/](https://revistadiners.com.co/estilo-de-vida/gastronomia/67190_el-mercado-de-la-cerveza-artesanal-los-duenos-del-1/)**