



Universidad de Guanajuato

División de Ciencias Económico Administrativas

**“Análisis y propuesta para la inclusión de la cerveza artesanal en la Ley de Alcoholes
para el Estado de Guanajuato”**

Tesis que para obtener el título de Maestro en Fiscal

Presenta

Valeria Manoela Ramírez Guerrero

Dr. Héctor Fabián Gutiérrez Rangel

Director de Tesis

Guanajuato, Gto., a 30 de julio de 2016



Universidad de Guanajuato

División de Ciencias Económico Administrativas

**“Análisis y propuesta para la inclusión de la cerveza artesanal en la Ley de Alcoholes
para el Estado de Guanajuato”**

Tesis que para obtener el título de Maestro en Fiscal

Presenta

Valeria Manoela Ramírez Guerrero

Dr. Héctor Fabián Gutiérrez Rangel

Director de Tesis

Guanajuato, Gto., a 30 de julio de 2016

Agradecimientos o Dedicatorias

Dedico esta tesis a Dios, que me ha dado vida, salud y un gran afán para culminar este proyecto de vida.

A mis padres que son mis más fuertes pilares, mi ejemplo a seguir y la definición perfecta de amor, a los que les debo todo lo que soy y lo que tengo, que siempre está ahí en cada momento de mi vida con su enorme sonrisa y con unos grandes brazos que hasta el día de hoy son mi apoyo y mi refugio.

A mi hermana por su apoyo y cariño, por toda la ayuda que me ha brindado y por estar siempre de manera incondicional conmigo.

A mi esposo Francisco Javier por motivarme con la culminación de este proyecto, por tu apoyo, cariño y comprensión, porque sabes mejor que nadie que no fue sencillo para mí terminar este objetivo que ambos nos planteamos para bien de nuestra familia, gracias por inspirarme a ser cada día mejor con tu amor.

A ti, mi precioso bebe Ángel Román porque llegaste a llenar mi vida de dicha y alegría, porque eres mi motor para despertar cada día, porque eres la más grande bendición que he recibido y porque quiero educarte con un buen ejemplo ya que eres lo más valioso que Dios me ha dado.

A mi Director de Tesis Dr. Héctor Fabián Gutiérrez Rangel, y la Dra. Diana del Consuelo Caldera González, por su apoyo, dedicación y profesionalismo.

A la Universidad de Guanajuato, porque orgullosamente puedo decir que soy egresada de sus aulas y llevo conmigo la dicha de ser una profesionista con el respaldo de esta institución.

Índice

Agradecimientos o Dedicatorias	3
Índice	4
Introducción	6
Planteamiento del Problema	8
Objetivo General	8
Objetivos específicos	8
Preguntas de Investigación	9
Supuestos de investigación	9
Justificación	9
Marco Teórico	13
La cerveza	13
Origen de la cerveza	14
La industria de la cerveza	18
La revolución industrial S. XIX (1801-1900)	18
El consumo de cerveza en México	20
Datos estadísticos de la cerveza	21
El duopolio mexicano de cerveza	23
Cuauhtémoc Moctezuma	23
Grupo Modelo	23
Cerveza artesanal y cerveza industrial	28
Cerveza artesanal	30
Antecedentes	30
Problemáticas a las que se han enfrentado los productores de cerveza artesanal	31
Panorama actual para la cerveza artesanal	34
La cerveza artesanal en el Estado de Guanajuato	35
Antecedentes	35
Asociaciones, productores y marcas guanajuatenses	36
Legislación en materia de alcoholes en México que ha adoptado la figura de cerveza artesanal en su reglamentación	44
Baja California	44
Sonora	45
Guanajuato	46
Metodología	59

Tipo de investigación.....	59
Diseño de investigación.....	60
Tipo de muestra	60
Enfoque	60
Alcance	61
Tabla 5. Operacionalización de las variables	63
Resultados y análisis	65
Propuesta a Nivel Federal en la Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios	68
Propuesta a Nivel Estatal en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato	70
Discusión y conclusiones	75
Referencias	80
Anexos	87

Introducción

A través de la historia, el ser humano ha buscado la manera de alcanzar el éxito, analizando su entorno y explorando productos y servicios reales y necesarios para la población, la mayoría fracasa en los intentos, pero siempre hay emprendedores que logran posicionar su producto en el mercado.

La elaboración de cerveza se remonta a muchos años atrás, muchas culturas comenzaron a elaborar cerveza como un alimento básico en su dieta y poco a poco fueron perfeccionando su elaboración, hasta el punto de llegar a ser de las bebidas predilectas de la población alrededor del mundo.

Al llegar la industrialización la cerveza se ha producido en masa, perdiendo ese toque tradicional con el que comenzó su elaboración, sin embargo, en la actualidad se ha retomado tanto la elaboración como el gusto de las personas a consumir productos orgánicos, elaborados de manera casera o tradicional, y muchos productores de cerveza han comenzado a convertir su afición por elaborar cerveza en un negocio con grandes miras a futuro.

Tomando lo anterior como un campo de oportunidad y aterrizando en el panorama actual de nuestro país, donde la fuerza laboral y de desarrollo económico se basa en pequeñas y medianas empresas de mexicanos emprendedores, aunado a la falta de empleo, y aprovechando el posicionamiento en el mercado que al día de hoy ha alcanzado la cerveza, se encuentra atractiva y viable la propuesta de apoyar al sector que se dedica a la producción de cerveza artesanal.

El presente proyecto tiene como objetivo Elaborar una propuesta para la inclusión de la cerveza artesanal en la Ley de Alcoholes del Estado de Guanajuato, que impulse el desarrollo de este sector bajo la certeza de un marco jurídico.

Realizando un análisis desde los orígenes de la cerveza a través de la historia y la importancia que ha ido adquiriendo a lo largo del tiempo en todo el mundo, aterrizamos en México, un País cervecero, donde nos encontramos con que existe un Duopolio que ha acaparado el mercado de la cerveza y la problemática que ha sido para los pequeños

productores de cerveza artesanal enfrentarse a una leal competencia para la venta y distribución del su producto.

Se presentan estadísticas tanto nacionales como a nivel internacional de consumo de este producto y la diferencia entre la cerveza industrial y la tradicional, también se aborda el panorama actual de la cerveza artesanal y porque ha comenzado a posicionarse en el mercado y ha acaparado la atención tanto de productores como de consumidores.

Finalmente se aborda al Estado de Guanajuato, donde de manera particular se pretende realizar la inclusión del giro de Cerveza Artesanal en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, cuya Ley rige la venta, producción y distribución de bebidas alcohólica dentro del Estado.

Se realiza un comparativo que va desde el ámbito Federal, Estatal y Municipal de las legislaciones, abordando algunos Estados y Municipios del País, que normalizan esta actividad dentro de sus legislaturas.

Posteriormente, se hace un análisis de mercado dentro del Estado de Guanajuato, encontrando productores que encajan en este giro y una Asociación que los respalda, reforzando el supuesto de que es factible esta investigación.

Se realiza la propuesta de cómo quedaría la definición dentro de la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato de esta propuesta de Licencia de Funcionamiento en Materia de Alcoholes, cuyo giro es el de Cerveza Artesanal y la clasificación y costos que generaría el adquirir una licencia, incluyendo también la propuesta dentro de la Ley de Ingresos para el Estado de Guanajuato.

Complementando el trabajo se esquematizan los pasos a seguir para adquirir esta Licencia de Funcionamiento, la documentación a presentar en la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración del Estado de Guanajuato y un pequeño manual para adquirir dicho permiso.

Planteamiento del Problema

Dada la demanda y el consumo de cerveza por parte de los mexicanos, aunado al gusto por sabores nuevos que ofrece una cerveza artesanal y considerándolo un producto innovador, ya que su proceso de producción resulta más puro y natural que la elaboración de cerveza industrial, por la utilización de elementos naturales propios de la región, resulta relevante este proyecto con el fin de incluir al porcentaje de los productores guanajuatenses que se dedican a la fabricación de cerveza artesanal y a los que tratan de emprender en este ámbito.

Lo que se busca es incluir en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, el giro de cerveza artesanal y por ende la regulación de este sector, buscando el desarrollo de esta actividad en el Estado.

Objetivo General

Elaborar una propuesta para la inclusión de la cerveza artesanal en la Ley de Alcoholes del Estado de Guanajuato, que impulse el desarrollo de este sector bajo la certeza de un marco jurídico.

Objetivos específicos

1. Analizar qué tan factible es para el Estado de Guanajuato, regular la producción, almacenamiento, distribución, enajenación y consumo de cerveza artesanal dentro de su legislatura.
2. Reconocer la importancia que ha adquirido la elaboración de cerveza artesanal en los últimos años en el Estado de Guanajuato, para destacar dicha actividad como una posible estrategia de desarrollo tanto para el sector que lo elabora como para la región.

3. Proponer una manera de clasificar o englobar la venta de cerveza artesanal de acuerdo al nivel de producción de la persona física o moral que trabaje este sector, analizando los costos que genera explotar esta propuesta de giro.

Preguntas de Investigación

1. ¿Cuáles son los elementos a considerar para la inclusión de cerveza artesanal en la reforma a la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato?
2. ¿Cuáles serían los beneficios a los productores de cerveza artesanal de que sean incluidos en la Ley de Alcoholes?
3. ¿Cuáles serían los beneficios para el Estado de Guanajuato el incluir este giro en la Ley de Alcoholes?

Supuestos de investigación

1. Incluir el giro de cerveza artesanal en la Ley de Alcoholes del Estado de Guanajuato fomentará el desarrollo de esta actividad en el Estado de Guanajuato
2. Resulta atractivo para los productores ser regulados y tener un respaldo legal y a la vez adquirir las obligaciones que ello conlleva.

Justificación

Desde 1992, el Estado de Guanajuato, a través de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración publicó en el Periódico Oficial la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, para regular los establecimientos cuyas actividades incluyen la venta de bebidas alcohólicas, alcanzando un gran impacto en la sociedad con el transcurso de los años.

La Ley de alcoholes para el Estado de Guanajuato, ha sufrido varias reformas, cada una, encaminada a mejorar este ordenamiento administrativo y tener un control total de las licencias de funcionamiento en materia de alcoholes, pues es facultad del Ejecutivo del Estado regular estos permisos.

Para que una persona física o moral adquiriera una licencia de funcionamiento en materia de alcoholes en el Estado de Guanajuato, debe estar sujeta al cumplimiento de varios requisitos y condiciones, estipuladas en la misma Ley.

El título II de las licencias de funcionamiento, capítulo I, de los Establecimientos clasifica los giros que contempla la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, y es en este punto donde esta investigación busca proponer la inclusión de la cerveza artesanal en esta regulación estatal.

El Estado de Guanajuato se caracteriza por ser un estado productivo y generador de autoempleos, por tal motivo busca facilitar al ciudadano la inclusión de su negocio o empresa a la economía del Estado, desde hace algunos años ha existido un “boom” en la elaboración de cerveza artesanal mexicana, y Guanajuato no ha sido la excepción a esta actividad, día a día se han sumado más personas a explorar los sabores que nos brindan estos fabricantes que dan un toque tradicional y especial a su cerveza.

De acuerdo a la Secretaría de Economía (2016), *“la industria de bebidas alcohólicas es la más dinámica impulsada por mejores técnicas de producción, dinamismo exportador en la cerveza y vino, una mayor demanda de bebidas espirituosas o artesanales en estratos sociales altos y entre la población joven”*.

Es por esta razón que entidades federativas como Baja California y Sonora ha incluido en sus ordenamientos jurídicos en materia de regulación de alcoholes el giro de cerveza artesanal, siendo los pioneros en tomar en cuenta este importante sector de fabricantes buscando el fortalecimiento de su industria y destacando el sello regional que puede impactar favorablemente en sectores como el turístico y económico pues es una labor que inmiscuye productos e insumos propios de la región.

En el ayuntamiento de Mexicali, Baja California, el 07 de agosto de 2015 se aprobó la iniciativa de reforma al Reglamento para la venta, almacenaje y consumo público de bebidas alcohólicas para dicho municipio, esta reforma incluye la iniciativa de reforma a los artículos 25 y 26 y adición del Art. 28 BIS y la reforma a los Arts. 64 y 76 del reglamento mencionado en supralíneas y todos relacionados a la venta, almacenaje y consumo de la cerveza artesanal y la inclusión de la misma en su reglamentación.

En el Ayuntamiento de Tijuana, Baja California ya está incluida la cerveza artesanal en su regulación en el Art. 2 Fracción VIII definiendo el concepto y su aplicación.

El Estado de Sonora por su parte, publicó el 17 de octubre de 2014 un proyecto de decreto que adiciona diversas disposiciones a la Ley que regula la operación y funcionamiento de los establecimientos destinados a la fabricación, envasamiento, distribución, almacenamiento, transportación, venta y consumo de bebidas con contenido alcohólico en el Estado de Sonora adicionando el concepto de cerveza artesanal en el Art. 10 1 Bis y a la Ley de Hacienda del Estado de Sonora, que incluye la cerveza artesanal y una clasificación en el Artículo Segundo.- Se adiciona el inciso s) a la fracción I y el inciso q) a la fracción II del Artículo 302.

Se considera relevante esta propuesta para que el Estado de Guanajuato se sume al modelo que pocas entidades del país han incluido en su legislatura, pues aunque el Estado no será el pionero en la incorporación del concepto de Cerveza Artesanal en los ordenamientos jurídicos en materia de alcoholes, será un parteaguas en lo referente al empleo de dicha actividad como área de oportunidad para apoyo de los grandes y pequeños empresarios que encuadran en esta propuesta de giro que es bien sabido, ya se explota dentro de nuestro Estado, atrayendo turismo e inversión a Guanajuato, y otorguemos a este gremio de productores, en base a este estudio, una atractiva y eficiente legislación para su actividad.

La cerveza mexicana es del gusto de muchos consumidores en el mundo, de acuerdo a la Secretaría de Economía, actualmente, de una lista de 125 países, México ocupa a nivel internacional el 7° séptimo lugar como productor, el 1er lugar como exportador, y el 15° lugar como importador de cerveza. En América Latina, México es el 3er país en consumo de esta bebida, per cápita 60 litros de cerveza por año (Secretaría de Economía, 2015)

Por razones como esta, el sector de la cerveza artesanal es un mercado atractivo tanto para productores como consumidores, a continuación se mencionan algunos datos estadísticos de este gremio, basados en Beerectorio MX (2016) y el Informador MX (2016)

- La cerveza artesanal representa cerca del 1% del mercado de cerveza en México y se estima que alcance el 3% en 2016, y hasta 5% en 2018 gracias a la resolución CFC-08-2013 de la COFECO (hoy COFECE) en 2013.
- 1 de cada 20 mil cervezas que se venden en México es artesanal
- El segmento de cerveza artesanal en México presenta, en promedio, un 30% de crecimiento anual desde hace una década, alrededor de 35% en 2015
- Entre las 50 cervecerías artesanales más grandes de México producen alrededor de 100 mil hectolitros (10 millones de litros) al año
- La capacidad de producción de cada una de estas 50 cervecerías oscila entre los 2,000 a 15,000 hectolitros al año
- En 2013, la Cofece determinó que un productor artesanal es aquel que produce 100 mil hectolitros (10 millones de litros) anuales o menos
- El costo promedio de producción de una cerveza artesanal es de \$25 pesos
- Para producir una caja de cerveza artesanal se invierten \$120 pesos en promedio, mientras que para producir una caja de cerveza industria se invierten \$30 pesos
- En México, las cervezas industriales pagan \$350 pesos en impuestos por hectolitro, mientras que las artesanales pagan entre \$1,000 y \$1,200 pesos por hectolitro
- La industria cervecera artesanal genera 2,150 empleos directos
- La industria cervecera artesanal está representada por la Asociación Cervecera de la República Mexicana (ACERMEX)

- En septiembre de 2015, ACERMEX reportó 531 productores de cerveza artesanal en México
- Apenas dos de cada 100 mil botellas de cerveza que se venden en el país son producidas por talleres artesanales

En el caso particular de Guanajuato

- Mensualmente se producen cerca de 45 mil botellas de cerveza artesanal (cerca de 16 mil litros)
- Los cerveceros artesanales del estado están representados por la Asociación de Productores de Cerveza de Guanajuato (Aproceg), que está conformada por 13 cervecerías
- De acuerdo a la Aproceg, en el estado existen 33 cervecerías artesanales
- En septiembre de 2015, Acermex reportó 26 cervecerías artesanales

Finalmente la realización de este proyecto resulta viable, debido a que existe el interés tanto de consumidores, productores y asociaciones para destacar en el mercado la elaboración de cerveza artesanal, y el Estado de Guanajuato puede apoyar en la inclusión de este sector para impulsar su desarrollo y a la vez se encuentren regulados en su legislación.

Marco Teórico

La cerveza

La Real Academia Española define el término de cerveza como la bebida alcohólica hecha con granos germinados de cebada u otros cereales fermentados en agua, y aromatizada con lúpulo, boj, casia etc., (RAE, 2016).

La cerveza es una bebida alcohólica producida al fermentar sin destilar azúcar en un medio acuoso. El azúcar para la solución que se somete a fermentación se obtiene generalmente de cereales malteados. Concretamente, la cerveza común en Occidente se obtiene de cebada malteada y del lúpulo que es usado como aromatizante, agregando también su sabor amargo. Aunque la cebada es el cereal que mejor se presta esta elaboración, también se emplea en algunos países el trigo, arroz y mijo (MAGRAMA, 2014).

Existen varias aproximaciones etimológicas resumidas en la tabla 1.

Tabla 1. Aproximaciones etimológicas de cerveza

Autor	Definición
Joan Corominas	Proviene del latín “CERVĒSĪA”, que a su vez toma esta palabra del galo, un idioma celta. La raíz celta parece estar emparentada con el galés cwrw y el gaélico coirm. Por “cervoise” entiende el <i>Petit Larousse Illustré</i> de 1918 “cerveza de los antiguos galos”. (Billie, 2011).
Phillippe Duboë-Laurence y Christian Berger. (<i>El Libro del Amante de la Cerveza</i>)	Sugiere que “cervoise” viene de “cerevisia”, pero luego añaden que esta voz vendría de Ceres, diosa latina de la tierra y los cereales, y de “vis”, la fuerza. (Billie, 2011).
Charlie Papazian	Sostiene que “ale” significaba originariamente hidromiel — “mead” en inglés — muy rebajado con agua, mientras el hidromiel fuerte era denominado “biuza”, de donde “beer” (Billie, 2011).

Fuente: Elaboración propia con base a información recuperada de:

<https://quierocerveza.wordpress.com/2011/06/28/etimologia-de-cerveza-y-el-libro-del-amante-de-la-cerveza/>

En todo caso, la raíz común es fácilmente apreciable en sus voces española “cerveza”, portuguesa “cerveja”, catalana “cervesa”, gallega, “cervexa” y extremeño “cervécia”. En

otros idiomas europeos se emplean derivados de la misma raíz que la palabra germánica “bier” como es el caso del inglés “beer”, francés “bière” e italiano “birra”. En inglés también se utiliza la palabra “ale”, equivalente a “öl” que es la palabra escandinava para cerveza. (Billie, 2011).

Origen de la cerveza

La cerveza es uno de los productos más antiguos de la civilización. Los historiadores creen que ya existía en Mesopotamia y Sumeria en el año 10.000 a.C., (Rodríguez, 2013).

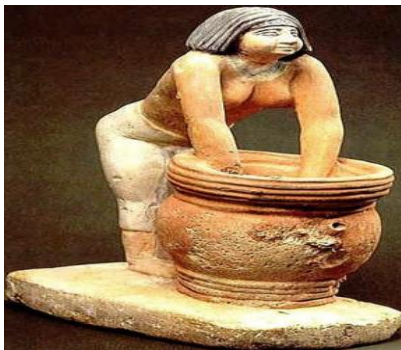
Aunque la cerveza ya era consumida por los egipcios, griegos, romanos y germanos, fueron **los sumerios**, en Mesopotamia, quienes elaboraron una bebida alcohólica llamada *kash* a partir de elementos azucarados y feculantes.

En sus inicios la cerveza estuvo asociada al mundo de los reyes, dioses y difuntos, en este último caso a través de libaciones, que es un ritual religioso o ceremonia consistente en la aspersión de una bebida como ofrenda a un dios.

Otro uso dado a la cerveza era el medicinal, utilizándose en la elaboración de pomadas y ungüentos.

Pero sin lugar a dudas su mayor uso fue en la alimentación, consumiéndose en forma líquida o en forma de panes de cerveza, que no era sino malta aglomerada y cocida. Incluso se utilizaba como pago de salarios en especie a los trabajadores.

Figura 1. La cerveza en las civilizaciones antiguas



Fuente: Sibyla, 2011.

La importancia de la cerveza en las civilizaciones antiguas queda de relieve en las sanciones/castigos que están recogidos en el *Código de Hammurabi* (Rey de Babilonia, desde el año 1.792 A.C., al año 1.750 a. C., durante el Primer Imperio Babilónico) para aquellos que adulteren cervezas o a los dueños de tabernas (Historia de las civilizaciones, 2016)

A continuación se mencionan algunos ejemplos de esta regulación (Culturilla cervecera, 2008):

Ley 108: Si una comerciante de vino de dátiles con sésamo (*), no quiso recibir por precio trigo, y exigió plata (pesada o pesada con pesas falsas, según las interpretaciones); o si recibió trigo pero rebajó el vino de dátiles, este comerciante de vino de dátiles con sésamo es culpable y se la arrojará al agua.

Ley 109: Si se reúnen rebeldes en casa de una comerciante de vino de dátiles con sésamo y ésta no les toma y conduce al palacio, será muerta.

Ley 110: Si una sacerdotisa que no viva en el claustro, ha abierto una taberna de vino de dátiles con sésamo, o ha entrado para beber vino de dátiles en la casa de vino de dátiles con sésamo, a esta mujer liberal se la quemará.

Ley 111: Si una comerciante de vino de dátiles con sésamo dio 60 GA de vino de dátiles a crédito, recibirá 50 QA de trigo al tiempo de la cosecha.

Figura 2. El origen de la cerveza



Fuente: <http://www.historiadelascivilizaciones.com/2013/05/sumeria-el-origen-de-la-cerveza.html>

Los chinos no se quedaron ajenos a la elaboración de cerveza, en la antigüedad, la denominaban “Kiu” utilizando cebada, trigo, espelta, mijo y arroz.

Una reciente publicación, titulada “Encuentran milenaria receta de cerveza hecha en China”, nos menciona que los Chinos se adelantaron a otros pueblos en la elaboración de cerveza pues encontraron restos químicos en utensilios y vasijas de cerámica, basándose en el análisis de almidón, fitofolios y residuos químicos, sugiere que los chinos comenzaron a fabricar cerveza hace 5.000 marcando el inicio de la práctica cultural de elaboración de cerveza (Vargas, 2016).

Figura 3. La cerveza en China



Fuente: <http://timerime.com/en/event/1510949/Antiguedad/>

Los egipcios elaboraban la cerveza a partir de panes de cebada poco cocidos que dejaban fermentar en agua. La llamaban “zythum” que significaba vino de cebada (Rodríguez, 2013).

De la importancia de la cerveza en el Antiguo Egipto nos da idea el hecho de que era considerada, junto con el pan, como “dos nuevos ojos” y que su invención era atribuida nada menos que a Osiris, el hijo de Nut, Señor de Abidos, y a Busiris, dios y juez de los muertos, siendo por ello el espíritu de los cereales el que los hacía germinar y regenerar anualmente en el lodo del Nilo.

Es a los egipcios a los que se atribuye su invención y en especial su producción “industrial”, siendo su consumo de enorme importancia para la población del Alto y Bajo Egipto, tanto como elemento de comida por su gran poder alimenticio, como por sus

aplicaciones medicinales de acuerdo con los informes que en los Textos de las Pirámides, papiros y estelas han llegado hasta nosotros desde hace más de 4.500 años (Mejías, 2011).

Figura 4. La cerveza en Egipto



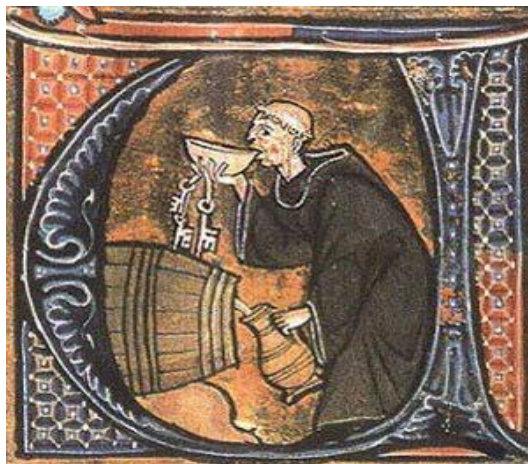
Fuente: <http://duckmanequetravels.blogspot.mx/2011/02/introduccion-al-mundo-de-la-cerveza.html>

En la Edad Media, fue en Bélgica, en donde los monjes refinaron el proceso prácticamente hasta la perfección e institucionalizaron el uso del lúpulo, planta canabacea que confiere a la cerveza su sabor amargo característico, a la vez que favorece la conservación (Rodríguez, 2013).

Durante la Edad Media, la cerveza además de ser una fuente importante de calorías, también fue quizá, la única bebida potable disponible para casi cualquier persona. Debido a que en su proceso de producción, la malta debía hervirse, la cerveza era más pura que el agua. Fue por ello que Arnulfo, un monje benedictino de Flandes de finales del siglo VI, se convirtió en el santo de los cerveceros. Durante una epidemia de cólera observó que aquellos que bebían cerveza no enfermaban; entonces, decidió elaborar una cuba de esta bebida, la bendijo y la ofreció a su la gente de Soissons: todos tomaron cerveza y nadie murió.

La calidad de la cerveza que alguien bebía dependía de su posición al interior de una sociedad. Así, al interior de la Iglesia, cada jerarquía eclesiástica recibía una diferente calidad de cerveza: la cerveza de mayor calidad (*prima melior*) se destinaba a los santos padres (los preladados), la siguiente en calidad (*potio fortis*) se distribuía entre los monjes y los frailes, mientras que los novicios y las monjas tomaban *cervisia debilis* (Abad, 2014).

Figura 5. La cerveza en la Edad Media



Fuente: <https://foodandfunny.wordpress.com/2011/05/04/40-dias-y-40-noches-a-pintas-de-cerveza/>

La industria de la cerveza

Entre los siglos XIV y XVI surgen las primeras grandes factorías cerveceras, entre las que destacan las de Hamburgo y Zirtau. A finales del siglo XV, el duque de Ravieria Guillermo IV promulga la primera ley de pureza de la cerveza alemana, que prescribía el uso exclusivo de malta de cebada, agua, lúpulo y levadura en su fabricación.

La auténtica época dorada de la cerveza comienza a finales del siglo XVIII con la incorporación de la máquina de vapor a la industria cervecera y el descubrimiento de la nueva fórmula de producción en frío, y culmina en el último tercio del siglo XIX, con los hallazgos de Pasteur relativos al proceso de fermentación (Magrama, 2014).

La revolución industrial S. XIX (1801-1900)

En el S.XIX, la cerveza estaba enredada en los años más oscuros, la enfermedad, el enemigo más antiguo de la humanidad, hasta que la cerveza llegó al rescate.

La cerveza y la ciencia, van de la mano. La cerveza llevó a la ciencia a un descubrimiento tan importante, que estableció como pensamos sobre las enfermedades hoy en día. La cerveza es la base de la medicina moderna.

Todo comenzó en 1850, con el científico Louis Pasteur, él inventó la pasteurización. Normalmente las personas la relacionan con la leche, pero en realidad, él estaba estudiando la cerveza, que fue la primera bebida que fue pasteurizada (un calentamiento rápido de la cerveza, destruiría las bacterias que hacían que la cerveza se pusiera amarga).

Pasteur trató de responder una pregunta irritante, ¿por qué la cerveza se echa a perder algunas veces? Luego realizó un descubrimiento asombroso, la cerveza está viva. Junto con las células circulares grandes de levadura, descubrió algo más pequeño y más siniestro, una bacteria, una forma de vida antes desconocida, era la razón por la que la cerveza se echaba a perder. El descubrimiento explicó el proceso de fermentación por el cual la levadura transforma el azúcar en alcohol, eso significó por primera vez, que la fermentación podía ser controlada.

El 23 de Abril de 1516, los Duques de Baviera decretaron la “Reinheitsgebot” (Ley alemana de pureza) fue la primera Ley de Seguridad Alimentaria. Donde sólo se les permitía utilizar malta, lúpulo y agua, para la elaboración de cerveza. Es más rigurosa en Baviera donde se les prohibía utilizar granos no malteados, como el arroz, el maíz o cualquier sabor añadido. Siglos más tarde se enmendó la Ley para incluir un cuarto ingrediente, la levadura, una vez que la comprendieron, gracias al descubrimiento de Pasteur.

El corazón de la industria cervecera alemana es Munich, que originalmente quería decir, el lugar del monje. Los monjes de los alrededores, desarrollaron accidentalmente, un estilo de cerveza llamado “Lager”, que se convertiría en la más popular en todo el mundo. En Munich, las cervecerías empezaron a almacenar la cerveza en cuevas con hielo. Este método de almacenamiento condujo accidentalmente a un nuevo tipo de levadura, que dió paso a su vez, a una nueva cerveza, conocida como “Lager”. Cuando se guardaba en un almacén (lagern, en alemán), la cerveza se volvía estable naturalmente. La “Lager” fue creada a principios del S.XIX, por el alemán Gabriel Sedelmayr, uno de los pioneros de la cerveza comercial (Spaten), actualmente es poseedora de, Spaten, Franziskaner y Löwenbrau).

En 1840 comenzó a incorporar avances tecnológicos a su industria, introdujo el sacarímetro (medidor de azúcar en la cerveza), el termómetro (la temperatura, haciendo más eficiente el proceso) y la máquina de vapor (movía materiales pesados por su fábrica).

Fue otro cervecero alemán, Joseph Grolsch, quien desarrolló las técnicas de Sedelmayr y creó la primera “Lager” dorada, en la ciudad de Pilsner, ahora en la República Checa.

Irlanda es la tierra de la “Stout” seca la más famosa de ellas, es la Guinness. La fábrica Guinness se fundó en 1759 en Dublín, en una cervecería abandonada que había cerca de una abadía.

“Stout” es una abreviación de Extra Stout Porter, una cerveza muy oscura y amarga, que se hizo muy popular entre un grupo de trabajadores de Londres, que eran los transportistas o porteadores de la época, fue conocida por el nombre de los que la bebían, porteadores, en inglés porter.

Durante el S.XIX, los cerveceros irlandeses tomarían la delantera a los ingleses. Cuando Arthur Guinness fundó su propia fábrica, producía varias cervezas, pero en 1799, tomó la decisión de solo producir la porter, un estilo totalmente diferente de bebida, ya que el país prefería en aquel tiempo, las cervezas más ligeras, como las indian pale ale.

Mientras la “Porter” perdía popularidad en Reino Unido, la “Stout Porter” irlandesa, crecía cada vez más y pronto se exportó por todo el mundo. Guinness se convirtió en una de las primeras cervezas mundiales y en una marca universalmente famosa (Pérez, 2013).

El consumo de cerveza en México

La historiadora María del Carmen Reyna, del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH-Conaculta), recorre en el libro *Historia de la cerveza en México* y refiere que fue en 1542 cuando el monarca Carlos V autorizó que en la Nueva España se pudiera elaborar cerveza, misma que se producía en una fábrica establecida en Amecameca, que dirigía el español Alfonso de Herrera.

“Traían maestros cerveceros europeos para poder hacerla, que tenían la habilidad, práctica y experiencia necesarias. Esta primera cervecería permaneció alrededor de cuatro o cinco años, pues no tenía las condiciones para subsistir.

Además, las primeras cervezas salían muy caras y, por lo mismo, la producción era mínima. Por ello, se decidió mejor traerla en barcos, pero este transporte debía tener ciertas condiciones para que la bebida no se echara a perder” (INAH, 2016).

Al norte del país, en Sonora y Chihuahua, se establecieron algunas de las primeras cervecerías, lo mismo que en Jalisco, las cuales eran trabajadas por productores ingleses y alemanes. Posteriormente, se abrieron más cerveceras al sur del país.

Hasta principios del siglo XX cuando empezaron a surgir las grandes empresas cerveceras, como Modelo, fundada por españoles en 1925, cerca del río San Joaquín para tener el agua suficiente, quienes trajeron a fabricantes extranjeros para su elaboración. Posteriormente, crearon los envases de vidrio y las corcholatas, que eran muy prácticas para destaparlos y proteger el líquido.

Esta empresa empezó a expandirse y en 1950 adquirió una fábrica de cerveza de Yucatán, que era muy productiva, pero curiosamente al adquirirla dejó de serlo. Sin embargo, siguió su crecimiento llegando a comercializar ocho marcas y fusionándose con socios mexicanos. Poco a poco se fueron abriendo más empresas con capital nacional, como Corona —que actualmente exporta a muchos países—, Indio, Tecate, Cuauhtémoc, Yucateca, Moctezuma, etcétera, que se vieron favorecidas con el ferrocarril y el transporte marítimo (INAH, 2016).

Datos estadísticos de la cerveza

México es el exportador de cerveza número uno del mundo, con presencia en más de 180 países.

Las marcas de cerveza mexicanas son las de mayor crecimiento en el mercado internacional. México es el sexto productor de cerveza en el mundo.

México está localizado entre los mayores mercados cerveceros del mundo (Estados Unidos, Brasil y China). Estados Unidos es el principal importador de cerveza mexicana, con un consumo del 86% del total de nuestras exportaciones.

En México, los productores de cerveza generan más de 55 mil empleos directos y otros 2.5 millones de empleos indirectos. (Consejo de investigación sobre salud y cerveza de México A.C, 2015).

La actividad cervecera nacional impacta toda una cadena de valor, desde agricultores, transportistas e industriales, hasta puntos de venta, restaurantes y centros de recreación y esparcimiento.

En conjunto, la industria representa el 4% de la recaudación total de impuestos, a través de IEPS, IVA, ISR y nómina.

El 100% de la malta de cebada que se produce en México es consumida por la industria cervecera mexicana, lo que proporciona empleo a más de 92 mil agricultores.

Existen más de un millón de puntos de venta de cerveza en todo el país.

Siete de cada diez botellas que utiliza la industria cervecera nacional se producen en México.

De acuerdo con el Consejo de investigación sobre salud y cerveza de México A.C, (2015) y con base en datos de años anteriores, podemos decir que por cada 1.5% de crecimiento en el mercado cervecero en México, o un 3% en sus exportaciones, se generan:

- 1 billón de pesos en inversión directa de la industria cervecera.
- Producción de un millón de hectolitros de cerveza.
- 3,500 nuevos empleos en agricultura.

México es uno de los mayores productores y también consumidores, el consumo en nuestro país es de aproximadamente 62 litros por persona al año, esta es la media nacional, sin embargo, existe una ciudad que lo supera casi en un 16%.

Monterrey es la ciudad que consume más cerveza en México, ocupando el lugar número 16 a nivel mundial y se toman alrededor de 72 litros por persona al año, lo que equivale a 203 botellas de 355 mililitros. Así supera a ciudades como Cancún, Acapulco, Guadalajara e incluso el Distrito Federal, donde el consumo son entre 8 y 9 cajas, a comparación de Monterrey donde son más de 10. Por arriba de Monterrey están ciudades como Praga, Berlín, Viena y Tallin, donde se beben más de 100 litros por persona (Excelsior, 2016).

El consumo de cerveza en esta ciudad del norte del país no es extraño, las altas temperaturas y ser una sede de las cerveceras más importantes, son algunas de las causas principales de que las ventas sean tan elevadas. (Consejo de investigación sobre salud y cerveza de México A.C, 2015)

De acuerdo a estudios realizados por Food for Thought y Statista, el 52% de los regiomontanos prefieren la cerveza, a comparación de la CDMX donde solo el 33% la elige sobre otras bebidas; mientras que Kantar Worldpanel apunta que en promedio compran 23 cervezas al mes (Excelsior, 2016).

El duopolio mexicano de cerveza

Cuauhtémoc Moctezuma

La historia de CM/HEINEKEN México se remonta 125 años atrás. El 8 de noviembre de 1890, gracias al empeño y dedicación de 4 hombres -José Calderón Penilla, Isaac Garza Garza, Joseph María Schnaider y Jose A. Muguerza-, se funda la Cervecería Cuauhtémoc y desde entonces comenzaría una historia de retos y llena de satisfacciones.

Al pasar el tiempo, la cervecería se convertiría en una creadora de empresas para satisfacer sus necesidades y las de sus empleados, que conllevaron el crecimiento y desarrollo de toda una región. (Cuauhtémoc Moctezuma, 2016).

Grupo Modelo

Grupo Modelo, fundado en 1925, es líder en la elaboración, distribución y venta de cerveza en México y desde 2013 es parte importante de Anheuser-Busch InBev, empresa cervecera líder a nivel global.

La historia del Grupo se remonta a 1922 cuando un grupo de accionistas se lanzaron a la aventura de construir la “Cervecería Modelo S.A.”. Tres años después, en 1925 se inaugura la Cervecería Modelo en la ciudad de México que vendía Cerveza Modelo (oscura), Corona (clara) y Cerveza Mod Grupo Modelo, fundado en 1925, es líder en la elaboración,

distribución y venta de cerveza en México y desde 2013 es parte importante de Anheuser-Busch InBev, empresa cervecera líder a nivel global.

La historia del Grupo se remonta a 1922 cuando un grupo de accionistas se lanzaron a la aventura de construir la “Cervecería Modelo S.A.”. Tres años después, en 1925 se inaugura la Cervecería Modelo en la ciudad de México que vendía Cerveza Modelo (oscura), Corona (clara) y Cerveza Modelo de barril en cuartos y octavos.

La historia de algunas de sus marcas data de más atrás, cerveza Victoria, por ejemplo, es la cerveza mexicana con mayor antigüedad pues se produce y vende en México desde el año de 1865. Cerveza León y Pacífico se fabrican en el país desde principios del siglo XX.

Actualmente Grupo Modelo cuenta con 15 marcas nacionales, entre las que destacan Corona Extra, la marca más valiosa de América Latina, Modelo Especial, Victoria, Pacífico y Negra Modelo.

Exporta ocho marcas y tiene presencia en más de 180 países. Cerveza Corona es la marca orgullosamente mexicana que se exporta a más países en el mundo y fue integrada al portafolio global de AB InBev junto con Budweiser y Stella Artois (Grupo Modelo, 2016).

Actualmente el mercado nacional cervecero se ha visto rebasado por esas dos grandes empresas, por tal motivo han aparecido asociaciones que buscan una competencia equitativa de mercado.

La Ley Federal de Competencia Económica en el Título II, Capítulo I, Sección I, Artículo 10, 12, 52 y 53 aborda la temática de las prácticas monopólicas y su combate e identificación a continuación cito dicho artículos:

Artículo 10. La Comisión es un órgano autónomo, con personalidad jurídica y patrimonio propio, independiente en sus decisiones y funcionamiento, profesional en su desempeño, imparcial en sus actuaciones y ejercerá su presupuesto de forma autónoma, misma que tiene por objeto garantizar la libre concurrencia y competencia económica, así como prevenir, investigar y combatir los monopolios, las prácticas monopólicas, las concentraciones y demás restricciones al funcionamiento eficiente de los mercados.

Artículo 12. La Comisión tendrá las siguientes atribuciones:

I. Garantizar la libre competencia y competencia económica; prevenir, investigar y combatir los monopolios, las prácticas monopólicas, las concentraciones y demás restricciones al funcionamiento eficiente de los mercados, e imponer las sanciones derivadas de dichas conductas, en los términos de esta Ley;

II. Ordenar medidas para eliminar barreras a la competencia y la libre competencia; determinar la existencia y regular el acceso a insumos esenciales, así como ordenar la desincorporación de activos, derechos, partes sociales o acciones de los Agentes Económicos en las proporciones necesarias para eliminar efectos anticompetitivos;

IV. Establecer acuerdos y convenios de coordinación con las Autoridades Públicas para el combate y prevención de monopolios, prácticas monopólicas, concentraciones ilícitas, barreras a la libre competencia y la competencia económica y demás restricciones al funcionamiento eficiente de los mercados;

Artículo 52. Están prohibidos los monopolios, las prácticas monopólicas, las concentraciones ilícitas y las barreras que, en términos de esta Ley, disminuyan, dañen, impidan o condicionen de cualquier forma la libre competencia o la competencia económica en la producción, procesamiento, distribución o comercialización de bienes o servicios.

Artículo 53. Se consideran ilícitas las prácticas monopólicas absolutas, consistentes en los contratos, convenios, arreglos o combinaciones entre Agentes Económicos competidores entre sí, cuyo objeto o efecto sea cualquiera de las siguientes:

I. Fijar, elevar, concertar o manipular el precio de venta o compra de bienes o servicios al que son ofrecidos o demandados en los mercados;

- II.** Establecer la obligación de no producir, procesar, distribuir, comercializar o adquirir sino solamente una cantidad restringida o limitada de bienes o la prestación o transacción de un número, volumen o frecuencia restringidos o limitados de servicios;
- III.** Dividir, distribuir, asignar o imponer porciones o segmentos de un mercado actual o potencial de bienes y servicios, mediante clientela, proveedores, tiempos o espacios determinados o determinables;
- IV.** Establecer, concertar o coordinar posturas o la abstención en las licitaciones, concursos, subastas o almonedas, y
- V.** Intercambiar información con alguno de los objetos o efectos a que se refieren las anteriores fracciones.

Como la citada Ley nos menciona en su objetivo, se dio a la tarea de investigar si en efecto existían prácticas monopólicas dentro de este gremio y se determinó que efectivamente, se han incurrido en restricciones al sector cervecero artesanal, pues existen contratos de exclusividad por parte de restaurantes, bares, centro de consumo abierto de cerveza en donde al productor no se le da la oportunidad de poner a la venta su producto en esos establecimientos.

Es importante destacar las atribuciones de esta comisión pues sectores como este pueden entrar en una libre competencia y sobre todo es una manera de estar abrigados pues, de antemano, sabemos la importancia de estos poderíos monopólicos en nuestro País.

Esta ley destaca claramente que están prohibidos los monopolios y sus prácticas, por tal motivo se determinó un compromiso por parte de estas agencias en las que se obligan a dar apertura abierta a la competencia para la venta de sus productos.

Las prácticas monopólicas absolutas serán nulas de pleno derecho, y en consecuencia, no producirán efecto jurídico alguno y los Agentes Económicos que incurran en ellas se harán acreedores a las sanciones establecidas en esta Ley, sin perjuicio de la responsabilidad civil y penal que, en su caso, pudiere resultar (Ley Federal de Competencia Económica, 2016).

Más adelante se abordarán las problemáticas que ha enfrentado la cerveza artesanal, entre ellas las prácticas monopólicas de mercado y la manera de evitarlas. Así, con el fin de evitar dichas prácticas monopólicas en el mercado al menudeo de cerveza en México, la Comisión Federal de Competencia (CFC) estableció condiciones a los contratos de exclusividad a compañías cerveceras.

Con estas condiciones, subraya la CFC, derivadas de compromisos ofrecidos por Cervecería Modelo y Cervecería Cuauhtémoc, concluye la investigación por prácticas monopólicas relativas en este mercado.

El órgano regulador precisa que las condiciones impuestas aplican a los contratos de exclusividad en el mercado de venta de cerveza al menudeo, en restaurantes, bares y cantinas (envase abierto) y tiendas de abarrotes del sector tradicional (envase cerrado).

De esta forma, las cervezas artesanales gozarán de acceso abierto a todos los restaurantes, bares y cantinas del país, por lo que los contratos de exclusividad que celebren Modelo y Cuauhtémoc con estos establecimientos no podrán limitar la venta de cerveza artesanal de productores de pequeña escala en el país.

Además de que todos los contratos de exclusividad deberán ser escritos, transparentes y de duración limitada, con reglas claras para la rescisión del contrato, sin contrato escrito, no podrá haber obligación de exclusividad.

Las condiciones también agregan que los contratos de exclusividad no podrán rebasar el 25 por ciento del total de los puntos de venta a los que les venden las compañías, porcentaje que se reducirá gradualmente a 20 por ciento en cinco años.

Con ello, se asegura que dichos contratos no constituyan una barrera para la entrada de otros competidores, que tendrán acceso al resto de los establecimientos.

El organismo detalla en un comunicado que el incumplimiento de estas condiciones podrá derivar en una sanción de hasta 8.0 por ciento de los ingresos anuales en México de la empresa que incumpla.

Por otra parte, la compañía Cuauhtémoc Moctezuma (CM) afirma que los compromisos aprobados aseguran que los consumidores tengan la libertad de elección de una amplia variedad de cervezas de buena calidad.

Además, reconoció que estos puntos propiciarán condiciones para que los pequeños cerveceros que producen en México suministren sus productos en restaurantes, bares y cantinas que actualmente tienen una relación de preferencia con la cervecera Moctezuma.

En los anexos de este trabajo muestro el compromiso que realizan ambas empresas para evitar las prácticas monopólicas, de igual manera en el portal web de ambas, se puede encontrar esta obligación (Aristegui Noticias, 2013).

Cerveza artesanal y cerveza industrial

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 artesanal y la 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 artesanal 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 (Culturilla cervecera, 2008).

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 artesanal 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.

Si bien es cierto que la mayoría de las grandes cerveceras producen malas cervezas, también hay excepciones, o ediciones especiales que escapan a esta “regla”. Una cervecería de gran tamaño puede crear una gran cerveza, aunque en general no lo hacen porque exceden los costos de mercado.

Y también una cervecería artesanal puede crear mala calidad de cerveza, aunque la realice de manera manual o artesana. Una cerveza artesanal, casi por definición debe ser buena, pero el maestro cervecero debe de cuidar cada uno de los aspectos de la elaboración, así como la calidad de los ingredientes, empezando por el correcto tratamiento del agua. Aspecto que pocos cerveceros artesanales vigilan.

Así que no necesariamente artesanal significa bueno, y no necesariamente industrial significa malo (Cervezas artesanales con sabor mexicano, 2014).

Cerveza artesanal

Antecedentes

A la par del proceso de extinción de la industria cervecera de capital mexicano, se da el surgimiento de la cervecería artesanal mexicana, que es posible definir como aquella que produce menos de 150 hl anuales y cumplen con la Ley de Pureza Alemana establecida en 1516 que indica que la cerveza artesanal sólo puede elaborarse con cuatro ingredientes: malta de cebada, agua, lúpulo y levadura en volúmenes pequeños y sin utilizar adjuntos. Las primeras fueron la cerveza Cosaco en 1995 y posteriormente en 1997 el restaurante-bar Beer Factory. Más tarde nace Cervecería Minerva en 2003, actualmente la más importante en términos de capital; en 2006 inicia operaciones Primus y Calavera se funda en 2008; desde entonces el crecimiento ha sido exponencial (México desconocido, 2016).

Casi veinte años después del nacimiento de la pionera Cosaco el panorama es diferente, Alberto Herrera Loiza, director del Festival de la Cerveza Monterrey, señala que en 2014: “se estiman más de 300 empresas artesanales de cerveza en el país, pero a esto hay que sumarle aquellos que elaboran cerveza en sus casas” (El Financiero, 2014).

Entre las principales cervecerías artesanales mexicanas se encuentran Cervecería La Bufa (Guanajuato), Baja Brewing Company (Baja California), Cervecería Cucapá (Baja California), Cervecería Hidalgo (Zempoala, Hidalgo), Cervecería Minerva (Guadalajara, Jalisco), Cervecería La Brü (Michoacán), Cervecería Calavera (Estado de México), Cerveza Tepozteca (Morelos), Cervecería Bayernbrau y Cervecería Beer Factory (Puebla), La Legendaria (San Luis Potosí), Sierra Madre Brewing (Nuevo León), Cervecería Primus y Cervecería Jack (Distrito Federal).

Sin embargo, este sector de capital 100% mexicano ha tenido que enfrentar condiciones adversas frente al duopolio cervecero. La creación de la Asociación Cervecera de la República Mexicana (Acermex) y el movimiento “Por la Cerveza Libre” buscan impulsar la apertura de mercado, evitar contratos exclusivos y defender el derecho de libre elección.

De acuerdo con esta asociación los cerveceros artesanales se encuentran fundamentalmente con cuatro desventajas en el contexto político y económico mexicano (Bernáldez, 2013):

1. La carga fiscal: se obliga a productores de cerveza artesanal a pagar el doble de impuestos que las grandes cerveceras, con 46% de gravamen al producto entre el Impuesto al Valor Agregado (IVA) y el Impuesto Especial a la Producción y Servicios (IEPS) por cada litro de bebida vendida. En números, las grandes marcas industriales pagan \$3.5 por litro, las artesanales aportan hasta \$8.
2. Altos costos de producción: la elaboración de cervezas artesanales es más costosa frente a la fabricación industrial, ya que la producción por volumen nunca será equiparable. Esto se refleja en el precio final, pues una caja de cerveza comercial de 24 botellas de 355 mililitros cuesta \$55, mientras que la artesanal eleva su costo hasta 118.8% y vale \$120.
3. El acceso a los insumos: la malta, levaduras o lúpulos generalmente son importados de Alemania, Francia o Estados Unidos, ya que los agricultores nacionales que la producen trabajan para las grandes cervecerías. Los independientes deben comprar todo importado lo que incrementa los costos, pues la malta europea empleada tiene un arancel en México, y la Secretaría de Economía permite importar al año 3,000 toneladas, que en 2012 fueron adquiridas en su totalidad por Cuauhtémoc-Moctezuma y ya no hubo cupo para importar para cervecerías pequeñas, negociaron 100 toneladas que importaron con Cervecería Minerva para venderla a terceros.
4. Un mercado condicionado: Grupo Modelo y Cuauhtémoc-Moctezuma tienen una inversión en contratos de exclusividad con 95% de los centros de consumo, como estrategia de mercadotecnia. Sus patrocinios son onerosos para los cerveceros artesanales lo que termina afectando la competitividad. Aun así, las cervezas artesanales lograron entre 2010 y 2011 más de 1,000 puntos de venta en el país.

[Problemáticas a las que se han enfrentado los productores de cerveza artesanal](#)

En agosto de 2010, la apertura de una indagatoria por parte de la Comisión Federal de Competencia (CFC) frente supuestas prácticas monopólicas en la distribución de cerveza,

después de una denuncia presentada por SabMiller (Empresa productora de cerveza artesanal), marcó la oportunidad para que los cerveceros artesanales pusieran en el centro del debate su lucha por entrar al mercado.

Casi tres años después, la CFC concluyó su investigación por prácticas monopólicas y limitó los contratos de exclusividad de Modelo y Cuauhtémoc Moctezuma en tiendas de abarrotes, así como en restaurantes hasta en un 25% del total de puntos de venta, que irá reduciéndose en los próximos años hasta llegar a un 20% (Forbes, México 2013).

Esta noticia fue celebrada por los cerveceros artesanales que ahora podrán tener un mayor acceso con sus productos a los restaurantes, bares y cantinas del país.

Durante 2012, Jaime Abreu, presidente de la Asociación Cervecera de la República Mexicana (Acermex), refirió que de cada 20,000 cervezas que se consumen en el país, una es artesanal, por lo que ve oportunidades de crecer en la industria (Acermex, 2016).

Asimismo, dijo en aquél momento que el segmento artesanal de la industria de la cerveza podría tener crecimientos que alcanzarían hasta un 200% anual, sin las prácticas monopólicas por parte de las grandes empresas.

Y aunque la perspectiva resulta positiva para el mercado de la cerveza artesanal después de la resolución de la CFC, el camino aún parece lejano para que las empresas artesanales suban como la espuma en el negocio.

La presencia de marca y el porcentaje que ocupan los grandes jugadores en el mercado no serán una tarea sencilla de afrontar por los pequeños productores: durante 2012, Grupo Modelo ostentaba el 55.9% del negocio, seguida de Heineken México que posee el 43% y Miller Trading con el 0.3% (Forbes, México 2013).

Pero los datos no desaniman a los jugadores del segmento artesanal. Felipe Medina, director de The Beer Company, empresa mexicana que distribuye y vende cerveza artesanal, opina que el negocio es prometedor.

“Cada día hemos observado como el número de consumidores de cerveza artesanal se ha ido incrementando”, dice el empresario, quien ha hecho que su negocio pase de ingresos anuales de un millón 300,000 pesos, en 2010, a 28 millones de pesos que espera lograr este año (Forbes, México 2014).

Por ahora, el consumo nacional de cerveza en México se ha mantenido en 62 litros de cerveza por persona al año. En el mundo, el principal consumidor de cerveza es la República Checa con 189 litros per cápita anual, seguido de Alemania con 131 litros, Inglaterra con 103, Estados Unidos con 85, España con 66, Japón con 57, dice la Cámara Nacional de Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM, 2016).¹

La falta de definición en el país para catalogar a una cerveza artesanal abre la oportunidad a que las grandes empresas también ingresen a la competencia en el segmento, como es el caso de Grupo Modelo, quien ya comercializa sus marcas artesanales Azabache y As de Oros.

“En México no existe una NOM que determine qué es una cerveza artesanal”, dice Jesús Briseño. La Asociación de Cerveceros en este momento se encuentra apegada a la definición que brinda la Asociación Americana de Cerveza Artesanal que establece los siguientes criterios para denominar a una cerveza de este tipo (Forbes, México 2013):

1. La cerveza artesanal debe de provenir de una cervecería independiente, la cual sólo puede contar con el 25% de capital accionario de un grupo dominante en el mercado.
2. Son cervecerías pequeñas, es decir, no puede producir más de cinco millones de hectolitros al año.
3. Y como tercer punto, su elaboración debe de ser tradicional, lo cual puede determinarse en el hecho de que no ocupen cereales como arroz y maíz para abaratar la producción, mientras que la cerveza artesanal se manufactura con 100% malta y sólo puede utilizar los ingredientes mencionados para enaltecer las características del producto.

Ese es el próximo paso que la cerveza artesanal intentará lograr, aunque aún no existe un tiempo establecido para lograrlo, la opción ya se encuentra en análisis dentro del sector para que en su momento sea presentada a las autoridades de la Secretaría de Economía.

¹ Con la finalidad de ser un organismo más incluyente, en 2014 la Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y la Malta (antes conocida como Canicerm), evolucionó a Cerveceros de México; integrando no solamente a los dos grandes grupos del país sino también, por primera vez, a los micro cerveceros, lo cual ha sido un aporte que le ha brindado a la Cámara mayor diversidad y un sólido conocimiento sobre cultura cervecera, dando pie a nuevas áreas de consumo.

Mientras tanto, el mercado no pierde el buen sabor de boca por la resolución de la CFC y las expectativas positivas, pero saben que el camino por recorrer aún es largo para incrementar su participación en el mercado (Forbes, México 2013).

La Asociación Cervecera de la República Mexicana (ACERMEX) presentó la iniciativa “Cuota Fija a la Cerveza Mexicana” en la Cámara de Diputados para que el esquema de impuestos sea equitativo tanto para cervezas artesanales como industriales.

La propuesta se basa en establecer un impuesto de cuota fija que sea gravado en función de litro de cerveza comercializada. Este monto o cuota podría determinarse en relación al total de litros comercializados en territorio nacional y el total de la recaudación por concepto de IEPS por cerveza durante 2015.

Se estima que este impuesto representaría un monto cercano a los \$3.50 pesos por litro y se propone indexarlo al Índice Nacional de Precios al Consumidor para que el efecto inflacionario se refleje en la recaudación misma.

Bajo este nuevo esquema, la recaudación del gobierno federal no bajaría aseveró Paz Austin, Directora de Acermex, ya que una cuota fija al IEPS, ofrecería condiciones de equidad y apoyo a Pequeños y Medianos Empresarios (PyMES). “Es urgente el cambio del esquema fiscal para evitar el cierre de cervecerías artesanales comentó Austin. La situación fiscal ha orillado ya a 4 cervecerías artesanales a dejar de serlo y pasar a manos de los gigantes industriales”. (El universal, 2016).

Panorama actual para la cerveza artesanal

En los últimos años, diversas empresas cerveceras artesanales conformaron un frente con el fin de buscar un mercado más justo en el que puedan competir de manera equitativa contra las grandes compañías.

A decir de productores, uno de los principales problemas son los contratos de exclusividad: restaurantes y puntos de venta reciben el dinero de las cerveceras comerciales a cambio de sólo vender sus productos en sus locales. Esto cierra las posibilidades de distribución de muchos talleres y ofertan sus bebidas en pocos bares y restaurantes.

Debido a esta situación, han recurrido a la Comisión Federal de Competencia. A pesar que este organismo les ha dado la razón en múltiples ocasiones, la mala práctica no se erradica. Otro aspecto que les perjudica son las tasas impositivas a sus productos, ya que las cervezas artesanales llegan a pagar más impuestos comparado a las grandes compañías.

La tasa impositiva actual se cobra a partir del precio del producto y no sobre la cantidad de cerveza producida. Debido a que la cerveza artesanal obliga a la importación de malta para la producción y eso encarece los costos, de ahí nacen las condiciones inequitativas. La propuesta de los microcerveceros es que cambie el esquema y que pague más el que más produce.

El Impuesto Especial de Producción y Servicios (IEPS) cobra cerca de mil pesos por hectolitro producido, costo que se traslada al consumidor y por ende limita el crecimiento potencial del sector. A las cervezas comerciales sólo se les cobran 300 por hectolitro producido (Informador MX, 2016).

[La cerveza artesanal en el Estado de Guanajuato](#)

[Antecedentes](#)

Hiram Castañeda González en conjunto con empresarios del sector artesanal en el estado, crearon la Asociación de Productores de Cerveza del Estado de Guanajuato (Aproceg), mismos que han participado en ferias y exposiciones en varios estados del país. La asociación comenzó con 5 agremiados que conformaron la asociación civil, y en la actualidad cuenta con el trabajo de 24 empresarios, 15 de ellos ya oficiales de municipios como Irapuato, León, Guanajuato, San Miguel, Acámbaro, Celaya y Salamanca.

Profesionalizar la producción artesanal de cerveza y darle un valor agregado es uno de los principales objetivos de Aproceg, por lo que trabajan con universidades e instancias de Gobierno, como la Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable, que dio capacitación y facilitó su proceso de conformación. Comentó que es importante que en otros lugares, se den cuenta que los guanajuatenses son capaces de elaborar productos de mucha calidad, que pueden competir con los elaborados en otros estados, y convivir con grandes marcas comerciales (Ortiz, J, 2015).

Asociaciones, productores y marcas guanajuatenses

Aproceg es la Asociación de Productores de Cerveza del Estado de Guanajuato, fundada el 18 de noviembre de 2013, cuya finalidad es conjuntar los esfuerzos de los emprendedores y empresarios en el ramo de la cerveza de clase artesanal.

Tomando en consideración la información recopilada del portal web de esta asociación ubicamos algunas marcas y productores guanajuatenses que están emprendiendo en el desarrollo de este sector.

La siguiente tabla muestra algunas cervezas artesanales orgullosamente elaboradas por maestros cerveceros guanajuatenses.

Tabla 2. Cervezas artesanales del Estado de Guanajuato

ESTADO	NOMBRE DE LA CERVEZA	DESCRIPCIÓN	LOGO Y SITIO WEB
ACÁMBARO	CERVEZA ARTESANAL DON JACINTO	<p>Surge con los preparativos del festejo de 15 años de una de las hijas del fundador, en ese momento se preguntó: ¿Qué regalo le daría a su hija de tal manera que dejara huella en su vida? volteó a ver su pasado y la figura que rondaba su cabeza era la de su padre, quién derivado de la educación y disciplina, lo enseñó a trabajar y ganarse la vida con el esfuerzo de su trabajo. Se habían juntado dos elementos importantes en su vida: su hija y su padre.</p> <p>En este sentido, surgió la cerveza conmemorativa de la fiesta de 15 años y el tributo a la figura paterna: Cerveza Artesanal Don Jacinto</p> <p>A partir de enero de 2013, inició la aventura en la producción de una cerveza con características particulares que despertara los sentidos de los consumidores y deleitar paladares exigentes que gustaran de una sensación única.</p>	 <p>http://www.cervezadonjacinto.com/#!/-filosofia</p>
	HUARAPETA CERVEZA ARTESANAL	<p>Cerveza artesanal CELAYENSE. Hecha con malta de cebada, levadura, agua y lúpulos de la mejor calidad. "Todo empieza con una Huarapeta" La Cervecería Huarapeta cuenta con aproximadamente 24 metros cuadrados en su área de proceso y 9 en el área de fermentadores. El costo de elaboración de un lote de 80 litros de Huarapeta Pale Ale es de \$1030. Siendo miembros de la Asociación de Cerveceros del Estado de Guanajuato, se pretende tener a largo plazo 15 depósitos exclusivos de esta asociación. Huarapeta</p>	 <p>• https://www.facebook.com/HuaraCraft/info/?entry_point=page_nav_about_item&tab=overview</p>

CELAYA

entra al mercado con la propuesta de "La Güera", una cerveza ligera y refrescante con fuertes notas frutales en el aroma, un amargor leve y un ABV por arriba del promedio.

Presentaciones

Puedes encontrar a La Güera en botella de 355 ml con un costo de \$25 y a partir de 24 botellas a \$22.

Lote envasado

El costo de elaboración de un lote de 80 litros envasado y listo para vender es de \$2505

Qué incluye el costo?

El costo de todos los lotes contempla: materia prima, botellas, corcholatas, etiquetas, cajas, material de limpieza y electricidad.

A corto plazo es necesario contar con permiso de uso de suelo y a mediano plazo con los permisos de producción y venta.

- [@Huaracraft](#)

CHELA LIBRE. CERVEZA ARTESANAL

"Toda buena historia comienza con una buena cerveza" y CHELA LIBRE ha comenzado con el pie derecho. Cerveza artesanal 100% mexicana con corazón celayense. Por curiosidad aprendía a hacer cerveza en casa hace casi cinco años y en un principio no me imaginaba ni siquiera que podría llegar a nivel comercial era más bien un pasatiempo, y pronto descubrí que detrás de la cerveza casera había todo un movimiento de cervezas artesanales y microcervecerías que estaban dando nueva vida a estilos clásicos y experimentando con diferentes técnicas e ingredientes. El hobby se convirtió en pasión y hasta obsesión, a medida que pruebas nuevas cervezas y vas descubriendo la infinidad de estilos, colores, aromas y sabores buscas poder reproducirlos tu mismo y fue lo que hice, experimentar , prueba y error; hacía cerveza al menos una vez por semana y la compartía con mis amigos y les gustaba... o fingían muy bien!. Y así un día medio soñando despierto me puse a pensar qué nombre le pondría a mis cervezas, tendría que ser algo muy mexicano que tuviera cierta historia y que fuera divertida, por otro lado que hablara de la libertad de la cerveza y que cada marca tuviera personalidad propia. "Chela Libre". Además mi familia está llena de Chelas (Abuela, Madre, Hermana e Hija!)

¿Por qué el concepto de lucha para vestir el diseño?

Precisamente por la lucha que hacemos los cerveceros artesanales ante todas las adversidades que pasamos para poder hacer cervezas de calidad que propongan cosas nuevas a los consumidores. Queremos una Chela Libre y un México mejor!



- <http://amamoslacerveza.com/queremos-una-chela-libre-y-un-mexico-mejor/>
- <http://www.chelalibre.mx/cococenos.php>

GUANAJUATO

CERVECERÍA LA BUFA

Cervecería La Bufa nace en la Ciudad de Guanajuato en el mes de Junio de 2014, con el deseo de crear nuevos sabores de cerveza a los que están acostumbradas la mayoría de las personas. Ofreciendo dos estilos de Cerveza BROWN ALE Y PALE ALE. Llevando ambas el nombre de "Cerveza La Bufa" como un icono de esta hermosa ciudad de Guanajuato. Cervecería Bufa tiene como visión que en cada rincón de no solo Guanajuato sino de México encuentres nuestra Cerveza y que la disfrutes tanto como nosotros disfrutamos fabricándola para ustedes
MISIÓN: Que en cada tienda y bar del Estado de Guanajuato encuentres nuestras cervezas Bufa Pale Ale y Brown Ale.



- cervezalabufa@gmail.com
- <http://cervecerialabufa.com>

CERVEZA GAMBUSINO DE GUANAJUATO

Enclavada en el Barrio Minero de mayor tradición en esta ciudad y Real de Minas de Guanajuato, se encuentra la Cervecería Gambusino la cual busca satisfacer a los paladares que exigen calidad, sabor y pasión en una verdadera cerveza que les proporcione "Todo el Sabor de Guanajuato".



https://www.facebook.com/CervezaGambusino/info?entry_point=page_nav_about_item&tab=page_info

CERVECERÍA EMBAJADOR

Fundación el 1 de noviembre de 2012. La cervecería Embajador fue creada para los amantes de cerveza, para que experimenten un sabor autentico, natural e inolvidable.



<http://www.embajador.mx/>

CERVEZA ARTESANAL LAS MULAS

Somos una cervecería artesanal ciento por ciento casera, Emergida de las faldas de los cerros de Las ranas y Sirena en Guanajuato, Gto



<https://www.facebook.com/Cerveza-artesanal-Las-Mulas-762930183737377/>

IRAPUATO

CERVEZA BARROCA

Cerveza Barroca, cerveza artesanal 100% Irapuatense. Elaborada con selectas Maltas, Agua de calidad, Lúpulos y levadura. Hacen de esta cerveza un producto exquisito.

Micro-Cervecería Barroca a creado cervezas ideales para maridar alimentos, para todos los gustos y los más estrictos paladares.



- <https://www.facebook.com/erveza.barroca.irapuato/photos>
- <http://www.cervezabarroca.com/>

CERVEZA GENARO ROQUE

COMPAÑIA CERVECERA DE GUANAJUATO
Somos una empresa líder en la producción, comercialización y distribución de cervezas artesanales en el bajío.



<http://genaroroque.com/>

LEÓN

CERVEZA PARCH

Cerveza elaborada con malta de la mejor calidad, con procesos de alta somatización, obtenemos la confianza de nuestros consumidores. Hecho en León, Gto.



<https://www.facebook.com/Cerveza-Parch>

CERVEZA PÍPILA

Somos una micro cervecería independiente, regional y tradicional fundada en Noviembre del 2012. Hacemos sólo buenas cervezas. La cerveza **El PíPila** se produce de forma artesanal en **León** tras la iniciativa de los hermanos **Mario y Óscar Durán** quienes comenzaron a trabajar en el patio de una casa.

La marca produce diversos estilos: Imperial Stout, Oatmeal Stout, American Pale Ale, English Pale Ale, IPA, Porter, Scotch, Weizen, Pilsner, Kolsh, entre otras.



<https://www.facebook.com/MicroCerveceriaPipila>

CERVEZA LIBERTAD

Cerveza Libertad de origen leonés es una de las más destacadas en la región, joven aún, contiene la calidad necesaria para deleitar el paladar cervecero que viene en aumento en México, para quienes buscan nuevos sabores Libertad empieza a tener un lugar predilecto en los paladares.

Contando con los productos base con la mejor calidad de importación, Libertad sin duda alguna saciará el antojo de una buena cerveza y lo mejor, es una cerveza artesanal que tiene dedicación y realización profesional.



<https://www.facebook.com/erveza.alibertad>

Te invitamos a que conozcas un poco de ella:
Orígenes:

Desde el 2001, regresando por Inglaterra Gerardo Gómez titular de Cerveza Libertad se da cuenta de la gran variedad de cervezas y marcas que hay en aquellos lugares en restaurantes, bares y diversos anaqueles.

Desde ese momento se queda la espinita de crear una micro-cervecería en México, debido a que en el país no hay micro-cervecerías, sería hasta el 2009 cuando Libertad comenzaría a dar a la luz los primeros lotes caseros en Guadalajara, después de esto seguiría la profesionalización, el titular de Libertad conocería todo el proceso cervecero en la Universidad de Davis en California, EUA.

Regresando de Davis, viene con el propósito de dar a conocer a Libertad de una forma profesional, a principios de 2012 se constituye Cerveza Libertad.

En un inicio Libertad arrancó con lotes de 150 litros a principios del 2012 y actualmente se encuentra produciendo mil litros al mes.

Cerveza Libertad cuenta con una excelente calidad en sus productos base, las maltas, lúpulos y las levaduras todas son importadas provenientes de Alemania, Estados Unidos e Inglaterra

Cerveza Libertad maneja 3 tipos de cerveza:

Kölsch (por volumen es la que más produce), es de origen alemán, es una cerveza que trae un poco maltas de cebada, maltas de trigo, lúpulos alemanes. Lager la cual es una fermentación en frío, la cual tiene un Lúpulo americano.

Brown Ale es una cerveza oscura con notas caramelo, un poco a nueces; no llega a ser una Stout, la cual es completamente negra, la Libertad Brown Ale se alcanza a distinguir el color café muy oscuro y un poco amarga, tiene sabores compartidos de una Stout.

CERVECERÍA
CLANDESTINA



Comenzamos a hacer cervezas en el 2008; pero sólo como diversión y para poder disfrutarlas en comidas y fiestas familiares. Y no fue sino hasta el 2013 que instalamos una Micro Cervecería en el municipio de León, en algún lugar de la Sierra, en el Estado de Guanajuato.

En donde fermentamos cervezas de gran calidad con un gran equipo y excelentes materias primas. En enero del 2015 se funda Cervecería Clandestina Aguascalientes, con la finalidad de ofrecer nuestras cervezas a la población hidrocálida y de sus alrededores. Ahora tenemos la capacidad para poder

CERVECERÍA
CLANDESTINA®

<http://www.clandestina.mx/>

	<p>ofrecerlas a quien las pida tanto para el menudeo como para mayoreo.</p>	
<p>CERVECERÍA CALLEJÓN DEL BESO</p>	<p>Un nuevo concepto en cerveza llamado "Callejón del Beso", hecha de una fruta endémica de nuestra región llamado Garambullo, esto hace que no puedas encontrar este producto en ninguna otra parte del mundo. "Es una cerveza color rosa, con espuma aperlada, un sabor bastante fresco y además con las notas de sabor a garambullo. Entra en la categoría no solamente de cerveza artesanal, sino también como cerveza de autor". Creada por Cervecería Clandestina.</p>	 <p>https://www.facebook.com/CerveceriaCDB/</p>
<p>CERVEZA CERRO GORDO</p>	<p>Microcervecería establecida en León Guanajuato, pídelas en tu restaurante o bar favorito y para eventos también te llevamos: Cerro Gordo Y Calzada.</p>	 <p>http://www.cguanajuato.mx/</p>
<p>CERVEZA TOLEDO</p>	<p>Somos una empresa orgullosamente leones, dedicados a la elaboración de cervezas artesanales, realizadas con maltas de la mejor calidad para satisfacer a nuestros consumidores con deliciosos aromas y sabores en una variedad de estilos fabricados. Nuestra misión es brindarle al público en general cervezas de estilos específicos, teniendo una actitud proactiva en la generación de valor en cada etapa de nuestros procesos, que finalizan satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes con productos de alta calidad, al precio adecuado y con un excelente servicio.</p>	 <p>http://www.cervezatoledo.com/</p>
<p>PUEBLO NUEVO MI PUEBLITO CERVEZA ARTESANAL</p>	<p>Es una cerveza de apariencia suave, con carácter tenue, color dorado claro, con muy poco amargor y baja graduación alcohólica. Intenso aroma y sabor a malta tostada, muy equilibrada, sin predominancia de ninguna de sus características.</p>	 <p>https://www.facebook.com/cervezamipueblito?fref=ts</p>
<p>SAN MIGUEL DE ALLENDE CERVECERÍA DOS AVES</p>	<p>Somos la cervecería premier de San Miguel de Allende produciendo una buena variedad de deliciosas cervezas ale y lager desde el año 2012. Si vives en San Miguel de Allende o vienes de paso por este maravilloso lugar situado en el corazón de México, te recomendamos que pruebes nuestros productos. ¡No te decepcionarás! Si te gustaría beber alguna de nuestras cervezas de Cervecería Dos Aves en tu restaurante favorito, menciónaselo al dueño. También puedes llenar el siguiente formulario para hacernos saber dónde te gustaría encontrar</p>	 <p>http://es.cerveceriadossaves.com/index.html</p>

VALLE DE SANTIAGO		nuestras deliciosas creaciones.	
	CERVECERÍA ALLENDE	Somos una empresa 100% mexicana que nace con el objetivo de crear cervezas artesanales de alta calidad, apegadas a las técnicas tradicionales que manifiestan un sólido compromiso y amor por México. Esto se complementa con un fuerte sentido de honestidad y responsabilidad al momento de reflejar nuestra cultura en cada una de las botellas que producimos. Trabajamos en equipo para crear productor de alta calidad que deleiten los sentidos de nuestros consumidores y que además, se conviertan en un referente obligatorio en el mercado nacional y extranjero siendo la cerveza artesanal mexicana de mayor preferencia.	 http://cerveceriaallende.mx/
	CERVECERÍA MOND	Somos una empresa nueva que nació en el bajío y nos dedicamos a la creación de cerveza artesanal para satisfacer hasta los paladares más exigentes. Fundada en 2012.	

Fuente: Elaboración propia con base en los sitios web mostrados en la tabla.

Como puede apreciarse, existe un segmento importante de productores de Cerveza artesanal dentro del Estado de Guanajuato, la manera en la que se dan a conocer es a través de Internet, de blogs, de redes sociales como lo son Facebook, Twiter y sus propios portales, a través de esta pequeña investigación de mercado en el Estado de Guanajuato, puedo destacar que si existe una nicho para el establecimiento del giro de cerveza artesanal dentro de la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, quizá de entrada el padrón no sea muy elevado pero se considera que existe interés por parte de estos emprendedores de estar respaldados de manera legal por su Estado para tener los beneficios de un sector ya perceptible y aunado a ello, acapararía la atención de más productores que quizá están esperando un pequeño empuje para la elaboración de su producto o la puesta en venta del mismo.

Como pudimos apreciar en la tabla hay municipios donde existe más participación o destacan mayores marcas de cervezas artesanales, un común denominador de estos municipios es que son turísticos, añadiendo a esto un toque especial pues habrá mayor

cantidad de personas nacionales y extranjeras que puedan deleitar una cerveza artesanal producida en el Estado de Guanajuato.

Otro común denominador de estos productores de cerveza artesanal, es el gusto por la cerveza y por probar diferentes sabores, colores, texturas, incluso presentaciones, pues son personas que conocen o han investigado o estudiado la manera de elaborarla, por lo regular produciéndola para amigos, familiares, o por experiencias al viajar por el mundo y descubrir que había un sector por explorar y que en México hemos estado muy limitados a ciertas marcas y a un poca o nula capacidad de elección.

Otra manera en la que este grupo de empresarios ha intentado poner en la mira de los consumidores a la cerveza artesanal es a través de ferias, que son atractivos puntos de reunión de degustadores de cerveza, esto le da un toque interesante para las personas que les gusta probar cosas nuevas, pues estos eventos vienen acompañados de otras actividades como música, comida, venta de otros productos de elaboración propios.

Para destacar que el gobierno del Estado está interesado en apoyar emprendedores que quieran incursionar en este gremio a continuación menciono un caso de éxito y un apoyo muy importante que ser recibió por parte de una dependencia de gobierno estatal.

Existe un caso particular que podríamos llamar de éxito. Miguel Ángel Hernández Roque, pequeño empresario de Irapuato obtuvo la certificación como trabajador calificado en elaboración de cerveza artesanal, lo que le brinda una validez a su competencia laboral y un reconocimiento dentro del sector cervecero en el estado, luego de haber recibido capacitación por parte del Servicio de Expertos Sénior (SES) de Alemania, a través del Instituto Estatal de Capacitación (IECA).

Explicó que para solicitar el apoyo del IECA realizó una solicitud para recibir asesoría de un experto alemán que le permitiera especializarse en la industria cervecera, en aspectos de mercadotecnia, proyectos de inversión y la posibilidad de invertir en equipos para producir mayor cantidad de cerveza en Guanajuato (López, 2016).

Es conveniente mencionar que el modelo de Certificación de Competencia Laboral que impulsa la Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable permite valorar todos aquellos

conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que posee una persona. A través de este modelo se puede evaluar el nivel de desempeño en un oficio adquirido en la práctica profesional a través de un proceso de evaluación para obtener un certificado expedido por el Gobierno del Estado el que reconoce la acreditación de sus competencias. (López, 2016).

[Legislación en materia de alcoholes en México que ha adoptado la figura de cerveza artesanal en su reglamentación.](#)

Baja California

Baja California es uno de los Estados que más destacan en esta actividad y su legislación ha tratado de ajustarse a este sector de producción.

La Iniciativa con Proyecto de Decreto para reformar los artículos 6, 9 y 10 de la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo Público de Bebidas Alcohólicas del Estado, con el que se fomenta la fabricación de cerveza artesanal en la entidad, fue determinada como procedente en el departamento jurídico del Congreso del Estado, con lo que se avanza para conseguir las modificaciones necesarias para facilitar esta actividad (García, 2016).

En el anexo 1 de presente trabajo se puede analizar la Iniciativa por la que se reforman diversos los artículos en mención de la citada Ley.

En el ayuntamiento de Mexicali, Baja California, el 07 de agosto de 2015 se aprobó la iniciativa de reforma al Reglamento para la venta, almacenaje y consumo público de bebidas alcohólicas para dicho municipio, esta reforma incluye la iniciativa de reforma a los artículos 25 y 26 y adición del Art. 28 BIS y la reforma a los Arts. 64 y 76 del reglamento mencionado en supralíneas y todos relacionados a la venta, almacenaje y consumo de la cerveza artesanal y la inclusión de la misma en su reglamentación.

Para analizar esta sección no podemos remontar al anexo 2 que aborda esta iniciativa de reforma de la Secretaría del Ayuntamiento de Mexicali, Municipio de Baja California.

En el Ayuntamiento de Tijuana, Baja California ya está incluida la cerveza artesanal en su regulación en el Art. 2 Fracción VIII definiendo el concepto y su aplicación.

En el anexo 3 se aborda dicha definición y clasificación en el Reglamento para la Venta, Almacenaje y Consumo Público de Bebidas Alcohólicas en el Municipio de Tijuana, Baja California.

El anexo 4 por su parte, en el artículo decimoquinto.- nos menciona que no se podrá hacer efectivo los cobros de derechos relativos a la cerveza artesanal, previsto en el artículo 25 de la presente Ley de Ingresos, hasta en tanto no se realicen las reformas a la Ley que rige la venta de bebidas alcohólicas en el Estado de Baja California, dando un revés a las iniciativas mencionadas.

Realizando el análisis de este Estado quien fue de los precursores en la regulación de este giro dentro de sus legislaturas, se puede informar que a fechas actuales no se ha determinado el rumbo que tomarán estas iniciativas de reformas pues, aunque dentro de sus municipios ya se hizo la propuesta y ha caminado a pasos agigantados, el Estado en su Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo Público de Bebidas Alcohólicas del Estado y en la Ley de Ingresos no ha determinado la inclusión de este gremio dentro de su legislación.

Sonora

El Estado de Sonora por su parte, publicó el 17 de octubre de 2014 un proyecto de decreto que adiciona diversas disposiciones a la Ley que regula la operación y funcionamiento de los establecimientos destinados a la fabricación, envasamiento, distribución, almacenamiento, transportación, venta y consumo de bebidas con contenido alcohólico en el Estado de Sonora adicionando el concepto de cerveza artesanal en el Art. 10 1 Bis y a la Ley de Hacienda del Estado de Sonora, que incluye la cerveza artesanal y una clasificación en el Artículo Segundo.- Se adiciona el inciso s) a la fracción I y el inciso q) a la fracción II del Artículo 302.

El anexo número 5 se muestra como actualmente se encuentra definido el concepto de cerveza artesanal en la mencionada Ley que rige la venta de bebidas alcohólicas en el Estado de Sonora, mientras que el anexo 6 clasifica y asigna los costos de acuerdo a la Ley de Ingresos del Estado en mención.

Sonora es el único Estado del País, en el que actualmente se regula en su legislación la venta de cerveza artesanal, es el Estado pionero en la incorporación del término, regulación, clasificación y todo lo que implica la apertura de este giro.

Guanajuato

De acuerdo a la Secretaria de Desarrollo Económico Sustentable en el Estado de Guanajuato existe un Clima de Negocios orientado a la Innovación y al espíritu empresarial fértil para inversionistas que deseen instalarse o ampliar sus operaciones en nuestro estado

Ambiente de negocios

A través de un crecimiento continuo, la economía de Guanajuato es la sexta a nivel nacional, con un valor superior a los 43 mil 200 millones de dólares.

Localización Estratégica

Permite a las empresas tener acceso a 80 por ciento del mercado mexicano, 70 por ciento de establecimientos industriales, 70 por ciento del comercio internacional, 70 por ciento de las exportaciones y 60 por ciento de la población del país.

Infraestructura de Transporte de Movimiento de personas y mercancías

Su ubicación geográfica lo hace un punto articulador en materia de transportes, donde se desarrollan procesos económicos de escala nacional e internacional, que aunado a su infraestructura férrea, carretera y aérea en crecimiento y fortalecimiento constante, constituyen un potencial para generar nuevas oportunidades económicas, sociales y culturales.

Fuerza Laboral versátil, escalable y capacitada

Del 2005 al 2010, la población joven en Guanajuato (de 15 a 29 años) se ha incrementado en más de 182 mil personas, lo que nos coloca en el 2do lugar nacional en aumento de población joven, solamente superados por el Estado de México.

Base económica fuerte, dinámica y competitiva

Guanajuato cuenta con una economía diversificada y competitiva en varios ámbitos de generación de bienes y servicios. Red de ciudades medias. Nuestro estado cuenta con un sistema único de ciudades medias con más de 100 mil habitantes, lo que permite mantener la calidad de vida de las mismas y una descentralización y equilibrio.

Parques industriales

En el estado existen 24 desarrollos para la instalación de empresas: 9 parques industriales, 3 ciudades industriales, 13 zonas industriales, entre las que destacan: Guanajuato Puerto Interior (GPI) en Silao, Parque Tecno Industrial Castro del Río en Irapuato, Parque Opción en San José Iturbide, Las Colinas en Silao, Guanajuato Centro Industrial en Irapuato y Parque Amistad en Apaseo el Grande. (Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable, 2016).

En base a la información proporcionada en supalíneas el Estado de Guanajuato, resulta rentable para establecer negocios y apoyar a emprendedores como los productores de cerveza artesanal.

La Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato es la que tienen por objeto regular el funcionamiento de los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, distribución, enajenación y consumo de bebidas alcohólicas a nivel Estatal.

Para obtener la licencia en materia de alcoholes se deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo se deben cumplir con los requisitos establecidos en:

Artículo 10.- Para obtener la licencia de funcionamiento respectivo, y poder realizar las actividades previstas en la presente ley, se deberán satisfacer los siguientes requisitos:

I.- Formular solicitud por escrito dirigida a la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración, la que deberá contener: nombre del solicitante, copia de la cédula del registro federal de contribuyentes, domicilio del establecimiento, domicilio particular y en general, los datos que identifiquen en forma expresa la actividad que se pretenda realizar;

Este es un escrito libre elaborado por el solicitante donde debe incluir los datos solicitados en surpalíneas, es importante que se identifique el giro que se pretende explotar, actualmente no existe el giro de cerveza artesanal y el objetivo es que ya se incluya.

II.- Tener capacidad legal para ejercer actos de comercio y, tratándose de sociedades, estar legalmente constituidas e inscritas en el registro público respectivo;

III.- Que el objeto de las sociedades estipule específicamente el ejercicio de la actividad para la que solicitan licencia;

Para el caso de personas morales debe ser empresas legalmente constituidas y presentar su respectiva acta constitutiva y poderes de representantes legales.

IV.- Tener en propiedad o derecho, el uso o explotación de las instalaciones y equipos necesarios para efectuar la actividad y que no tengan acceso o comunicación con casa habitación;

Para obtener una licencia de funcionamiento en materia de alcoholes es necesario contar con un establecimiento y acreditar la propiedad del mismo mediante, Copia de Escritura Pública, Copia del Título de Propiedad, Copia del Certificado Parcelario, Original de Constancia de Residencia emitida por el Secretario del Ayuntamiento, Original de posesión Constancia emitida por Delegado Municipal, Original de posesión Constancia emitida por Comisariado Ejidal.

Si el solicitante no es el propietario del inmueble, copia del contrato de arrendamiento o comodato vigente y con fecha de celebración, además de copia de la identificación oficial con fotografía del arrendador o comodante.

Original de la constancia de número oficial cuando el documento para acreditar propiedad no coincide con el domicilio del establecimiento autorizado.

V.- Anexar copia del aviso de apertura presentado ante la Secretaria de Salud del Estado;

Se presenta la copia del aviso de apertura del establecimiento emitido en la Jurisdicción Sanitaria de la Secretaría de Salud correspondiente al domicilio del establecimiento, debidamente sellado.

VI.- En el caso de los establecimientos previstos en las fracciones I y II del inciso a) del artículo anterior, contar con la conformidad del Ayuntamiento o en su caso, de la dependencia en quien éste delegue dicha atribución.

Este requisito solo aplica para giros de alto impacto.

VII.- Designar hasta dos beneficiarios que no sean titulares de licencias de funcionamiento en materia de alcoholes, en orden de prelación, para que puedan explotar los derechos de la licencia en el supuesto previsto en el artículo 19-a. la designación respectiva podrá ser sustituida en cualquier momento por el titular de la licencia, mediante aviso que por escrito sea formulado ante la secretaría de finanzas, inversión y administración.

Artículo 10-A.- Tratándose de los giros clasificados como de bajo impacto, se deberán satisfacer los requisitos mencionados en el artículo anterior, con excepción de la conformidad del ayuntamiento, en cuyo caso sólo será necesario contar con una constancia de factibilidad, ubicación y condiciones que guardan las instalaciones del establecimiento, que será expedida por la dependencia que acuerde el ayuntamiento. La dependencia informará periódicamente al ayuntamiento, sobre el otorgamiento de dichas certificaciones.

Este requisito es básico y se denomina constancia de factibilidad, ubicación y condiciones del establecimiento, es el visto bueno del municipio, quien previamente hace sus revisiones para otorgarla, sin este documento el Estado no puede otorgar la licencia de funcionamiento en materia de alcoholes.

A continuación se presenta una tabla donde por municipio se hace el desglose de la autoridad encargada de emitir dicha constancia:

Tabla 3. Dependencia encargada de emitir la Constancia de factibilidad, ubicación y condiciones del establecimiento en los municipios del Estado de Guanajuato.

**DEPENDENCIA ENCARGADA DE EMITIR LA CONSTANCIA DE FACTIBILIDAD,
UBICACIÓN Y CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO POR MUNICIPIO.**

NO.	MUNICIPIO	AUTORIDAD
1	ABASOLO	DIRECTOR DE FISCALIZACIÓN Y CONTROL
2	ACAMBARO	DIRECTOR DE DESARROLLO URBANO
3	APASEO EL ALTO	DIRECTOR DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO URBANO
4	APASEO EL GRANDE	PRESIDENTE MUNICIPAL Y SECRETARIO DEL AYUNTAMIENTO
5	CD. MANUEL DOBLADO	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
6	CELAYA	DIRECTOR GENERAL DE DESARROLLO URBANO
7	COMONFORT	COORDINADORA DESARROLLO URBANO
8	CORONEO	JEFE DE INSPECCIÓN Y FISCALIZACIÓN
9	CORTAZAR	DIRECTOR DE FISCALIZACIÓN MUNICIPAL
10	CUERAMARO	COORDINADOR DE FISCALIZACIÓN
11	DOCTOR MORA	SUBDIRECTOR DE DESARROLLO URBANO
12	DOLORES HIDALGO	COORDINADOR DEL DEPARTAMENTO DE FISCALIZACIÓN Y COMERCIO EN LA VÍA PÚBLICA
13	EMPALME ESCOBEDO	NO SE LOCALIZÓ
14	GUANAJUATO	DIRECTOR DE FISCALIZACIÓN Y CONTROL
15	HUANIMARO	DIRECTOR DE FISCALIZACIÓN
16	IRAPUATO	DIRECCIÓN DE FISCALIZACIÓN
17	JARAL DEL PROGRESO	DIRECTOR DE FISCALIZACIÓN
18	JERECUARO	COORDINADOR GENERAL DE OPERACIÓN Y GESTIÓN FINANCIERA
19	JUVENTINO ROSAS	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
20	LEON	DIRECTOR GENERAL DE FISCALIZACIÓN Y CONTROL
21	MOROLEON	JEFE DE AREA DE FISCALIZACIÓN Y DIRECTOR DE DESARROLLO URBANO
22	OCAMPO	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
23	PENJAMO	DIRECTOR DE OBRAS PÚBLICAS Y DESARROLLO URBANO
24	PUEBLO NUEVO	DIRECCIÓN DE DESARROLLO URBANO Y OBRAS PUBLICAS MUNICIPALES
25	PURISIMA DEL RINCÓN	DIRECTOR DE DESARROLLO URBANO
26	ROMITA	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
27	SALAMANCA	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
28	SALVATIERRA	DIRECTOR DE DESARROLLO URBANO Y ECOLOGÍA
29	SAN DIEGO DE LA UNION	TESORERO MUNICIPAL
30	SAN FELIPE	SECRETARIO DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO
31	SAN FRANCISCO DEL RINCÓN	DIRECTOR DE DESARROLLO URBANO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL
32	SAN JOSE ITURBIDE	TESORERO MUNICIPAL

33	SAN LUIS DE LA PAZ	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
34	SAN MIGUEL DE ALLENDE	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
35	SANTA ANA PACUECO	NO SE LOCALIZÓ
36	SANTIAGO MARAVATIO	NO SE LOCALIZÓ
37	SILAO	DIRECTOR DE DESARROLLO URBANO
38	TARANDACUAO	DIRECTOR DE SERVICIOS PUBLICOS Y FISCALIZACIÓN
39	TARIMORO	TESORERO MUNICIPAL
40	TIERRABLANCA	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
41	URIANGATO	DIRECTOR DE FISCALIZACIÓN DE ALCOHOLES Y DEL COMERCIO
42	VALLE DE SANTIAGO	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
43	VICTORIA	DIRECTOR DE TESORERIA MUNICIPAL
44	VILLAGRAN	SECRETARIO DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO
45	YURIRIA	SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO
46	XICHÚ	NO SE LOCALIZÓ

Fuente: Elaboración propia en base a datos de los Ayuntamientos de los Municipios del Estado y la autoridad facultada para la expedición de la Constancia de Factibilidad, Ubicación y Condiciones del Establecimiento.

Adicional e estos requisitos para complementar el expediente también se debe anexar:

1. Copia de identificación oficial con fotografía del solicitante vigente (credencial de elector, licencia de conducir, pasaporte o cédula profesional).
2. Constancia de situación fiscal (Registro Federal de Contribuyentes), misma que deberá señalar el domicilio donde se pretende explotar la licencia, así como las actividades acordes a dicho giro.
3. Constancia de inscripción en el Registro Estatal de Contribuyentes (REC), misma que deberá señalar el domicilio donde se pretende explotar la licencia, así como las actividades acordes a dicho giro.
4. Copia de las identificaciones oficiales con fotografía de los beneficiarios, en caso de ser menores de edad, copia del acta de nacimiento.
5. Fotografías a color del interior y exterior del local, mismas que deberán corroborarse y avalarse con la verificación llevada a cabo por la Oficina Recaudadora.

Artículo 11.- Recibida la solicitud, acompañada de los documentos y requisitos a que se refieren los artículos 10 y 10-a de esta ley, la secretaría de finanzas, inversión y administración deberá proceder en un plazo máximo de diez días hábiles, a practicar una verificación respecto de la ubicación y condiciones que guarden las instalaciones del establecimiento.

Una vez practicada la verificación e integrado debidamente el expediente, la secretaría de finanzas, inversión y administración en un lapso no mayor de diez días hábiles formulará el dictamen administrativo, en el que se indicará la procedencia o improcedencia de la expedición de la licencia de funcionamiento, el cual deberá notificarse personalmente al interesado.

Esta verificación es muy importante pues la hace la autoridad estatal a través de las oficinas recaudadoras de los municipios, ahí se detecta que efectivamente se explote el giro solicitado y que el establecimiento cuente con las condiciones propicias.

Artículo 12.- Si el dictamen administrativo es favorable, la secretaría de finanzas, inversión y administración procederá, previo pago de los derechos correspondientes, a la expedición de la licencia de funcionamiento en un plazo no mayor de diez días hábiles, contados a partir de la fecha de notificación del dictamen al interesado. En el supuesto de que el solicitante omita pagar los derechos correspondientes dentro del plazo establecido en el presente artículo, se cancelará el trámite y dictamen respectivo.

La elaboración del dictamen administrativo y la firma del mismo por la autoridad competente es el último paso para la obtención de licencia, liberando este dictamen, el solicitante puede acudir a la oficina recaudadora a realizar su respectivo pago y acudir a las oficinas centrales a recoger su licencia de funcionamiento en materia de alcoholes.

La ley de ingresos para el Estado de Guanajuato en sus artículos 27 y 28 determina los costos de las licencias en materia de alcoholes y las posibles combinaciones de los trámites de acuerdo al giro.

La siguiente tabla muestra la actualidad de los costos para todo el periodo 2016, para cada trámite y para giro, la columna de licencia nueva indica el costo por obtención de un permiso nuevo de licencia, la cesión es cuando ya existe una licencia y se procede a cambiarla de propietario, cuando es entre ascendientes y descendientes se maneja un costo especial, el término de traslado, indica cuando la licencia se va a cambiar de domicilio, la reposición aplica cuando hay un dato erróneo en la licencia y hay que corregirla, el duplicado aplica cuando existe un robo o extravío de la licencia de funcionamiento en materia de alcoholes y finalmente, el pago de refrendo es el monto que cada año paga un contribuyente por contar con una licencia de alcoholes y va en proporción al giro.

Tabla 4. Tabulador de costos 2016 en materia de licencias de alcoholes en el Estado de Guanajuato.

Tabulador de costos 2016 en materia de alcoholes								
	GIRO	LICENCIA NUEVA	CESIÓN	CESION ENTRE ASCENDIENTES Y DESCENDIENTES	TRASLADO	REPOSICIÓN	DUPLICADO	REFRENDO
1	EXPENDIO DE BEBIDAS DE BAJO CONTENIDO DE ALCOHOL EN ENVASE CERRADO	947	142.05	47.35	947	655	947	505
2	DEPOSITO	10300	1545	515	6932	655	3853	505
3	SERVI BAR	7857	785.7	392.85	6932	655	3853	4584
4	EXPENDIO DE BEBIDAS DE BAJO CONTENIDO ALCOHOLICO EN ENVASE ABIERTO CON	34674	5201.1	1733.7	6932	655	3853	505

	ALIMENTOS							
5	EXPENDIO DE ALCOHOL POTABLE EN ENVASE CERRADO	47818	4781.8	2390.9	6932	655	3853	4584
6	ALMACEN O DISTRIBUIDORA	161879	16187.9	8093.95	6932	655	3853	4584
7	EXPENDIO DE BEBIDAS DE BAJO CONTENIDO ALCOHOLICO EN ENVASE ABIERTO	65521	9828.15	3276.05	6932	655	3853	505
8	EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS AL COPEO CON ALIMENTOS	96726	9672.6	4836.3	6932	655	3853	4584
9	PEÑA	106042	10604.2	5302.1	6932	655	3853	4584
10	SALÓN DE FIESTAS CON VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	111779	11177.9	5588.95	6932	655	3853	4584
11	CANTINA	116437	11643.7	5821.85	6932	655	3853	4584
12	BAR	127203	12720.3	6360.15	6932	655	3853	4584
13	DISCOTECA CON VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	138702	13870.2	6935.1	6932	655	3853	4584
14	RESTAURANT-BAR	129579	12957.9	6478.95	6932	655	3853	4584
15	TIENDA DE AUTOSERVICIO ABARROTOS Y TENDAJONES	143266	14326.6	7163.3	6932	655	3853	4584
16	VINICOLA	143266	14326.6	7163.3	6932	655	3853	4584
17	CENTRO	277402	27740.2	13870.1	6932	655	3853	10819

7	NOCTURNO							
1	PRODUCTOR DE	154214	15421.4	7710.7	6932	655	3853	4584
8	BEBIDAS ALCOHOLICAS							
1	CENTRO DE	482040	72306	24102	6932	655	3853	48204
9	APUESTAS							

Elaboración propia en base a datos de la (Ley de ingresos para el Estado de Guanajuato, 2016)

Actualmente la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, no incluye la venta de cerveza artesanal dentro de la clasificación de sus giros, siendo este un gremio que se puede apoyar y legislar en nuestro estado, mi propuesta es incluir dentro del Artículo 9 que es donde se hace la clasificación de los giros la fracción XVIII del inciso b) del artículo 9 de la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, para quedar como sigue:

Artículo 9.- El Ejecutivo del Estado, por conducto de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración, expedirá las licencias de funcionamiento respectivas, para los giros que para tal efecto se clasifican en:

a).- De Alto Impacto:

I.- Centro nocturno

II.- Discoteca con venta de bebidas alcohólicas

b).- De Bajo Impacto:

I.- Cantina

II.- Bar

III.- Restaurant-bar

IV.- Peña

V.- Salón de fiestas con venta de bebidas alcohólicas

VI.- Expendio de bebidas alcohólicas al copeo con alimentos

VII.- Vinícola

VIII.- Expendio de alcohol potable en envase cerrado

- IX.- Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase abierto con alimentos
- X.- Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase abierto
- XI.- Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase cerrado
- XII.- Almacén o distribuidora
- XIII.- Tiendas de Autoservicio, abarrotes, tendajones y similares
- XIV.- Productor de bebidas alcohólicas
- XV.- Servi-bar
- XVI.- Depósito
- XVII.- Centro de apuestas

PROPUESTA DE DEFINICIÓN DE GIRO

XVIII.- Cerveza artesanal.- Cerveza elaborada de manera natural, tradicional, independiente y a pequeña escala por una persona física o moral para su degustación, producción, envasamiento, venta, distribución, almacenaje difusión y comercialización.

La venta se podrá realizar en envase cerrado y abierto.

CAPÍTULO DÉCIMO DERECHOS POR LICENCIAS DE FUNCIONAMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y ENAJENACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Expedición de licencias de funcionamiento en materia de alcoholes

Artículo 21. Los derechos por la expedición de licencias de funcionamiento a que se refiere este Capítulo, se pagarán conforme a la siguiente:

TARIFA

I.	Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase cerrado	\$ 919.00
II.	Depósito	\$ 10,000.00
III.	Servi-bar	\$ 38,140.00

IV.	Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase abierto con alimentos	\$ 33,664.00
V.	Expendio de alcohol potable en envase cerrado	\$ 46,425.00
VI.	Almacén o distribuidora	\$ 157,164.00
VII.	Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase abierto	\$ 63,613.00
VIII.	Expendio de bebidas alcohólicas al copeo con alimentos	\$ 93,909.00
IX.	Peña	\$ 102,953.00
X.	Salón de fiestas con venta de bebidas alcohólicas	\$ 108,523.00
XI.	Cantina	\$ 113,046.00
XII.	Bar	\$ 123,498.00
XIII.	Discoteca con venta de bebidas alcohólicas	\$ 134,662.00
XIV.	Restaurant-bar	\$ 125,805.00
XV.	Tienda de autoservicio, abarrotes, tendajones o similares	\$ 63,613.00
XVI.	Vinícola	\$ 139,093.00
XVII.	Centro nocturno	\$ 269,322.00
XVIII.	Productor de bebidas alcohólicas	\$ 149,722.00
XIX.	Centro de apuestas	\$ 468,000.00

La Ley de Ingresos para el Estado de Guanajuato, también incluiría el costo de cerveza artesanal, la idea de este proyecto es clasificarla por nivel de producción el costo de los permisos y de manera comparada con algunos de los giros que ya se manejan quedando de la siguiente manera:

PROPUESTA DE PAGO DE DERECHOS Y CLASIFICACIÓN PARA EL GIRO DE CERVEZA ARTESANAL

XX.-

a) CERVEZA ARTESANAL A.- Para fabricantes de bajo nivel de producción. La propuesta es que su producción sea de 0 a 15,000 hectolitros por año y tengan la manera de comprobarla a inicio de año cuando paguen el refrendo, en caso de que aumente la producción soliciten su cambio de clasificación.

El costo de esta licencia sería igual al del giro de Deposito \$10,300.00

b) CERVEZA ARTESANAL B.- Para medianos productores que además participan en ferias y expos. La propuesta es que su producción sea de 15000 A 50000 hectolitros por año y tengan la manera de comprobarla a inicio de año cuando paguen el refrendo, en caso de que aumente la producción soliciten su cambio de clasificación.

El costo de esta licencia sería igual al del giro de Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase abierto \$65,521.00

c) CERVEZA ARTESANAL C.- Esta clasificación sería para los máximos fabricantes. La propuesta es que su producción sea mayor 50000 hectolitros por año y tengan la manera de comprobarla a inicio de año cuando paguen el refrendo.

El costo de esta licencia sería igual al del giro de Productor de bebidas alcohólicas \$154,214.00

Metodología

Tipo de investigación

La metodología que se utilizará en este trabajo de acuerdo al tipo de investigación será el método cualitativo, ya que éste incluye, de acuerdo a las características de investigación las siguientes características:

De acuerdo a Corbetta (2003) las características de la investigación cuantitativa son los siguientes y aplican a esta investigación de la siguiente manera:

Contexto natural.- Pues los datos recolectados se desarrollan en un campo de trabajo donde se puede observar el objeto de mi investigación.

El investigador como instrumento clave.- La recopilación de datos correrá por parte del investigador y en base a sus observaciones, pues es un área donde no se ha abordado la temática de esta investigación.

Fuentes múltiples.- Esta investigación resulta de una recopilación de diferentes fuentes y su finalidad es organizarla de tal manera que el resultado sea una investigación completa y sustentada.

Análisis inductivo.- Otra de las características de esta investigación es que la información se comprenda para cualquier persona que tenga acceso a ella y no se requiera ser un experto en la materia.

Significaciones de los participantes.- Resulta interesante que esta investigación sea práctica y objetiva para que la problemática sea comprensible.

Diseño emergente.- Se sabe de antemano que el plan inicial de este trabajo puede cambiar a lo largo del proceso de la investigación.

Perspectiva interpretativa.- Esta investigación lleva en gran medida la interpretación del autor, de los sujetos de estudio y de los expertos en el tema.

Diseño de investigación

El diseño de investigación irá en un plano documental, de acuerdo al Diccionario de la Investigación Científica, de Tamayo y Tamayo (2005), define al diseño de investigación como «la estructura a seguir en una investigación ejerciendo el control de la misma a fin de encontrar resultados confiables y su relación con los interrogantes surgidos de la hipótesis». El término diseño se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea. El diseño de la investigación es el plan y la estructura de esta, concebidos de manera tal que se puedan obtener respuestas a las preguntas de investigación. Es el plan que guía la contrastación empírica de las hipótesis. «Un diseño de investigación expresa la estructura del problema y el plan de investigación usado para obtener evidencia empírica sobre las relaciones del problema» (Kerlinger, 1997). Es por tanto el plan global de la investigación, que integra de manera coherente objetivos, técnicas a emplear y análisis a realizar. Su objeto es proporcionar un modelo de verificación que permita contrastar hechos con teorías, y su forma es la de una estrategia general que establece los pasos necesarios para hacerlo Batthyány&Cabrera (2011)

Tipo de muestra

En las muestras no probabilísticas, la elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características de la investigación o de quien hace la muestra. Aquí el procedimiento no es mecánico, ni con base en fórmulas de probabilidad, sino que depende del proceso de toma de decisiones de una persona o de un grupo de personas y, desde luego, las muestras seleccionadas obedecen a otros criterios de investigación y de la contribución que se piensa hacer con ella (Hernández, Fernández & Baptista, 2006).

Enfoque

Podría definirse como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables, para el caso específico de este trabajo estas variables se mencionan en la tabla No. 5 titulada Operacionalización de las Variables. Es decir, se trata de estudios donde no

hacemos variar en forma intencional variables independientes para ver su efecto sobre otras variables. Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal como se dan en su contexto natural, para después analizarlos. Como dicen (en Hernández, Fernández & Baptista 2006, p. 205) “En la investigación no experimental no es posible manipular las variables o asignar aleatoriamente a los participantes o los tratamientos”. De hecho, no hay condiciones o estímulos planeados que se administren a los participantes del estudio.

Alcance

El alcance de esta investigación es un estudio descriptivo, pues el objetivo central es obtener un panorama más preciso de la magnitud del problema o situación, jerarquizar los problemas, derivar elementos de juicio para estructurar políticas o estrategias operativas, conocer las variables que se asocian y señalar los lineamientos para la prueba de la hipótesis (Rojas, 1976).

Para el desarrollo de la investigación se elaboró una tabla de operacionalización de variables, en la cual se hace un desglose de las mismas en base al análisis y propuesta para la inclusión de la cerveza artesanal en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, que es el tema central, destacan tres puntos estratégicos para abordar los cuales son:

1.- La cerveza artesanal.- Pues es el giro que se pretende incorporar en la legislación del Estado de Guanajuato debido a la importancia que ha adquirido en los últimos años, realicé un análisis del **entorno socioeconómico**, es decir como la población está aceptando el producto, por lo cual se hace un desglose de preguntas encaminadas a destacar si existe o no interés por parte de los guanajuatense por consumir cerveza artesanal y del **entorno político-administrativo**, que destaca la regulación legal de este nicho de mercado por parte de gobierno.

2.- La capacidad de producción del empresario.- Este parte es muy importante por la búsqueda de un punto de equilibrio pues no todos los productores de cerveza artesanal tienen la misma capacidad productiva, como es un actividad emergente, en general son

pocos los recursos con los que cuentan los productores, claro que también hay algunos más posicionados, es por ello que se busca hacer una clasificación de acuerdo a esta capacidad de producción la cual la dividí en baja, mediana y alta de acuerdo a la producción de hectolitros. La idea de arranque es que al implementarse este giro en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, la mayoría de padrón de este gremio se focalice en la baja producción, pues el costo que determiné tiene relación directa con giros ya autorizados en la Ley de Ingresos del Estado de Guanajuato que tienen cierta similitud con la venta de cerveza.

3.- La legislación en materia de alcoholes.- La regulación relativa a la venta de bebidas alcohólicas se da a nivel federal de manera muy trivial, pero las atribuciones para esta regularización las toman los gobiernos estatales en apoyo compartido como los municipios por la cercanía con los contribuyentes. Es decir el visto bueno primero lo da el Municipio en base a su reglamentación y posteriormente pasa a discrecionalidad del Estado.

4.- La Ley de alcoholes para el Estado de Guanajuato.- Es la Ley encargada de regular el funcionamiento de los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, distribución, enajenación y de consumo de bebidas alcohólicas. En la tabla se propone definir el concepto de giro de cerveza artesanal, los requisitos que debe cumplir un contribuyente para que le sea expedida su licencia de funcionamiento en materia de alcoholes y los costos que tendría dicho permiso.

La siguiente tabla nos muestra la operacionalización de las variables en mención, aplicadas al tema descrito como un esquema que pretende resumir el objetivo de este trabajo y los alcances del mismo.

Tabla 5. Operacionalización de las variables

OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES					
VARIABLE	DEFINICIÓN	SUBVARIABLES	DEFINICIONES	PREGUNTAS	
Análisis y propuesta para la inclusión de la cerveza artesanal en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato	CERVEZA ARTESANAL		Es la mezcla de los cambios mentales y sociales de una localidad que la hace competente para aumentar su nivel de vida de forma progresiva y permanente, a través de la utilización de sus propios recursos naturales y humanos. (Galeon,2016)	¿Existe interés del consumidor por probar la cerveza artesanal? ¿Es más grande la oferta que la demanda de cerveza artesanal? ¿Ha aumentado el interés de los productores de elaborar cerveza artesanal? ¿Resultan atractivas las ferias, en donde se dan a conocer las diferentes marcas de cerveza artesanal de la región? ¿Es una moda tomar cerveza artesanal? ¿Influiría en el desarrollo económico la venta de cerveza artesanal?	
		Es aquella que es probada y modificada por el maestro cervecero para dar con la mezcla adecuada que tenga un sabor y olor característico. (Culturilla cervecera, 2008)	ENTORNO SOCIO-ECONOMICO		
			ENTORNO POLITICO ADMINISTRATIVO	Es el conjunto de elementos (instituciones, sistema normativo, administrativo y de gobierno) de decisión política y administrativa que representan la estructura y el manejo del poder (especialmente del Estado) para dirigir y orientar la continuidad y el cambio de todos los demás subsistemas. Este expresa el ejercicio de poder político de estado en un territorio. Es aquí donde se manifiestan las relaciones entre gobernantes y gobernados. (Galeon, 2016)	¿Les conviene a los productores de cerveza artesanal que su actividad sea regulada por una Ley? ¿Cómo ayudaría a este sector estar regulados por una ley enfocada a su giro? ¿Con que trabas políticas y administrativas se ha topado un productor de cerveza artesanal?
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DEL EMPRESARIO	Es aquella que determina factores como tiempos, unidades, recursos que se serán utilizados en la transformación de materiales u objetos en un periodo de tiempo determinado, teniendo en cuenta la demanda. (Slideshare,2016)	BAJA	a) CERVEZA ARTESANAL A.- Para productores de bajo impacto o producción (poner de tantos a tantos hectolitros y que cada que paguen refrendo nos comprueben que siguen en este rango o que soliciten su cambio de clasificación si aumentaron la producción) Mi propuesta es que pagaran el mismo costo que el giro del DEPOSITO. DE 0 A 15,000 HECTOLITROS POR AÑO \$10,300.00	¿Cómo clasificaríamos a un contribuyente de acuerdo a la producción que realice de cerveza artesanal?	
		MEDIANA	b) CERVEZA ARTESANAL B.- Para medianos productores que además participan en ferias y expos (también poner un límite de producción de hectolitros y si lo rebasan pasen a la siguiente clasificación, nos tendrían que comprobar cada año que paguen refrendo su producción y trabajar en coordinación con auditoría fiscal para su regulación. Mi propuesta es que pagaran lo mismo que el giro de EXPENDIO DE BEBIDAS DE BAJO CONTENIDO ALCHOLICO EN ENVASE ABIERTO. DE 15000 A 50000 HECTOLITROS PO AÑO \$65,521.00		

		ALTA	c) CERVEZA ARTESANAL C.- Esta clasificación sería para los máximos productores, la cuestión aquí sería ver cuáles serían los rangos de producción para cada inciso, y pagarían igual que el giro de PRODUCTOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS MAS DE 50,000 HECTOLITROS POR AÑO \$154,214.00	
LEGISLACIÓN EN MATERIA DE ALCOHOLES	Conjunto de leyes en los diferentes ámbitos administrativos, que se encargad de regular la venta, distribución y consumo de bebidas alcohólicas.	FEDERAL	Leyes generales en distintos temas, y siempre respetado de no contrariar a nuestra Carta Magna, la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.	¿A través de qué ley la federación regula la venta de alcohol?
		ESTATAL	Artículo 121 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos	¿Es facultad de cada estado la regulación de la venta de alcohol?
		MUNICIPAL	Artículo 115 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.	¿Qué papel juega el municipio?
LEY DE ALCOHOLES PARA EL ESTADO DE GUANAJUATO	ARTÍCULO 1.- Las disposiciones de la presente Ley son de interés público, de aplicación general en todo el Estado, y tienen por objeto regular el funcionamiento de los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, distribución, enajenación y de consumo de bebidas alcohólicas.	CONCEPTO	La propuesta es definir un concepto para este giro que se pretende incluir en esta legislación.	¿Cuál sería la propuesta de concepto a incluir en la Ley de Alcoholes de la cerveza artesanal?
		REQUISITOS	Artículo 10 de la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato	¿Qué requisitos tendría que cumplir el ciudadano para obtener una licencia de alcoholes?
		COSTOS	Ley de Ingresos para el Estado de Guanajuato. Capito décimo primero. Derechos por expedición de licencias de funcionamiento en materia de alcoholes	¿Es factible unificar un costo para la explotación de este giro o clasificaríamos de acuerdo a la producción?, de ser así ¿Cómo se realizaría?

Fuente: Elaboración propia (2016)

Resultados y análisis

El objetivo de este trabajo fue proponer en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato la inclusión de la cerveza artesanal como giro.

Analizando la información recabada se considera que es viable pues, de acuerdo a la investigación, el mercado de cerveza artesanal tiene un futuro prometedor y a lo largo de los últimos diez años ha logrado posicionarse en el gusto de los consumidores, cada día aumenta el número de personas que comienzan a interesarse por alimentos menos comerciales porque se tiene la idea son sinónimo de mayor calidad, si revisamos los antecedentes de este trabajo podemos encontrar cifras y estadísticas que amparan el gusto por la cerveza.

La cerveza es un producto que por sí solo se vende, pues existe un gusto innato de las personas por consumirla, basta remontarnos a la historia para descubrir cómo ha evolucionado y sigue teniendo una enorme demanda por parte de la población de todo el mundo. Aunado a ello resulta de una calidad muy buena y hasta cierto punto sana, pues los ingredientes, en la mayoría de los casos son naturales y de la región donde se elabora.

México no es la excepción a este consumo que en general se hizo muy industrializado, en el mercado mexicano existen dos enormes gigantes en la producción, venta y distribución de cerveza, los cuales han acaparado los centros de consumo de cerveza que va desde pequeñas tiendas de abarrotes, cadenas comerciales como lo son los extras, oxxos, booms, pasando por establecimientos de venta en envase abierto, restaurantes, bares, cantinas, peñas, discotecas, centros nocturnos, e incluso eventos masivos como lo son bailes, conciertos, siempre presentes también en el ámbito deportivo, en conclusión la cerveza es parte de la vida cotidiana del mexicano y estas empresas se han encargado de mantener a flote el consumo de su producto.

Basta darnos una vuelta por nuestras calles para darnos cuenta de la enorme cantidad de negocios que están “patrocinados” por estas agencias y prestar atención un momento a toda la atractiva mercadotecnia que ofrecen, esta investigación no pretende descalificar a estas compañías ya que el objetivo no es que los productores de cerveza artesanal sean

competidores directos, pues son diferentes nichos de mercado y el enfoque de los maestros de cerveza artesanal, al menos a corto plazo, no es competir contra ellos, sino dar a conocer el producto para paladares más exigentes, o que estén dispuestos a experimentar con nuevos sabores, y claro debido a que son pequeños productores, recibir facilidades pues el costo de producción es muy elevado y en ese sentido, si se les cobran impuestos equivalentes a los de estas grandes compañías, lo que se busca y poco a poco se ha logrado es combatir con esos contratos de exclusividad que ha manejado a través del tiempo estas empresas, pues ha sido difícil empezar a comercializar la cerveza artesanal por los apoyos que muchas veces otorgan las agencias a sus afiliados.

Afortunadamente se ha detectado esta situación y ya existe un compromiso que genera desembolsos millonarios a este duopolio por el incumplimiento a esta resolución y ahora establecen la opción a sus clientes de vender la cerveza o marca que deseen, esto fue un gran paso para las asociaciones, grupos y productores que apoyan este nicho de mercado.

Como resultado de este motivante logro y en base al trabajo que han realizado a través de los años muchos productores de cerveza artesanal, es que este sector comienza a desarrollarse a pasos constantes logrando colocarse en la mira de los consumidores y los Estados del País comienzan a reconocer como un gremio que vale la pena explorar, ejemplo de ello los son: Baja California, Nuevo León, México, Puebla, Jalisco, Querétaro, el Distrito Federal y Michoacán se están elaborando cervezas que han ganado preferencias y abriendo mercado.

A pesar de la importancia que está adquiriendo este sector, sólo en el Estado de Baja California y Sonora el Gobierno Estatal y Municipal ha intentado regular dentro de su legislatura a la cerveza artesanal, y sí ha habido avances significativos más no una resolución en concreto, salvo en el caso de Sonora donde ya figura el término de cerveza artesanal dentro de su legislatura.

El Estado Sonora actualmente es quien regula esta figura jurídica dentro de su legislación estatal, dicha normatividad es la Ley que regula la operación y funcionamiento de los establecimientos destinados a la fabricación, envasamiento, distribución, almacenamiento, transportación, venta y consumo de bebidas con contenido alcohólico en el Estado de Sonora, el Gobierno detectó una oportunidad de derrama económica en este sector y no

titubeo en implementarla ya que mucha de su producción viene del sector rural donde se puede obtener la materia prima para la elaboración de cerveza produciendo en conjunto apoyos tanto al sector agrícola como al industrial y finalmente a turístico.

La definición que se obtuvo para el giro es:

Fábrica de Cerveza Artesanal.- Lugar de elaboración y envasado de cerveza con contenido alcohólico menor a los 14o GL, cuya fabricación y conjunto de operaciones son objeto de aprobación, vigilancia y control sanitario en los términos de la Ley de Salud Estatal.

Los titulares de las licencias o sus representantes, no podrán estar asociados de ninguna manera con algún otro productor de bebidas con contenido alcohólico que no tenga licencia para Fábrica de Cerveza Artesanal.

Posteriormente en su Ley de Ingresos también se determinó el costo que va en proporción a la productividad de hectolitros por años quedando de tal manera:

Tabla 6. Cuota de expedición de licencia por volumen anual en hectolitros

s).- Fábrica de Cerveza Artesanal de acuerdo a la siguiente tabla:

Volumen Anual de Fabricación (Hectolitros)	Cuota Expedición Licencia
Hasta 2,000	10,000
2,001-4,000	20,000
4,001-6,000	30,000
6001-10,000	40,000

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Ley de Ingresos del Estado de Sonora (2016)

Tabla 7. Cuota de renovación de licencia por volumen anual en hectolitros

q).- Fábrica de Cerveza Artesanal, de acuerdo a la siguiente tabla:

Volumen Anual de Fabricación (Hectolitros)	Renovación
Hasta 2,000	10,000
2,001-4,000	25,000
4,001-6,000	20,000
6001-10,000	25,000

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Ley de Ingresos del Estado de Sonora (2016)

Por su parte el Estado de Baja California que era el pionero en el apoyo a este sector solo se quedó la propuesta apenas en la iniciativa, ya que aunque los Municipios agregaron el termino y su definición en su legislatura, el Estado marcó cierto recelo y no se autorizó aún ni en su Ley Estatal ni en la de Ingresos:

Aunque ya dieron un avance significativo, se considera que solo es cuestión de tiempo para que se hagan los ajustes y se autoricen las reformas.

A continuación muestro las propuestas, a nivel Estatal y Federal para la inclusión de la Cerveza Artesanal:

Propuesta a Nivel Federal en la Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios

El Artículo 1 y 2A de la Ley del IEPS nos indica que la venta de cerveza está sujeta a lo siguiente:

1.- Están obligados al pago de este impuesto las personas físicas y morales que enajenen o importen bebidas con contenido alcohólico y cerveza.

Como se había mencionado en supralíneas, existen desventajas en el pago de impuestos entre los productores de cerveza artesanal y los grandes productores.

Una propuesta viable a esta problemáticas consistiría en una cuota fija a la Cerveza Artesanal, apoyando la iniciativa de La Asociación Cervecera de la República Mexicana (ACERMEX) que consiste en una cuota fija por litro de \$1 peso con 60 centavos al Impuesto Especial sobre Producción y Servicios, tratándose de cervezas elaboradas artesanalmente, por fabricantes cuyo volumen de producción anual llegue hasta los 200 mil hectolitros, cantidad que representaría menos del 0.5% de la producción alcanzada por cualquiera de los grandes consorcios cerveceros del país.

Esta propuesta quedaría de la siguiente manera:

Artículo 2o.- Al valor de los actos o actividades que a continuación se señalan, se aplicarán las tasas y cuotas siguientes:

I. En la enajenación o, en su caso, en la importación de los siguientes bienes:

A) Bebidas con contenido alcohólico y cerveza:

1. Con una graduación alcohólica de hasta 14° G.L.26.5%

2. Con una graduación alcohólica de más de 14° y hasta 20°G.L. 30%

3. Con una graduación alcohólica de más de 20°G.L53%

4.- Cuota fija a la persona física o moral que incluya en su actividad preponderante la degustación, producción, envasamiento, venta, distribución, almacenaje difusión y comercialización de cerveza artesanal de 1.60 pesos por litro para fabricantes cuyo volumen de producción anual supere los 200,000 hectolitros.

El impuesto recaudatorio pasaría a manos del Estado de Guanajuato de acuerdo al Presupuesto de Egreso de la Federación: Recursos Identificados para el Estado de Guanajuato

I. Gasto Federalizado identificado para el Estado de Guanajuato El Gasto Federalizado o Transferencias de Recursos de la Federación a las entidades federativas se compone principalmente del Ramo 28 Participaciones Federales, el Ramo 33 Aportaciones Federales; y en menor medida los recursos de Gasto Federalizado identificado en las Provisiones Salariales y Económicas para las entidades federativas contenidas en el Ramo

23. En las secciones siguientes se presentan los recursos asignados de los fondos que componen el Gasto Federalizado del Estado de Guanajuato.

I.1. Ramo 28 Participaciones Federales Este Ramo tiene como marco normativo la Ley de Coordinación Fiscal (LCF), donde se establecen las fórmulas y procedimientos para distribuir entre las entidades federativas los recursos de sus fondos constitutivos.

iii. Participaciones Específicas en el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios. Se constituye por el 20 por ciento de la recaudación del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) de bebidas alcohólicas y cervezas y el 8 por ciento de tabacos. Se distribuye de acuerdo a la participación de cada estado en la recaudación de dichos impuestos. (Centro de Estudios de las Finanzas Públicas, 2016)

Propuesta a Nivel Estatal en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato

Cerveza artesanal.- El producto de una operación fabril de pequeña escala, independiente y tradicional “Microcervecería”, el proceso de elaboración es manual desde el molido de las maltas hasta el embotellamiento al igual que no sufre ningún proceso de filtración ni pasteurización que afecte sus cualidades organolépticas. Cuya inversión y asentamiento se ubique en el Estado de Baja California.

En relación al pago de derechos por permiso de cervecería artesanal y bar la venta exclusiva de cerveza artesanal, en la Ley de Ingresos de Municipio de Mexicali, Baja California para el ejercicio fiscal correspondiente, el sujeto obligado pagará una cuota equivalente a 300 veces el salario mínimo diario general vigente para permiso nuevo, así mismo deberá cubrir una cuota de 100 veces el salario mínimo diario general vigente, por concepto de dictamen de procedencia.

El nuevo salario mínimo que regirá a partir del primero de enero de 2016 es de 73.04 pesos diarios. (Conasami, 2016).

El costo aproximado del permiso nuevo sería de 21, 912 pesos más 7304.00 del dictamen de procedencia dando un total de: 29, 216.00

Tomando como ejemplo los Estados anteriormente mencionados quienes comenzaron a interesarse por este importante nicho de mercado, es que surge mi idea de incluir la cerveza artesanal dentro de la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, además de que constantemente dentro de mi localidad el Municipio de Guanajuato, que es altamente turístico ha habido diferentes ferias enfocadas a la promoción de esta actividad.

El Estado de Guanajuato, es un lugar altamente turístico, se encuentra ubicado en un punto estratégico del país y se caracteriza por ser un estado con fuerte espíritu empresarial, se encuentra dentro de las economías más fuertes del país por tal motivo, era de esperarse que empresarios guanajuatenses comenzaran a incursionar en la elaboración de cerveza artesanal.

Realizando un análisis a la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, se determinó que es viable esta inclusión, pues de acuerdo al análisis de mercado que realicé se podría iniciar con un notable padrón de productores de cerveza artesanal, ya que de entrada se destacaron 20 marcas de cerveza distribuidas en el Estado.

Por tal motivo mi propuesta de definición para el giro de Cerveza Artesanal sería el siguiente:

Cerveza elaborada de manera natural, tradicional, independiente y a pequeña escala por una persona física o moral para su degustación, envasamiento, venta, distribución, almacenaje difusión y comercialización.

La venta se podrá realizar en envase cerrado y abierto.

Y el costo es pago de derechos se distribuiría de la siguiente manera:

CERVEZA ARTESANAL A.- Para fabricantes de bajo nivel de producción. La propuesta es que su producción sea de 0 a 15,000 hectolitros por año y tengan la manera de comprobarla a inicio de año cuando paguen el refrendo, en caso de que aumente la producción soliciten su cambio de clasificación.

El costo de esta licencia sería igual al del giro de Depósito \$10,300.00

CERVEZA ARTESANAL B.- Para medianos productores que además participan en ferias y expos. La propuesta es que su producción sea de 15000 A 50000 hectolitros por año y

tengan la manera de comprobarla a inicio de año cuando paguen el refrendo, en caso de que aumente la producción soliciten su cambio de clasificación.

El costo de esta licencia sería igual al del giro de Expendio de bebidas de bajo contenido alcohólico en envase abierto \$65,521.00

CERVEZA ARTESANAL C.- Esta clasificación sería para los máximos fabricantes. La propuesta es que su producción sea mayores 50000 hectolitros por año y tengan la manera de comprobarla a inicio de año cuando paguen el refrendo.

El costo de esta licencia sería igual al del giro de Productor de bebidas alcohólicas \$154,214.00

La inclusión en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato del giro de cerveza artesanal la ubicaríamos en el artículo 9 fracción XVIII de la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato y el artículo fracción 21 fracción XX inciso a, b y c de la Ley de Ingresos para el Estado de Guanajuato.

Como complemento y en el supuesto que si se aprobara la inclusión del giro en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato a continuación muestro los pasos que tendría que seguir la persona física o moral para obtener su licencia de funcionamiento en materia de alcoholes con el giro de cerveza artesanal.

El siguiente esquema indica la documentación que se tiene que recabar para la obtención de la licencia de cerveza artesanal en cada instancia.

1.- Acudir a la dependencia municipal encargada de emitir la Constancia de Factibilidad, Ubicación y Condiciones del Establecimiento. En el anexo 7 se muestra un ejemplo de este documento que es fundamental para la expedición de la licencia, pues es el visto bueno del municipio, denominado documento 1.

2.- Visitar a la Jurisdicción Sanitaria del Municipio del solicitante por el documento consistente en aviso de salud. En el anexo 8 se muestra un ejemplo del documento solicitado, es un trámite gratuito y es básico que tenga los datos correctos del establecimiento y el sello, denominado documento 2.

3.- Asistir a la Oficina Recaudadora del solicitante y pedir la documentación consistente en:

El anexo 9 nos indica la documental que se obtiene en la oficina recaudadora siendo el documento 3 el Registro Estatal de Contribuyentes (REC), el anexo 10, el Registro Federal de Contribuyentes y documento 4.

El anexo 11 muestra la Verificación de Establecimiento practicada por la Oficina Recaudadora del Municipio y denominado documento 5 para efectos de este trabajo.

4.- Este proceso lo lleva el contribuyente desde la comodidad de su hogar teniendo escaneada previamente la documentación consistente en:

Documento 6.- Escrito libre dirigido a la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración donde solicite licencia de nueva para el giro de “Cerveza artesanal” que indique domicilio del establecimiento, domicilio de notificaciones y datos del solicitante debidamente firmado.

Documento 7.- Copia de identificación oficial con fotografía.

Documento 8.- Identificaciones de beneficiarios en caso de fallecimiento del solicitante.

Documento 9.- Fotografías de interior y exterior del local

Documento 10.- Documentación para acreditar la propiedad del establecimiento

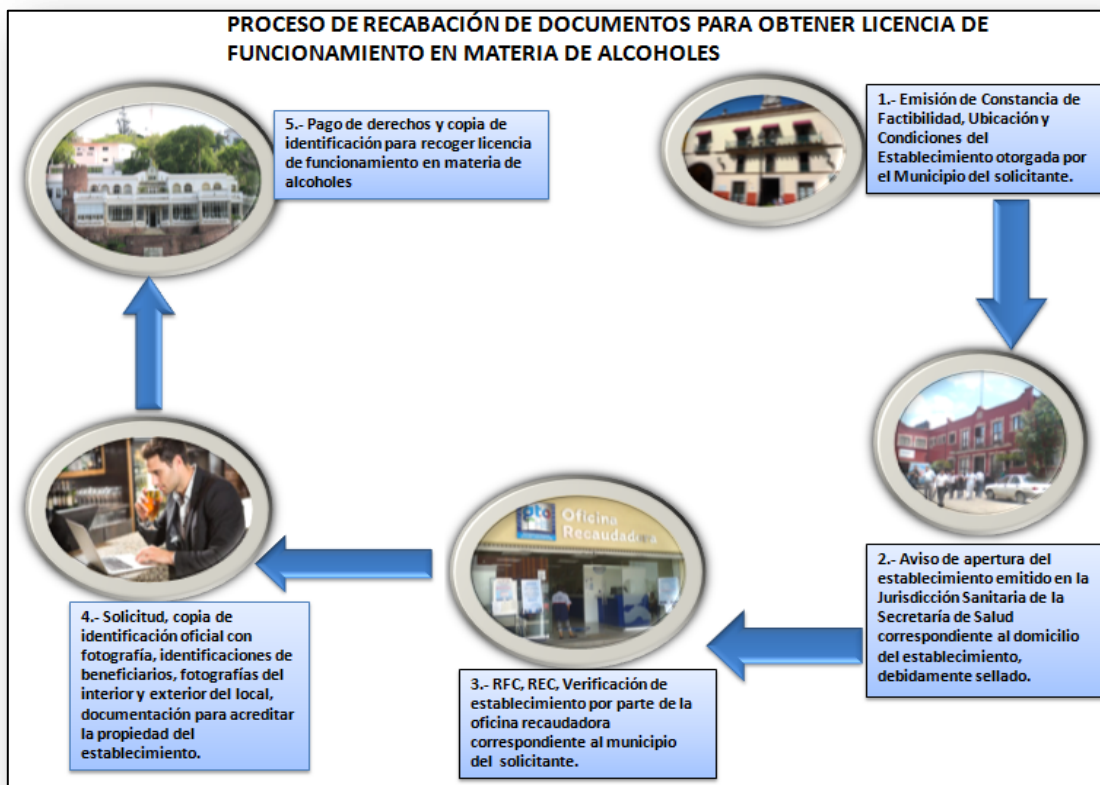
Nota: De esta documental no se anexan ejemplos pues son entendibles

Tendiendo toda la documental necesaria para iniciar el trámite, el siguiente paso es que el contribuyente suba su documentación de acuerdo a la Guía propuesta para la obtención de la Licencia de Funcionamiento en Materia de Alcoholes para el giro de Cerveza Artesanal que se encuentra ubicado en el anexo 12 del presente trabajo, mostrando a detalle los pasos a seguir para la obtención del permiso desde la liga que maneja la Secretaría de Finanzas, Inversión y administración, siendo los documentos mencionados en supralíneas los que se tienen que subir en el sistema en el orden mencionado.

5.- La Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración recibe la documental, elabora un dictamen administrativo y pasa a firma de los directivos de la institución, posteriormente se realiza el pago de derechos en la Oficina Recaudadora y el contribuyente acude a esta dependencia a recoger su licencia de funcionamiento en materia de alcoholes.

Que se puede observar en el anexo 13 titulado Documento 11, del presente trabajo.

Figura 6. Diagrama del proceso para la obtención de la Licencia de Funcionamiento en Materia del Alcoholes en el Estado de Guanajuato.



Fuente: Elaboración propia (2016)

Discusión y conclusiones

En base a la información recabada en la elaboración de este trabajo, desde el origen de la cerveza a través de la historia, y el crecimiento que ha tenido en México, es posible afirmar que este producto se encuentra más que posicionado en el gusto de los consumidores, por tal motivo, la cerveza artesanal tiene un futuro prometedor, para aquellas personas que comiencen a interesarse en este nicho de mercado y las que ya estén trabajando en su expansión a nivel nacional.

El grupo que compone este gremio en general son microempresarios que encontraron en la cerveza tradicional cierto tedio en sus sabores y la poca oferta de elección al momento de consumirla, la cerveza artesanal no deja de ser una bebida alcohólica pero lo que cambia es el procedimiento en su elaboración, lo que la hace diferente es la técnica para producirla que se puede definir como propia o tradicional.

La manera en la que se ha hecho difusión a este producto y por lo cual resulta de interés a los productores en las ferias y exposiciones en la localidad, ahí se pueden distinguir desde empresarios consolidados que son quienes manejan la logística de estos eventos, hasta el pequeño emprendedor que se limita a vender poca cantidad de cerveza artesanal o el que tiene la inquietud de arrancar su propia creación del producto.

Dentro del entorno nacional y a pesar del auge que ha tomado la cerveza artesanal, aún no es regulada en las legislaciones de los Estados de la República, ha empezado a llamar la atención debido a que los empresarios dedicados a esta actividad, comienzan a levantar la voz para que se regularice su actividad ante los ojos de Gobierno, y de esta manera ser favorecidos con cargas fiscales justas y con una libertad de mercado, pues se han enfrentado a ciertas prácticas desleales para la distribución y consumo de su producto, sumado a ellos los costos de producción, los pagos altos de impuestos (pues en ese sentido si son equitativos a los de los duopolios) y finalmente al momento de que se elige que cerveza se quiere tomar, existe una gran diferencia en el costo final del producto.

Puedo tomar como un parámetro de comparación a nivel mundial España que se sitúa a la cabeza de Europa en el crecimiento de microfábricas de cerveza. El número de este tipo de empresas ha crecido cerca de un 1.600% entre 2008 y 2015.

Cuando estalló la crisis económica, España contaba con 21 microcerveceras, pequeñas fábricas que se dedican a la elaboración de esta bebida de forma artesanal. Su producción no superaba los 100.000 hectolitros anuales. Al cierre de 2015, la Agencia Española de Seguridad Alimenticia y Nutrición registraba 361 compañías dedicadas a esta actividad, lo que quiere decir que el número de microfábricas de cerveza ha crecido cerca de un 1.600% en estos siete años de crisis económica. (El mundo, 2010).

Figura 7. Caso de éxito. Micro cerveceras de España y su crecimiento



Fuente: Asociación de cerveceros de España, 2016

Por tal motivo, no resulta descabellada la idea de que México, concretamente el Estado de Guanajuato logre posicionar este producto como una actividad con miras de desarrollo económico a mediano plazo, pues el clima económico, político y social es un poco más estable al que en su momento tuvo España que estaba en crisis económica.

El objetivo general de esta investigación fue elaborar una propuesta para la inclusión de cerveza artesanal en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, que impulse el desarrollo de este sector bajo la certeza de un marco jurídico, de acuerdo al desarrollo del trabajo puedo concluir que es absolutamente viable esta inclusión debido a la importancia del gremio y las miras a futuro de este sector.

Respecto a los objetivos específicos que englobaron analizar la factibilidad de que la cerveza artesanal sea regulada en términos de producción, almacenamiento, distribución, enajenación y consumo dentro de la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, también resulta viable debido a que esta ley contempla varios giros que ya son regulados y la inclusión del giro de cerveza artesanal no involucraría un tratamiento específico ya que solo pasaría a formar parte de otro giro establecido en esta Ley.

Por el lado del reconocimiento y la importancia que ha adquirido la elaboración de cerveza artesanal, también se logra este objetivo en base a la información recabada se logró conjuntar un pequeño estudio de mercado de las cervezas artesanal del Estado de Guanajuato.

El último objetivo específico abordaba una propuesta de clasificación de la cerveza artesanal de acuerdo al nivel de producción de la persona física o moral, referente a este tema encuentro más viable no realizar dicha clasificación pues resultará complicada dicha medición, mi conclusión sería estandarizar el concepto y definir un cobro específico no por nivel producción.

En el supuesto número uno se planteó si el incluir el giro de cerveza artesanal en la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato, fomentará el desarrollo de esta actividad dentro del Estado, así se encontró que efectivamente sería un parteaguas para personas interesadas en incursionar en este negocio y las que ya están elaborando cerveza artesanal.

Respecto al supuesto dos considero que si resultará atractivo para los productores de cerveza artesanal ser regulados y tener un respaldo legal, aunque como consecuencia adquieran obligaciones, el hecho de tener un licencia en materia de alcoholes es sinónimo de que se encuentran legalmente establecidos y en determinado momento podrán adquirir beneficios que puede exigir al gobierno, por tanto ellos se están apegando a la legislación,

además como hemos visto ya existen asociaciones que apoyan a estos productores y por ende tomará más fuerza el sector.

Las preguntas de investigación planteadas al inicio fueron:

1. ¿Cuáles son los elementos a considerar para la inclusión de cerveza artesanal en la reformar a la ley de alcoholes para el Estado de Guanajuato?

Lo más importante era determinar si existen personas físicas o morales interesadas en este giro o que ya lo estén explotando para hacer un pequeño padrón de cerveceros artesanales dentro del Estado, fue fácil detectarlos a través de sus páginas en internet, concluyendo que hay municipios que destacan más que otros y un factor determinante es el turismo.

Es factible que el Estado genere una licencia de funcionamiento en materia de alcoholes para el giro de cerveza artesanal.

En cuanto al costo la propuesta quedaría en función al nivel de producción de o estandarizando un costo final.

2. ¿Cuáles serían los beneficios a los productores de cerveza artesanal de que sean incluidos en la Ley de Alcoholes?

El hecho que un productor de cerveza artesanal adquiera su licencia de funcionamiento en materia de alcoholes, le da el respaldo de que esta cumplido cabalmente los requisitos que el Estado establece, por tal motivo se encuentra regulado ante la Ley abriendo la posibilidad de exigir al mismo gobierno el apoyo al sector sobre todo en lo referente a cargas fiscales, además actualmente un productor que acuda a la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración a solicitar una licencia para venta de cerveza artesanal tendría que pagar la del giro de PRODUCTOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS que tiene un costo de \$154,214.00.

3. ¿Cuáles serían los benefició para el Estado de Guanajuato el incluir este giro en la Ley de Alcoholes?

El beneficio sería ser de los Estados pioneros en el apoyo a este sector, atrayendo más inversión, turismo y al mismo tiempo tener miras a futuro en exportación de cerveza artesanal a nivel mundial.

En México, el Estado de Baja California comenzó con la idea de regular el concepto de cerveza artesanal, al día de hoy sigue sin legislarse aunque está en proyecto, pues si bien ya hubo una iniciativa a nivel municipal, la regulación estatal aún no da luz verde para incluir en su legislación el giro como tal de cerveza artesanal y la cervecerías artesanales.

Y finalmente como se explicó en el proceso de solicitar una licencia nueva, el trámite no es complicado, la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración, a través de las Oficinas Recaudadoras de cada Estado, ponen a disposición del ciudadano toda la asesoría para obtener la licencia de funcionamiento en materia de alcoholes, incluso desde casa el contribuyente puede comenzar su trámite, terminando el proceso con el pago de derechos de la licencia y la entrega de la misma al interesado.

Referencias

- Abad, C. (2014, 21 de abril). La cerveza en la antigüedad y edad media. Seminario interdisciplinario de estudios medievales. Recuperado el 5 de mayo de 2016, de: <http://siem.filos.unam.mx/?p=837>
- Acermex. (2016). Por la cerveza libre. Recuperado el 27 de mayo de 2016, de <https://porlacervezalibre.wordpress.com/tag/acermex/>
- Aníbal C. (2015, 03 de junio). Breve historia de la Cerveza. Recuperado el 18 de mayo de 2016, de: <http://www.historiayarqueologia.com/m/blogpost?id=3814916%3ABlogPost%3A402971>
- Aristegui Noticias. (2013, 11 de julio). Cofeco abre el mercado a cervezas artesanales. Recuperado el 11 de mayo de 2016, de: <http://aristeguinoticias.com/1107/mexico/cofeco-abre-el-mercado-a-cervezas-artesanales/>
- Batthyány & Cabrera (2011). Metodología de la investigación en ciencias sociales. Montevideo, Uruguay: Universidad de la República de Uruguay.
- Beerectorio MX (2016). Estadísticas de la cerveza artesanal mexicana. Recuperado el 23 de mayo de 2016, de: <http://www.beerectorio.mx/p/estadisticas.html>
- Beerectorio MX (2016, 10 de marzo). Acermex presenta iniciativa de cuota fija a la cerveza artesanal. Recuperado el 26 de mayo de 2016, de: <http://www.beerectorio.mx/2016/03/acermex-presenta-iniciativa-de-cuota.html>
- Bernáldez, A. (2013, julio/diciembre). Cerveza artesanal en México. Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía. Recuperado el 3 de mayo de 2016, de: http://www.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cerveza%20artesanal%20ok.pdf
- Billie, R. (2011, 28 de junio). Etimología de cerveza y “El libro del amante de la cerveza” Recuperado el 8 de mayo de 2016, de:

<https://quierocerzeva.wordpress.com/2011/06/28/etimologia-de-cerveza-y-el-libro-del-amante-de-la-cerveza/>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, 2016. Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicio (1980, 30 de diciembre). México. Recuperado el 16 de agosto de 2016, de: http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/78_241215.pdf

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, 2016. Ley Federal de Competencia Económica (2014, 23 de mayo). México. Recuperado el 20 de mayo de 2016, de: <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lfce.htm>

Castillo, M. (2015, 12 de junio). Cerveza artesanal en México, seis miradas sobre el tema. Recuperado el 16 de mayo de 2016, de: <http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/cerveza-artesanal-en-mexico-seis-miradas-sobre-el-tema/>

Centro de Estudios de las Finanzas Públicas (2016). Recuperado el 15 de agosto de 2016, de: <http://www.cefp.gob.mx/edospef/2016/pef2016/gto.pdf>

Cerveza del antiguo (16/06/2014) SD. CEU Central European University. Recuperado el 8 de mayo de 2016, de: <http://www.historiayarqueologia.com/m/blogpost?id=3814916%3ABlogPost%3A402971>

Cervezas artesanales en el Bajío. (22/06/2014). Sada y Bombom. Recuperado el 3 de mayo de 2016, de: <http://sadbombom.com/cervezas/>

Conasami (2016) Comisión Nacional de los Salarios Mínimos. Recuperado el 07 de julio de 2016, de: http://www.conasami.gob.mx/bol_salario_minimo_2016_11122015.html

Congreso del Estado de Guanajuato (2016). Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato (1992, 18 de diciembre). México. Congreso del Estado de Guanajuato. Recuperado el 11 de mayo de 2016, de: http://www.congresogto.gob.mx/uploads/ley/pdf/7/LEY_DE_ALCOHOLES_PARA_EL_ESTADO_DE_GUANAJUATO._P.O._7_JULIO_2015.pdf

Congreso del Estado de Sonora (2016). Decreto a la Ley que regula la operación y funcionamiento de los establecimientos destinados a la fabricación, envasamiento, distribución almacenamiento, transportación, venta y consumo de bebidas con contenido alcohólico en el Estado de Sonora y a la Ley de Hacienda del Estado de Sonora. México. Congreso del Estado de Sonora. Recuperado el 11 de mayo de 2016, de:

<http://www.congresoson.gob.mx:81/Content/InformacionPublica/Articulo17bisA/5/LX/Dictamenes14/DECRETO134.pdf>

Consejo de Investigación sobre Salud y Cerveza de México, A.C. (2016, 10 de agosto) Industria de la Cerveza en México. Recuperado el 11 de mayo de 2016, de:

<http://saludycerveza.org.mx/la-cerveza-en-mexico/elkjhgkbeirgori/>

Copyright 2015 Historia de las civilizaciones. (2016, 20 de mayo) Sumeria el origen de las cervezas. Recuperado el 2 de mayo de 2016, de:

<http://www.historiadelascivilizaciones.com/2013/05/sumeria-el-origen-de-la-cerveza.html>

Corbetta, Piergiorgio (2013). Metodología y técnicas de la investigación social, México, Mc Graw Hill.

Cuahutemoc Moctezuma, (2016). Nuestra Compañía. Historia. Recuperado el 01 de julio de 2016, de: <http://www.cuamoc.com/nuestra-compania>

Culturilla Cervecera. (2008, 21 de marzo) Diferencias entre una cerveza artesanal e industrial (Web log post). Recuperado el 28 de mayo de 2016, de:

<https://devinosconcarla.com/2014/08/29/diferencias-entre-una-cerveza-artesanal-e-industrial/>

Culturilla Cervecera. (2008, 21 de marzo). Código de Hammurabi (1692 adC) (Web log post). Recuperado el 2 de mayo de 2016, de:

<http://culturillacervecera.blogspot.mx/2008/03/codigo-de-hammurabi-1692-adc.html>

Diagrama de proceso en una cervecería tradicional. (2016). Etapas y equipos del proceso. Tecnologíaslimpias.org. Recupeado el 7 de mayo de 2016 de:

http://www.tecnologiaslimpias.org/html/central/313301/313301_ee.htm

El financiero (2014). “Cerveza artesanal mexicana es de nivel internacional”. Recuperado el 05 de junio de 2016, de: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/cerveza-artesanal-mexico.html>

El Mundo (2016, 05 de febrero). La crisis dispara un 1.600% la fiebre por la cerveza artesana en España. Recuperado el 05 de julio de 2016, de: <http://www.elmundo.es/economia/2016/02/05/56aa63a4e2704ea0368b45d9.html>

El universal (2016). “Cerveceros artesanales piden cuota fija”. Recuperado el 07 de junio de 2016, de: <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/nacion/sociedad/2016/03/10/cerveceros-artesanales-piden-cuota-fija>

Excelsior (2016, 29 de mayo) Monterrey es la ciudad en México donde más se toma cerveza. Recuperado el 26 de mayo de 2016, de: <http://www.excelsior.com.mx/nacional/2016/04/29/1089610>

Forbes México. (2013, 17 de diciembre) Productores van por la ‘corona’ de la cerveza artesanal. Recuperado el 17 de mayo de 2016, de: <http://www.forbes.com.mx/productores-van-por-la-corona-de-la-cerveza-artesanal/>

Forbes México. (2014, 03 de enero) El emprendedor que cambió el café por la cerveza. Recuperado el 12 de mayo de 2016, de: <http://www.forbes.com.mx/el-emprendedor-que-cambio-el-cafe-por-la-cerveza/>

Grupo Modelo México (2016). ¿Quiénes somos? Recuperado el 18 de mayo de 2016, de: <http://www.grupomodelo.com.mx/index.html>

Hernández, Fernández & Baptista (2006). Metodología de la investigación. 4ta Edición. México D.F. Mc Graw Hill.

INAH. (2016). Historia de la cerveza en México. Recuperado el 11 de mayo de 2016, de: <http://www.inah.gob.mx/es/boletines/849-historia-de-la-cerveza-en-mexico>

Informador MX. (2016, 03 de enero). Cerveza artesanal crece como espuma en un mercado hostil. Recuperado el 08 de junio de 2016, de: <http://www.informador.com.mx/jalisco/2016/636054/6/cerveza-artesanal-crece-como-espuma-en-un-mercado-hostil.htm>

- Kerlinger, F. (1997). Investigación del Comportamiento, México, Mc Graw Hill, 2ª. Edición.
- López, J. (2016, 4 de abril) Pequeño empresario de Irapuato obtiene certificación en elaboración de cerveza artesanal. Recuperado el 10 de mayo de 2016, de: <http://ieca.guanajuato.gob.mx/ieca/noticias/pequeno-empresario-de-irapuato-obtiene-certificacion-en-elaboracion-de-cerveza-artesanal/7>
- Magrama 2014 (2014, 15 de enero) Cerveza. Recuperado el 11 de mayo de 2016, de: http://www.magrama.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/cerveza_tcm7-315311.pdf
- Martínez, F (2015, 08 de agosto) Aumenta consumo de cerveza artesanal, Recuperado el 3 de junio de 2016, de: <http://www.am.com.mx/irapuato/local/aumenta-consumo-de-cerveza-artesanal-222098.html>
- Mejías, M. (2011) La cerveza en el antiguo Egipto. Revista Blanco y Oro, (14). Recuperado el 6 de mayo de 2016, de: <http://old.fundacioncruzcampo.com/biblioteca/revista-blanco-y-oro/revista-blanco-y-oro-n%C3%BAmero-14/la-cerveza-en-el-antiguo-egipto.aspx>
- México desconocido (2016). “La cerveza artesanal en México” en México Desconocido. Recuperado el 18 de mayo de 2016, de: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/cerveza-artesanal-mexico.html>
- Ortiz, J. (2015, 01 de mayo) “Abre Cool Cats puertas a través de la publicidad” Periódico AM. Recuperado el 14 de junio de 2016, de: <http://www.am.com.mx/celaya/local/abre-cool-cats-puertas-a-traves-de-la-publicidad-170904.html>
- Pérez, R. (2013, 6 de octubre). Historia de la cerveza III, la Revolución Industrial. Recuperado el 06 de mayo de 2016, de: <http://www.damcu.es/historia-de-la-cerveza-iii-la-revolucion-industrial/>
- Periódico oficial, (2015, 07 de agosto) (Mexicali, Baja California). Recuperado el 20 de junio de 2016, de:

http://www.mexicali.gob.mx/transparencia/normatividad/reglamentos/pdf/alcoholes_reforma07ago2015.pdf

Presidencia del Congreso del Estado de Baja California (2015). “Iniciativa por la que se reforman diversos artículos de la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo de Bebidas Alcohólicas del Estado, relativo a la regulación de producción, distribución y venta de cerveza artesanal”. Recuperado el 04 de julio de 2016, de: http://www.congresobc.gob.mx/Parlamentarias/Documento/IREF_NOVELO_21M_AY15.pdf

Real Academia Española. (2016) Diccionario de la Lengua Española. Recuperado el 01 de mayo de 2016, de: <http://dle.rae.es/?id=8P5KABB>

Reglamento para la venta, almacenaje y consumo público de bebidas alcohólicas para el Municipio de Mexicali, Baja California (2008, 6 de junio). México. Recuperado el 29 de junio de 2016, de: <http://www.mexicali.gob.mx/transparencia/normatividad/reglamentos/pdf/alcoholes.pdf>

Reglamento para la venta, almacenaje y consumo público de bebidas alcohólicas en el municipio de Tijuana, Baja California (2002, 3 de mayo). México. Recuperado el 13 de junio de 2016, de: <http://www.tijuana.gob.mx/Reglamentos/pdf/REGLAMENTO%20PARA%20LA%20VENTA%20ALMACENAJE%20Y%20CONSUMO%20PUBLICO%20DE%20BEBIDAS%20ALCOHOLICAS%20EN%20EL%20MUNICIPIO%20DE%20TIJUANA.pdf>

Revista Sexenio. (2015, 24 de mayo). Cuauhtémoc Moctezuma vs Grupo Modelo: los monarcas del reino de la cebada. Recuperado el 05 de junio de 2016, de: <http://www.sexenio.com.mx/articulo.php?id=62441>

Rodríguez, L. (2013, 20 de enero). Breve historia de la cerveza. Recuperado el 07 de mayo de 2016, de: <https://hablemossobrecerveza.wordpress.com/about/>

Rojas, R. (1976). Guía para realizar investigaciones sociales. México, DF: Plaza y Valdez P y V Editores.

Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable, 2016. Invierte en Guanajuato Recuperado el 05 de julio de 2016, de: <http://sde.guanajuato.gob.mx/index.php/invierte-guanajuato>

Secretaría de Economía (2015, 17 de junio). Industria de la cerveza en México (Web log post). Recuperado el 16 de mayo de 2016, de: <http://www.gob.mx/se/articulos/industria-de-la-cerveza-en-mexico>

Secretaría de Economía (2016, 9 de mayo). Industria de las bebidas. Recuperado el 11 de mayo de 2016, de: http://www.economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/informacionSectorial/bebidas_170114.pdf

Sumeria. El origen de la cerveza. (2016). Historia de las civilizaciones. SD. Recuperado el 08 de junio de 2016, de: <http://www.historiadelascivilizaciones.com/2013/05/sumeria-el-origen-de-la-cerveza.html>


Tamayo y Tamayo, M. (2008). El proceso de la Investigación Científica. México: Limusa.

Vargas, R. (2016, 24 de mayo). Encuentran milenaria receta de cerveza. “Hecha en China”. El universal. Recuperado el 18 de mayo de 2016, de: <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/cultura/patrimonio/2016/05/24/los-chinos-ya-brindaban-con-cerveza-hace-5-mil-anos>

Anexos

Anexo 1. Iniciativa por el que se reforman diversos artículos de la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo de Bebidas Alcohólicas del Estado, relativo a la regularización de producción, distribución y venta de cerveza artesanal del Estado de Baja California.

PRESIDENCIA DEL CONGRESO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA



INICIATIVA

RELATIVA A: Por el que se reforman diversos artículos de la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo de Bebidas Alcohólicas del Estado, relativo a la regularización de producción, distribución y venta de cerveza artesanal.

FECHA DE PRESENTACIÓN: Jueves 21 de mayo de 2015.

PRESENTADA POR: El GPPRI

LEÍDA POR: El Diputado Marco Antonio Novelo Osuna

TRÁMITE: Se turna a la Comisión de Asuntos Fronterizos, Comercio, Desarrollo y Fomento Económico e Industrial y Competitividad.

XXI LEGISLATURA
El Poder Constituyente

PODER LEGISLATIVO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
XXI LEGISLATURA

RECIBIDO
15 de Mayo de 2015

DIP. FRANCISCO ALCIBIADES GARCÍA LIZARDI
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL CONGRESO DEL ESTADO.

Turno a la Comisión de Asuntos Fronterizos, Comercio, Desarrollo y Fomento Económico e Industrial y Competitividad

Honorable asamblea:

El suscrito MARCO ANTONIO NOVELO OSUNA, como Diputado integrante de la Vigésima Primera Legislatura Constitucional del Congreso del Estado de Baja California, con fundamento en lo establecido por los artículos 27 fracción I y 28 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Baja California, 110 fracción I, 115 fracción I, 116, 117 y 118 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Baja California, me permito someter al Pleno de este H. Congreso del Estado la presente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA A LOS ARTICULOS 6, 9 Y 10 DE LA LEY PARA LA VENTA, ALMACENAJE Y CONSUMO PÚBLICO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA**, al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

A principios del siglo XX se crean las primeras cervecerías de Baja California, abriendo sus puertas en 1923 la cervecería Mexicali misma que sigue opera bajo otra denominación comercial y en 1944 en la ciudad de Tecate se funda la cervecería del mismo nombre, y aprovechando su calidad fue vendida a cervecería Cuauhtémoc.

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA LA LEY PARA LA VENTA, ALMACENAJE Y CONSUMO PÚBLICO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA. 1

PODER LEGISLATIVO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
XXI LEGISLATURA

Durante los últimos diez años, nuestro mercado ha registrado el mayor crecimiento del mundo. Gracias a esto, México ocupa el sexto lugar en producción de cerveza a nivel mundial y el segundo del continente americano. China produce 423 millones de hectolitros al año; Estados Unidos de Norte América 230; Rusia, 108; Brasil 107; Alemania, 100 y México, 83 millones de hectolitros al año.

El gusto de los consumidores mexicanos de cerveza de ha ido modificando a lo largo de la presente década. Si bien es cierto las marcas dominantes del mercado siguen imponiéndose, no lo es menos que diversas micro cervecerías se han ido estableciendo con nuevos estilos y sabores.

El once de julio de 2013, el Pleno de la Comisión Federal de Competencia Económica (CFC), órgano autónomo que tiene por objeto garantizar la libre competencia y concurrencia, así como combatir las prácticas monopolísticas y demás restricciones al funcionamiento eficiente de los mercados en los términos que establece la Constitución, resolvió imponer las siguientes condiciones a los contratos de exclusividad en la venta de cerveza de las empresas Modelo y Cuauhtémoc:

1. Las cervezas artesanales gozaran de acceso abierto e irrestricto a todos los restaurantes, bares y cantinas.
2. Todos los contratos de exclusividad deberán ser escritos, transparentes y de duración limitada, con reglas claras para la rescisión del contrato.
3. Los contratos de exclusividad no podrán rebasar el 25 por ciento del total de los establecimientos a los que venden las empresas, porcentaje que se reducirá gradualmente a 20 por ciento en cinco años.

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA LA LEY PARA LA VENTA, ALMACENAJE Y CONSUMO PÚBLICO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA. 2

PODER LEGISLATIVO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
XXI LEGISLATURA

Actualmente el mercado de la cerveza artesanal en México tiene un valor cercano a 100 millones de pesos y de mantenerse el crecimiento que se ha tenido en los últimos años, para el próximo año esa cifra podría duplicarse. Aunque en este momento la cerveza artesanal representa menos del uno por ciento del mercado mexicano, los pequeños productores estiman llegar al uno por ciento para el 2016, es decir, que 1 de cada 100 consumidas en México sea producida artesanalmente.

Dada la demanda y el nivel de calidad que han adquirido a lo largo de los últimos años las micro cervecerías y las cervezas artesanales, creemos que es necesario impulsarlas, a fin de promover la competencia, para aprovechar el ánimo que muchos consumidores tienen por probar nuevas propuestas, favorecer las exportaciones y fomentar la actividad económica en determinadas regiones del país, sin que ello signifique dejar de reconocer las nobles aportaciones que en este rubro han tenido las grandes empresas cerveceras nacionales.

Vale la pena señalar que por definición legal y técnica (en Estados Unidos, al menos) una micro cervecería produce anualmente menos de 2 millones de barriles al año (unos 240 millones de litros) y muchos utilizan esta denominación como un sinónimo de cervecería artesanal.

Es claro que el trato que reciben las micro cervecerías fiscalmente es inequitativo, en virtud de que una cerveza artesanal es necesariamente más costosa que una industrial, por su elaboración e insumos, entre los que incluyen productos de mayor calidad y en ocasiones de origen orgánico, por lo que las cervecerías artesanales mexicanas no pueden recibir el mismo trato que los grandes consorcios, puesto que no funcionan bajo las mismas condiciones.

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA LA LEY PARA LA VENTA, ALMACENAJE Y CONSUMO PÚBLICO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA. 3



De esa forma, las cerveceras artesanales no gozan del mismo margen de maniobra financiera que tienen las grandes compañías por lo que el impuesto especial sobre bienes y servicios es asumido íntegramente por el consumidor, de acuerdo con la reforma del 13 de septiembre de 2012 a la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios que establece en el artículo 2 fracción I inciso A) numeral 4 " Cerveza producida por empresas que tengan un nivel de producción anual de esta 200 mil hectolitros, o cerveza que sea considerada como artesanal de conformidad con los lineamientos que al efecto establezca la Secretaría de Economía, sin importar la graduación alcohólica del producto, 1.60 pesos por litro de venta".

Por ello es necesario que la Legislatura trabaje en un proyecto de reformas a la Ley de Venta de Alcohol y bebidas alcohólicas del Estado que regule la producción, distribución y venta de cerveza artesanal y que las autoridades municipales en el ámbito de su competencia implementen un permiso especial para crear fábricas de cerveza artesanal y elimine el sistema arcaico actual para manejar el control de permisos para la venta de alcohol y bebidas alcohólicas.

El permiso moderno para producir, distribuir y vender cerveza artesanal, debe tener una vigencia, ser anual, con la condición de que si deja de estar activo un año se suspenda.

Cabe destacar que en las conclusiones del sexto simposio europeo en cerveza y salud, celebrado en Bruselas demostró que el consumo moderado de cerveza después de practicar ejercicio físico, es tan efectiva, como el agua para la rehidratación y la recuperación.



En el encuentro se precisó que la cerveza puede considerarse como una bebida natural y saludable, ya que cada dosis de la misma representa un alto valor nutritivo.

El consumo responsable y moderado puede otorgar diversos beneficios en la dieta de cada persona toda vez que:

- La cerveza es rica en antioxidantes naturales que previene el envejecimiento del organismo, su aportación de polifenoles reduce los fenómenos de oxidación del organismo y problemas cardiovasculares.
- El riesgo de sufrir un infarto se reduce en las personas que ingieren cerveza en forma moderada, en comparación a los grandes bebedores o abstemios.
- El consumo moderado de la cerveza no altera el peso ni la masa corporal, ya que no contiene grasas y aporta un contenido calórico menor al de los refrescos.
- La fibra saludable que contiene la cerveza evita el estreñimiento, esto se debe a que sus componentes naturales se absorben y digieren fácilmente.
- La cerveza contiene sales minerales, fibra, carbohidratos, micronutrientes y vitaminas, especialmente del grupo B, importante para el equilibrio nervioso adecuado.
- El consumo en mujeres puede cubrir los requerimientos diarios de ácido fólico.

Por lo anteriormente expuesto, se presenta iniciativa de reforma en materia de Venta, Almacenaje y Consumo Público de Bebidas Alcohólicas sobre producción, distribución y venta de cerveza artesanal



adicionándose el inciso g), a la fracción V se adiciona en la fracción IX, en el inciso d) el número 10 y 11 y una fracción XVI al Artículo 6 y se reforma el Artículo 9 y el Artículo 10 de la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo Público del Estado de Baja California, al tenor del siguiente proyecto de:

DECRETO:

PRIMERO.- Se adicionan el inciso g), de la fracción V, se adiciona en la fracción IX, en el inciso d) el número 10 y 11 del artículo 6 de la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo de Bebidas Alcohólicas del Estado de Baja California, para quedar como sigue:

Artículo 6.-...

I a la IV.-...

V.-...

a).-...

b).-...

c).-...

d).-...

e).-...

f).-...

g).- Cerveza Artesanal.- El producto de una operación fabril de pequeña escala, independiente y tradicional "Microcervecería", el proceso de elaboración es manual desde el mojado de las maltas hasta el embotellamiento al igual que no sufren ningún proceso de filtración ni pasteurización que afecte sus cualidades organolépticas. Cuya inversión y asentamiento se ubique en el Estado de Baja California.



VI al VIII.-...

IX.- ...

a) al c)...

d).- ...

1).- a la 9).- ...


10.- Microcervecería.- Persona física o moral constituida en Baja California para la producción, envasado, degustación, venta, distribución, almacenaje, difusión y comercialización por diversos medios de cerveza y productores relacionados cumpliendo las características de ser de pequeña escala, independientes y tradicionales.

11.- Sala de degustación.- Área de la microcervecería, delimitada para la recepción de visitantes, venta y consumo al público con o sin servicios de alimentos, sean provistos por el establecimiento o por terceros.

X a la XV.-...

SEGUNDO.- Se Reforma el artículo 9 de la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo de Bebidas Alcohólicas del Estado de Baja California, para quedar como sigue:

Artículo 9.- De la zonificación.- Para la expedición de permisos que autoricen cualquiera de las actividades, los Municipios deberán observar la zonificación de usos de suelo compatible con las actividades relativas a la producción para su venta, venta, almacenaje para su venta o venta para consumo de bebidas alcohólicas, con el fin de desalentar la proliferación e intensidad de uso de estos establecimientos o giros en zonas escolares, residenciales o industriales o próximas a estas.

 **PODER LEGISLATIVO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA**
XXI LEGISLATURA

TERCERO.- Se Reforma el artículo 10 de la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo de Bebidas Alcohólicas del Estado de Baja California y se adiciona un quinto párrafo para quedar como sigue:


Artículo 10.- De los permisos municipales.- Para realizar bajo cualesquier concepto, alguna de las actividades a que se refiere la presente Ley, se requiere permiso previo, el cual podrá ser otorgado en la modalidad de permanente, **temporal** o eventual y conforme a la clasificación establecida por esta Ley y el Reglamento.

....

Los permisos temporales serán aquellos otorgados para el fomento de desarrollo económico a través de la producción, envasado, degustación, venta, distribución y almacenaje de cerveza artesanal producida en Baja California. El costo designado no podrá exceder de los 300 salarios mínimos y tendrán como máximo un año de vigencia, para la cual requerirán una renovación anual que no tendrá un costo máximo de 100 salarios mínimos.

La expedición de los permisos y la autorización de servicios adicionales, así como la modificación y revalidación anual de los mismos y los demás tramites que se generen con motivo de la aplicación de esta ley y los reglamentos Municipales, causaran los derechos que determinen las Leyes de Ingresos Municipales correspondientes, excepto cuando la actividad solicitada se refiere exclusivamente al establecimiento o giro de restaurantes con venta para consumo con alimentos, de vinos de mesa de producción nacional **y/o de cerveza artesanal producida en Baja California**. En este caso, el permiso que se otorgue contendrá la condición de que el permisionario únicamente venda para consumo o almacenaje en el establecimiento, vino de mesa **y/o cerveza artesanal** que lleve impreso en su etiqueta la leyenda "Hecho en México" para el **primero** y "Hecho en Baja California" para el **segundo**, perdiendo el beneficio al momento de vender, almacenar o permitir el consumo de

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA LA LEY PARA LA VENTA, ALMACENAJE Y CONSUMO PÚBLICO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA 8

 **PODER LEGISLATIVO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA**
XXI LEGISLATURA

cualesquier otro tipo de bebida alcohólica, vino de mesa de origen distinto al mexicano **y/o cerveza artesanal producida en el Estado**.


La actividad se autorizará en los establecimientos que reúnan los requisitos de uso de suelo, de impacto social, de salud, de presentación, de seguridad y de construcción, previstos en las leyes y reglamentos respectivos, así como en esta ley y la reglamentación municipal de la materia.

TRANSITORIOS

ÚNICO.- El presente Decreto entrara en vigor al día primero de enero 2016, previa publicación en el periódico oficial.

Dado en el Salón de sesiones Benito Juárez García del Honorable Congreso del Estado de Baja California, a los 21 días del mes de mayo del año 2015.

ATENTAMENTE

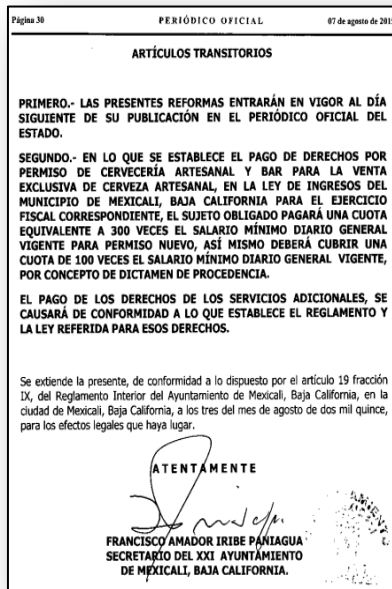
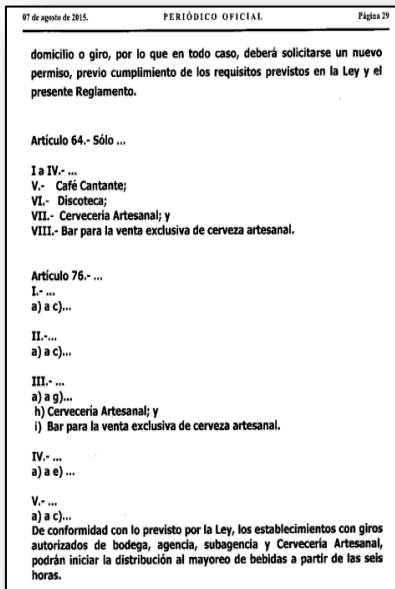
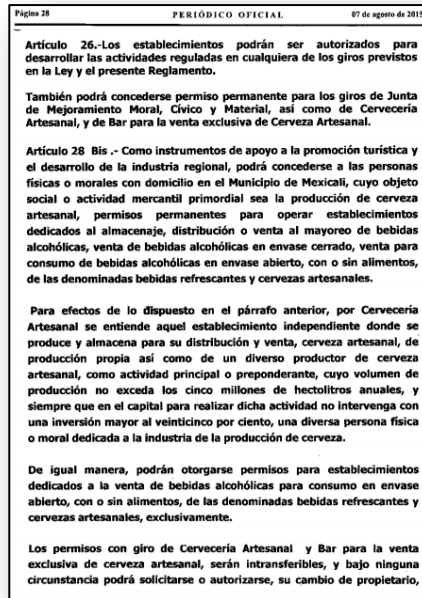
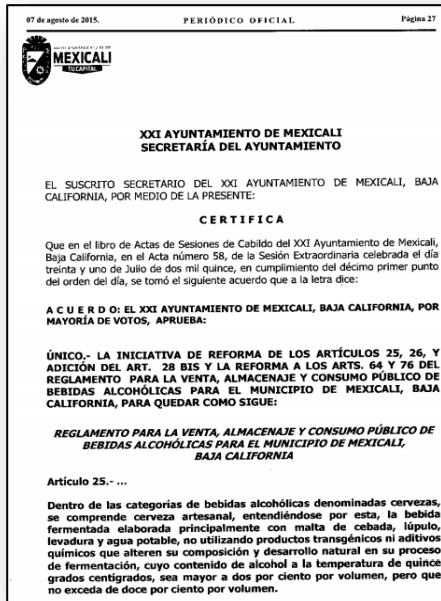

DIP. MARCO ANTONIO NOVELO OSUNA

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA LA LEY PARA LA VENTA, ALMACENAJE Y CONSUMO PÚBLICO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA 9

Información recuperada de:

http://www.congresobc.gob.mx/Parlamentarias/Documento/IREF_NOVELO_21MAY15.pdf

Anexo 2. Iniciativa de Reforma de la Secretaría del Ayuntamiento de Mexicali



Información recuperada de:

<http://www.mexicali.gob.mx/transparencia/normatividad/reglamentos/pdf/alcoholesreforma07ago2015.pdf>, Periódico Oficial, 2015).

Anexo 3. Reglamento para la venta, almacenaje y consumo público de bebidas alcohólicas en el Municipio de Tijuana, Baja California

REGLAMENTO PARA LA VENTA, ALMACENAJE Y CONSUMO PÚBLICO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EL MUNICIPIO DE TIJUANA, BAJA CALIFORNIA

ARTÍCULO 2.- Para efectos de este Reglamento se entiende por:

VIII.-CERVECERÍA ARTESANAL: Espacio donde se almacena para su venta en envase abierto o cerrado, cerveza de producción propia y/o de un diverso productor de cerveza artesanal, como actividad principal;

IX.-CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y DEFINICIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACIÓN, VENTA, ALMACENAJE Y CONSUMO PÚBLICO

2.- CATEGORÍAS

C).- CERVEZA ARTESANAL: Bebida fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, siempre que su contenido alcohólico esté entre 2 y 12 grados Gay Lussac, producida en centros independientes, ajena totalmente a cualquier consorcio, grupo o sociedad dedicada a la comercialización o producción de cerveza diversa a la artesanal, por lo que la producción de los cerveceros artesanales no deberá tener una producción que exceda los cinco millones de hectolitros anuales. Dicha cifra deberá ser el resultado de la suma de producción de todas las plantas, centros o establecimientos que se utilicen para la producción de cerveza y/o el cumplimiento de su objeto social o actividad mercantil;

XIX.- ESTABLECIMIENTO DE CERVEZA ARTESANAL: Espacio en donde se almacena y/o se vende cerveza artesanal de producción propia en envase cerrado, abierto o al copeo como actividad principal;

XXXVIII.- SALA DE DEGUSTACION DE CERVEZA ARTESANAL: Espacio en el que se ofrece a los clientes la prueba de la cerveza artesanal de producción propia, en envase abierto o cerrado o al copeo como actividad accesoria al de una cervecería artesanal

ARTÍCULO 18.- La venta, almacenaje y consumo público de bebidas alcohólicas en los diferentes giros se sujetará a los siguientes horarios:

I.-De los giros:

V).-SALA DE DEGUSTACION DE CERVEZA ARTESANAL: Espacio en el que se ofrece a los clientes la prueba de la cerveza artesanal, exclusivamente de producción propia, considerando bajo dicho concepto la elaborada dentro del Estado de Baja California, en envase abierto o cerrado o al copeo como actividad accesoria al de una cervecería artesanal, cuyo horario será de lunes a domingo desde las 10:00 y hasta las 23:00 horas;

W).- ESTABLECIMIENTOS DE CERVEZA ARTESANAL: Espacios en donde se almacena y/o se vende cerveza artesanal de producción propia en envase cerrado o abierto,

como actividad principal, cuyo horario será de lunes a domingo desde las 10:00 y hasta las 23:00 horas.

ARTÍCULO 21 TER.-En ningún caso los permisos que se otorguen relativos a establecimientos de cerveza artesanal, cervecería artesanal y sala de degustación de cerveza artesanal, podrán realizar la venta, consumo, distribución, almacenamiento u otra actividad similar de cerveza que no sea artesanal.

Anexo 4.- Reserva en lo particular al dictamen 279 de la Comisión de Hacienda y Presupuesto del Municipio de Tijuana

En caso contrario deberán de tramitarse los permisos que correspondan en las categorías que se señalan en la fracción IX del artículo 2 del presente reglamento.

(Reglamento para la Venta, Almacenaje y Consumo Público de Bebidas Alcohólicas en el Municipio de Tijuana, Baja California, 2015)

XXXI LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
CIBID
DICIEMBRE 17 DE 2015

Aprobado en votación nominal con 17 votos a favor, 0 en contra y 0 abstenciones.

RESERVA EN LO PARTICULAR AL DICTAMEN 279 DE LA COMISIÓN DE HACIENDA Y PRESUPUESTO

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 27, APARTADO C, 27 FRACCIÓN I Y II; 28 FRACCIÓN I Y 31 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE BAJA CALIFORNIA, ASÍ COMO LOS ARTÍCULOS 131 Y 133 DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER LEGISLATIVO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA, ME PERMITO PRESENTAR RESERVA EN LO PARTICULAR A LAS DISPOSICIONES TRANSITORIAS DEL DICTAMEN NÚMERO 279 DE LA COMISIÓN DE HACIENDA Y PRESUPUESTO, REFERENTE A LA INICIATIVA DE LEY DE INGRESOS PARA EL MUNICIPIO DE MEXICALI, BAJA CALIFORNIA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2016, ATENDIENDO A LA SIGUIENTE:

CONSIDERACION

El potencial que tiene Baja California dentro de la industria cervecera artesanal va en ascenso, se ha ido generado un público consumidor que ya entiende y acepta otras opciones de cerveza. El desarrollo de este segmento en la industria cervecera ha sido lento pero constante, en los últimos cuatro o cinco años, los espacios se han ido abriendo y la gente comienza a entender que hay opciones de cerveza. Actualmente en la Entidad existen diversas marcas de cervezas artesanales algunos restaurantes y bares las tienen en degustación, otras tiendas de autoservicio las tienen en venta, observándose que va en aumento los esfuerzos que contribuyen con crear una cultura por el buen gusto de la cerveza artesanal.

Lo anterior, ha conllevado a la necesidad de regular e incentivar esta creciente industria, un ejemplo de ello, son las recientes reformas llevadas a cabo a los Reglamentos para la Venta, Almacenaje y Consumo Público de Bebidas Alcohólicas para los Municipios de Tijuana y Mexicali, Baja California, publicadas en el Periódico Oficial del Estado en fechas 12 de junio y 07 de agosto de 2015, respectivamente, mediante las cuales se define y regula ampliamente lo relativo a la cerveza artesanal y cervecería artesanal.

Sin embargo, es menester resaltar que la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo Público de Bebidas Alcohólicas del Estado de Baja California, ordenamiento legal que establece las bases para que los Municipios puedan normar todo lo relativo a la materia in cita, aun no se ha reformado a efecto de contemplar lo relativo a la conceptualización de la cerveza artesanal y su correspondiente regulación, siendo imperativas dichas

reformas para la aplicación idónea de los reglamentos municipales del estado de Baja California.

En consecuencia, con el fin de contar con un marco jurídico actualizado en el ámbito estatal, e impulsar la industria de la cerveza artesanal, propongo la adición de un Artículo Transitorio al Dictamen 279 de la Iniciativa de la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali, Baja California para el Ejercicio Fiscal 2016, a efecto de que establezca que no se podrán hacer efectivos los cobros de derechos relativos a la cerveza artesanal, previstos en la citada Ley de Ingresos, hasta en tanto no se realicen las reformas correspondientes a la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo Público de Bebidas Alcohólicas del Estado de Baja California mediante las cuales se defina y regule la producción, distribución y venta de la cerveza artesanal.

Por lo tanto, se propone que Artículo Transitorio Decimoquinto quede de la siguiente manera:

ARTÍCULO DECIMOQUINTO. - No se podrán hacer efectivos los cobros de derechos relativos a la cerveza artesanal, previstos en el Artículo 25 de la presente Ley de Ingresos, hasta en tanto no se realicen las reformas correspondientes a la Ley para la Venta, Almacenaje y Consumo Público de Bebidas Alcohólicas del Estado de Baja California mediante las cuales se defina y regule la producción, distribución y venta de la cerveza artesanal.

DADO EN LA CIUDAD DE MEXICALI, BAJA CALIFORNIA A LOS DIECISIETE DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL QUINCE.

DIP. ROSALBA LÓPEZ REGALADO

Información recuperada de:
http://www.congresobc.gob.mx/Parlamentarias/Dictamen/279_HDA_17DIC15.pdf

Anexo 5. Ley que regula la operación y funcionamiento de los establecimientos destinados a la fabricación, envasamiento, distribución almacenamiento, transportación, venta y consumo de bebidas con contenido alcohólico en el Estado de Sonora.

Quedando actualmente de la siguiente manera:

Ley que regula la operación y funcionamiento de los establecimientos destinados a la fabricación, envasamiento, distribución almacenamiento, transportación, venta y consumo de bebidas con contenido alcohólico en el Estado de Sonora.

**CAPÍTULO II
DE LA CLASIFICACIÓN, DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS
DE LOS GIROS**

Artículo 10.- Para los efectos de esta Ley, la operación y funcionamiento de los establecimientos que se dedican a la fabricación, distribución, envasamiento, almacenamiento, transportación, venta y consumo de bebidas con contenido alcohólico se clasifican en los giros cuyas características y requisitos se describen a continuación:

I Bis 1.- Fábrica de Cerveza Artesanal.- Lugar de elaboración y envasado de cerveza con contenido alcohólico menor a los 14o GL, cuya fabricación y conjunto de operaciones son objeto de aprobación, vigilancia y control sanitario en los términos de la Ley de Salud Estatal. Los titulares de las licencias o sus representantes, no podrán estar asociados de ninguna manera con algún otro productor de bebidas con contenido alcohólico que no tenga licencia para Fábrica de Cerveza Artesanal.

La asociación entre productores de cerveza artesanal solo podrá darse con el fin de protección, fomento y promoción, y de ninguna manera podrán compartir gastos o utilidades entre ellos. (Congreso del Estado de Sonora, 2016).

Anexo 6. Ley de Hacienda para el Estado de Sonora.

**LEY DE HACIENDA PARA EL ESTADO DE SONORA
CAPITULO III
SERVICIOS POR LA EXPEDICIÓN, REVALIDACIÓN Y CANJE DE LICENCIAS
PARA
LA VENTA DE BEBIDAS CON CONTENIDO ALCOHÓLICO.**

ARTÍCULO 302.- Los servicios de expedición, cambio de domicilio, cambio de propietario, revalidación y canje de licencias para la venta y consumo de bebidas con contenido alcohólico, causarán derechos conforme a las siguientes cuotas:

s).- Fábrica de Cerveza Artesanal de acuerdo a la siguiente tabla:

Volumen Anual de Fabricación (Hectolitros)	Cuota Expedición Licencia
Hasta 2,000	10,000
2,001-4,000	20,000
4,001-6,000	30,000
6001-10,000	40,000

q).- Fábrica de Cerveza Artesanal, de acuerdo a la siguiente tabla:

Volumen Anual de Fabricación (Hectolitros)	Renovación
Hasta 2,000	10,000
2,001-4,000	25,000
4,001-6,000	20,000
6001-10,000	25,000

Congreso del Estado de Sonora (2016)

Anexo 7. Constancia de Factibilidad, Ubicación y Condiciones del Establecimiento

Documento 1.



PRESIDENCIA MUNICIPAL DE CELAYA
DIRECCION GENERAL DE DESARROLLO URBANO

CONSTANCIA DE USO DE SUELO

SOLICITUD RECIBIDA 15 DE ABRIL DE 2016

SOLICITUD EXPEDIDA 21 DE Abril DE 2016

FOLIO No. 1651

Hucho de Tesahiro 2056551

El suscrito Arq. Luis Gustavo Baez Vega, Director de Desarrollo Urbano del Municipio de Celaya, Gto., hace **CONSTAR Y CERTIFICA**:

1. DATOS DEL PREDIO

NOMBRE O RAZON SOCIAL: [REDACTED]

DOMICILIO DEL PREDIO: [REDACTED]

ZONA, FRACCIONAMIENTO, BARRIO O COLONIA: [REDACTED]

GIRO CERVEZA ARTESANAL **SUPERFICIE 35 M2**

3. NORMATIVA

PROGRAMA MUNICIPAL DE DESARROLLO URBANO Y ORDENAMIENTO ECOLOGICO TERRITORIAL 2015 - 2041

USO DE SUELO: HS HABITACIONAL

CLASIFICACION: BAJO IMPACTO

2. REFERENCIAS Y LOCALIZACION DEL SITIO



4. OBSERVACIONES

****NINGUNA****

Las condiciones que guarda el establecimiento conforme a inspección y/o proyecto reúnen los requisitos físicos para su operación.

La presente CONSTANCIA se expide de conformidad con lo establecido en el artículo 10 - A de la Ley de Alcoholes para el Estado de Guanajuato con relación al artículo 9 fracción I y II del Reglamento para el Funcionamiento de los Establecimientos Comerciales y de Servicios del Municipio de Celaya, Gto., artículos 147, 148, 149, 668, 669, 670 y 671 del Reglamento de Ordenamiento Territorial para el Municipio de Celaya, Gto., artículos 99, 100, fracción I, II y III, 201 fracción IV y 105 fracción I y II del Reglamento de Administración para el Municipio de Celaya, Guanajuato, artículo 162 y 164 del Código de Procedimientos y Justicia Administrativa para el Estado y los Municipios de Guanajuato, en la Ciudad de Celaya, Estado de Guanajuato a los 19 días de ABRIL, del 2016 para los efectos señalados a su tenor lugar.



DIRECTOR GENERAL DE DESARROLLO URBANO

LA EXPEDICIÓN DE ESTA CONSTANCIA NO EXIME AL PARTICULAR DE OBTENER LAS DEMÁS LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS NECESARIOS ANTE LAS DEMÁS AUTORIDADES MUNICIPALES, ESTATALES Y FEDERALES QUE SE HAGAN NECESARIAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL LOCAL EN TÉRMINOS DE LAS LEYES APLICABLES. DESPUÉS DE OBTENER LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO EN MATERIA DE ALCOHÓLES, DEBERÁ TRAMITAR Y OBTENER EL PERMISO DE USO DE SUELO POR PARTE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO URBANO EN EL MUNICIPIO DE CELAYA, GTO.

***** LA PRESENTE CONSTANCIA NO AUTORIZA LA EXPLOTACIÓN DEL GIRO SEÑALADO *****

***** VIGENCIA DE DOS MESES A PARTIR DE SU FECHA DE EXPEDICIÓN *****

IMPORTE

\$64.96

Anexo 8. Aviso de Apertura del Establecimiento

Documento 2.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD **Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios** **Cofepris**
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Aviso de Funcionamiento, de Responsable Sanitario y de Modificación o Baja

JS III / 717 / 2016

NO RESA: []

¡ATENCIÓN! LEER ESTE FORMULARIO CON CUIDADO ANTES DE Rellenar EL DATOS Y EL LISTADO DE SOLICITUDES ANTES DE COMENZAR A LLENAR LOS DATOS DE REGISTRO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

1 SELECCIONE EL TIPO DE TRAMITE Y LA MODALIDAD:

AVISO DE FUNCIONAMIENTO AVISO DE RESPONSABLE SANITARIO AVISO DE MODIFICACIÓN O BAJA EN ESTABLECIMIENTO AVISO DE MODIFICACIÓN O BAJA DE RESPONSABLE SANITARIO

AVISO DE FUNCIONAMIENTO Y DE RESPONSABLE SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

AVISO DE FUNCIONAMIENTO Y DE RESPONSABLE SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS PARA LA SALUD

ESTABLECIMIENTO DE ATENCIÓN MÉDICA QUE NO REALIZA ACTOS QUIRÚRGICOS
 COMERCIO AL POR MENOR DE FARMACIAS Y ACCESORIOS
 LABORATORIO DE ANÁLISIS CLÍNICOS
 SERVICIOS DE ASISTENCIA SOCIAL

AVISO DE FUNCIONAMIENTO Y DE RESPONSABLE SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE SALUD AMBIENTAL

ESTABLECIMIENTO QUE ALIMENTA O COMERCIALIZA AL POR MENOR FARMACIAS
 ESTABLECIMIENTO QUE ALIMENTA O COMERCIALIZA AL POR MAYOR FARMACIAS
 PRODUCTOS DE UNIDAD DE MEDIDAS PREPAKETS

JURISDICCION SANITARIA NO. III
RECIBIDO
 06 MAYO 2016
RECIBIDO
 REGULARACION SANITARIA

myfe

TRAMITE GRATUITO

¡IMPORTANTE! INDIQUE LA CLAVE Y SU DESCRIPCION DEL BIEN QUE CORRESPONDE A LA ACTIVIDAD QUE SE REALIZA EN EL ESTABLECIMIENTO. CONSULTE LA PAGINA WWW.COFEPRISS.GOB.MX EN LA SECCION DE TRAMITES Y SERVICIOS.

CLAVE (CCIA): **461110** DESCRIPCION DEL BIEN: **COMERCIO AL POR MENOR EN TIENDAS DE ABARROTES ULTRAMARINOS Y MISCELANEAS**

2 DATOS DEL PROPIETARIO:

NOMBRE DEL SECRETARIO PERSONAL (SIN SU CUI): **[REDACTED]**
 NOMBRE DEL PROPIETARIO: **[REDACTED]**
 NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: **[REDACTED]**
 NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: **[REDACTED]**
 NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: **[REDACTED]**
 NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: **[REDACTED]**

3 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: **[REDACTED]**
 RUC: **[REDACTED]**
 CLAVE: **[REDACTED]**
 CATEGORIA: **[REDACTED]**
 LOCALIDAD: **[REDACTED]**
 MUNICIPIO: **[REDACTED]**
 ESTADO: **[REDACTED]**
 COORDENADAS: **[REDACTED]**

NOMBRE DEL PRODUCTO	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

HORA DE FUNCIONAMIENTO: **8 AM - 5 PM** FECHA DE PRUEBA DE ACTUACIONES: **15 OCT 2014**
 NOMBRE DEL RESPONSABLE SANITARIO: **[REDACTED]** NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: **[REDACTED]**
 DIRECCION: **[REDACTED]**

REGULACION SANITARIA JURISDICCION III

4 DATOS DE LA AMBULANCIA: (LLENAR UN AVISO POR CADA AMBULANCIA)

CARACTERÍSTICAS	FAMILIAR DE CUBANOS RESIDENTES	AMBULANCIA DE URGENCIAS	AMBULANCIA DE TRASLADOS
TIPO			
MODELO			
Nº DE PLACA			
Nº DE MOTOR			

5 DATOS DEL RESPONSABLE SANITARIO: EXCEPTO PARA PRODUCTOS Y SERVICIOS

ALTA MODIFICACIÓN O ACTUALIZACIÓN BAJA

NOMBRE COMPLETO: _____ RFC: _____

CÓDIGO: _____ IDENTIFICACION: _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____ AGENCIA: _____

TÍTULO PROFESIONAL DE: _____ TÍTULO PROFESIONAL EXPEDIDO POR: _____ Nº. DE CÉDULA PROFESIONAL: _____

ESPECIALIDAD DE: _____ TÍTULO DE ESPECIALIDAD EXPEDIDO POR: _____ Nº. DE CÉDULA DE LA ESPECIALIDAD: _____

NOMBRE DEL RESPONSABLE SANITARIO: _____

EN CASO DE MODIFICACIÓN DE RESPONSABLES MARCAR EL NOMBRE COMPLETO DEL RESPONSABLE SANITARIO ANTERIOR: _____ R.F.C. DEL RESPONSABLE SANITARIO ANTERIOR: _____

6 DATOS DEL PRODUCTO O SERVICIO NUEVO O A MODIFICAR: ÚNICAMENTE PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS INCLUIDOS PARA LA SALUD Y SALUD AMBIENTAL

NOTAR QUE UN PRODUCTO POR CADA COLUMNA EN CASO DE NUEVO O BAJA. EN CASO DE MODIFICAR UN PRODUCTO UTILICE LA PRIMERA COLUMNA PARA ANOTAR LOS DATOS DEL PRODUCTO O SERVICIO A MODIFICAR Y LA SEGUNDA COLUMNA PARA LOS DATOS DEL PRODUCTO YA MODIFICADO.

1. SOLO LLENAR ESTE APARTADO EN CASO DE PRODUCTO O SERVICIO	PRODUCTO O SERVICIO		PRODUCTO O SERVICIO																															
	NUEVO <input checked="" type="checkbox"/>	MODIFICAR <input type="checkbox"/>	BAJA <input type="checkbox"/>	BAJA <input type="checkbox"/>																														
2. ANOTE LA CATEGORÍA DEL PRODUCTO O SERVICIO CONFORME A LA TABLA "B"	PRODUCTOS ALIMENTOS ABARROTES CARNICOS-LACTEOS		PRODUCTOS BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO-ALCOHOLICAS FERMENTADAS AGUA PURIFICADA JUCOS, AECTARES, BEBIDAS CARBONATADAS Y NO CARBONATADAS, GELATINAS Y BEBIDAS ALERGIANTES																															
3. DENOMINACIÓN GENERAL Y ESPECÍFICA DEL PRODUCTO O SERVICIO																																		
4. MARCA COMERCIAL																																		
5. SI MAQUILA ESTE PRODUCTO, SEÑALE EL R.F.C. Y RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA A LA CUAL MAQUILA	R.F.C.: _____ RAZÓN SOCIAL: _____		R.F.C.: _____ RAZÓN SOCIAL: _____																															
6. SI ESTE PRODUCTO ES MAQUILADO, SEÑALE EL R.F.C. Y RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA MAQUILADORA	R.F.C.: _____ RAZÓN SOCIAL: _____		R.F.C.: _____ RAZÓN SOCIAL: _____																															
7. PRODUCCIÓN NACIONAL O IMPORTADO	NACIONAL <input checked="" type="checkbox"/> IMPORTADO <input type="checkbox"/>		NACIONAL <input checked="" type="checkbox"/> IMPORTADO <input type="checkbox"/>																															
8. MARCA COMERCIAL Y CÓDIGO DE UN PRODUCTO O SERVICIO EN RELACION CON EL PRODUCTO O SERVICIO ANTERIOR	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>4</td><td>7</td><td>10</td><td>13</td></tr> <tr><td>2</td><td>5</td><td>8</td><td>11</td><td>14</td></tr> <tr><td>3</td><td>6</td><td>9</td><td>12</td><td>15</td></tr> </table>		1	4	7	10	13	2	5	8	11	14	3	6	9	12	15	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>4</td><td>7</td><td>10</td><td>13</td></tr> <tr><td>2</td><td>5</td><td>8</td><td>11</td><td>14</td></tr> <tr><td>3</td><td>6</td><td>9</td><td>12</td><td>15</td></tr> </table>		1	4	7	10	13	2	5	8	11	14	3	6	9	12	15
1	4	7	10	13																														
2	5	8	11	14																														
3	6	9	12	15																														
1	4	7	10	13																														
2	5	8	11	14																														
3	6	9	12	15																														

PODRÁ REPRODUCIR ESTE RECUADRO, TANTAS VECES COMO SEA NECESARIO.

TABLA "A"			
1- Obtención	5- Conservación	9- Manipulación	13- Almacenamiento a temperatura ambiente
2- Elaboración	6- Mezclado	10- Transporte a temperatura ambiente	14- Almacenamiento a temperatura de refrigeración y/o congelado
3- Fabricación	7- Asanamiento/sterilizado	11- Transporte a temperatura de refrigerador	15- Expendio o suministro al público
4- Preparación	8- Envasado	12- Distribución	

7 PARA LA MODIFICACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE DATOS PARA ESTABLECIMIENTOS QUE PRESENTARON AVISO DE FUNCIONAMIENTO, SELECCIONE LA (S) MODIFICACIÓN (ES) QUE DESEE REALIZAR, ENSEGUIDA ESCRIBA EN LA COLUMNA "DICE" LOS DATOS COMPLETOS QUE DESEA MODIFICAR Y EN LA COLUMNA "DEBE DE DECIR" LOS DATOS COMPLETOS YA ACTUALIZADOS

TIPO DE MODIFICACIÓN	DICE	DEBE DE DECIR
RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO <input type="checkbox"/>		
PROPIETARIO <input type="checkbox"/>		
DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO <input type="checkbox"/>		
R.F.C. <input type="checkbox"/>		
DOMICILIO DEL PROPIETARIO (DOMICILIO FISCAL) <input type="checkbox"/>		
CLASE, SCAR Y SU DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS <input type="checkbox"/>		
REPRESENTANTE LEGAL <input type="checkbox"/>		
FORMA AUTORIZADA <input type="checkbox"/>		
OTROS (RELACIONAR EN OTRO ESPACIO ELECTRONICO) <input type="checkbox"/>		

SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES
 RESUMIO DE ACTIVIDADES
 BAJA DEFINITIVA DEL ESTABLECIMIENTO

DE:

JURISDICCIÓN SANITARIA No. III
RECIBIDO
 06 MAYO 2016
RECIBIDO

EL ESPACIO ES PARA RESERVAR PARA SU UTILIZACIÓN POSTERIOR. LOS DATOS DECLARADOS EN ESTE FORMATO SERÁN LOS UTILIZADOS EN LOS TRÁMITES QUE LA EMPRESA REQUIERA POSTERIORMENTE. ASEGURESE DE QUE SEAN CORRECTOS Y MANTENERLOS ACTUALIZADOS.

DECLARO BAJO PENALIDAD DE RESPONSABILIDAD QUE CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS Y NORMATIVIDAD APLICABLE, SIN QUE ME EXIMAN DE QUE LA AUTORIDAD SANITARIA VERIFIQUE SU CUMPLIMIENTO, ESTO SIN PERJUICIO DE LAS SANCIONES QUE SE IMPONAN EN CASO DE DECLARACIONES DADAS A UNA AUTORIDAD.

LOS DATOS O ANEXOS PUEDEN CONTENER INFORMACIÓN CONFIDENCIAL ¿ESTA DE ACUERDO EN HACERLOS PÚBLICOS? SI NO


 NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL

PARA CUALQUIER ACLARACIÓN, DUDA O COMENTARIO CON RESPECTO A ESTE TRÁMITE, SIRVASE LLAMAR AL CENTRO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA DE LA COFEPRIS EN EL D.F. DE CUALQUIER PARTE DEL PAÍS MARQUE SIN COSTO EL 01-800-433-5656 Y EN CASO DE REQUERIR EL NÚMERO DE INGRESO O SEGUIMIENTO DE SU TRÁMITE ENVIADO AL ÁREA DE TRAMITACIÓN PORÁNDEA MARQUE SIN COSTO AL 01-800-432-4324

TABLA "B" CATEGORÍA DEL PRODUCTOS

CATEGORÍA	PROCESO	GRUPO	SUBGRUPO
Producción	Dirección Elaboración Fabricación Preparación Conservación Envasado Fraccionamiento Distribución Transporte Transporte a Terminal de Embarque Distribución Instalación y Mantenimiento de Equipos Mantenimiento y Temperatura Ambiente Mantenimiento y Temperatura de Refrigeración por Frigoríficos	Alimentos	Cereales Lácteos Conservas de tipo ácido Conservas alcalinas Productos de panadería Fideos y similares Preparados de la pasta fresca y congelados Harinas coloradas Pastas, granos y semillas Tortas, helado y similares Huevo y productos de similar Teas y productos para infusion Condimentos Suplementos Alimentarios Alimentos procesados (salsas, empaquetados, salsas) Salsas y derivados
		Alimentos no alcohólicos	Agua embotellada Leche y derivados Bebidas no carbonatadas Bebidas carbonatadas Bebidas y bebidas congeladas Bebidas azucaradas (con leche, té, café, guayacanes, etc.)
		Bebidas alcohólicas	Fermentados Destilados Mezclados
		Productos Cosméticos	Lociones, bálsamos y desodorantes Cremas Productos para el pelo Productos para los labios Cremas, lociones y productos para la cara Cremas, lociones, cremas y productos para el cuidado del cuerpo El cabello y productos para el cuidado del cabello BALSAMOS DE TOILET y BALSAMOS DE BAÑO
		Productos de Aseo y Limpieza	Detergentes (jabón, jabón y jabón) Desinfectantes o agentes biocidas Higienizantes Desodorizantes a base de amoníaco
		Materia Plástica	Jarras y similares Plásticos, termos y derivados Plásticos y plásticos
		Expendio y suministro de pilas	Celdas de combustible Baterías de baterías, secas, etc. Celdas de baterías Celdas, celdas, baterías, etc. Celdas
		Medicamentos	Cefalosporinas y derivados Triclorometano Cefalosporinas Cefalosporinas Cefalosporinas
		Medicamentos	Drogas Medicamentos Medicamentos
		Cuidados para la Salud	Atención básica Suministro y suministro de Equipos Distribución
Farmacología Administración Distribución Expendio y suministro de Puntos	Diagnóstico Médico Medicamentos		Equipo Médico Instrumentos, aparatos y aparatos electrónicos Agentes de diagnóstico Instrumentos de uso diagnóstico Instrumentos quirúrgicos y de cuidado Productos químicos
Salud Ambiental	Instalación y Mantenimiento de Equipos Distribución y suministro de Equipos	Refrigeración	Unidades frigoríficas Bombas Motores Motores Motores
		Equipos Frigoríficos	Unidades frigoríficas Bombas Motores Motores
		Equipos de Refrigeración y Distribución	Unidades frigoríficas Bombas Motores Motores
		Equipos de Refrigeración	Unidades frigoríficas Bombas Motores Motores

Anexo 9. Registro Estatal de Contribuyentes

Documento 3.

Int.comercial: 1902841479

Visual en función IC: Parte contratante

Identificador

Representante Legal

Datos Representante Legal

RFC Representante Legal: []

CURP Representante Legal: []

Nombre Representante Legal: []

Información del Contribuyente

Fec Inicio de Oper: 01.01.2016

Fecha Aviso: 19.02.2016

Número Folio: 0

Act. Preponderante: Abarrotos con venta de cerveza en envase cerrado

Clave de Sector: 3 COMERCIO, RESTAURANTES Y HOTELES

Motivo Cambio Situaci: []

Número Folio: 0

Fecha Exp. últ. Fol: []

Municipio: 0007 Celaya

Fecha Migración: 19.02.2016

Tipo de Solicitud: 3

Fecha Aviso Ant: []

Situación: []

SEM: 0

Clave de Oficina: []

Fechas de Movimiento

Fecha Cambio Actividad: 01.04.2016

Fecha disminución de obligaciones: []



Registro Estatal de Contribuyentes

REC₂

AVISOS AL REGISTRO ESTATAL DE CONTRIBUYENTES CAMBIO DE SITUACIÓN FISCAL

REC 2

[Presione aquí para ver instrucciones de llenado](#)

DATOS REGISTRADOS EN EL REC, ¡VERIFIQUELOS!	
2 REC Registro estatal de contribuyentes	[REDACTED]
3 C.U.R.P. Clave única de registro de población	[REDACTED]
4 Tipo de aviso que presenta	Normal



5 DATOS DEL CONTRIBUYENTE	
Apellido paterno	[REDACTED]
Apellido materno	[REDACTED]
Nombre (s)	[REDACTED]
6 DOMICILIO FISCAL MANIFESTADO EN EL REC	
Calle	[REDACTED] A
Número y/o letra exterior	[REDACTED] Número y/o letra interior [REDACTED]
Entre calles de y de	[REDACTED]
Colonia	[REDACTED]
Localidad	[REDACTED]
Municipio	[REDACTED]
Código postal	[REDACTED] Teléfono 0
Entidad Federativa	[REDACTED]
Correo electrónico	[REDACTED]

Con fundamento en el artículo 54 del Código Fiscal para el Estado de Guanajuato y el Título Primero de la Ley de Hacienda para el Estado de Guanajuato, se le notifica que con fecha de 9 de mayo de 2016 ha presentado los siguientes avisos de cambio de situación fiscal en el Registro Estatal de Contribuyentes (REC):

Tipo de movimiento: Cambio de Domicilio Fiscal

Fecha Movimiento: 01/05/2016

Datos Modificados: [REDACTED]

Folios SAT: [REDACTED]

Para dudas o aclaraciones comunicarse al tel. 01 800 4667370 o por correo electrónico a sopORTE@guanajuato.gob.mx

Con fundamento en el artículo 54 del Código Fiscal para el Estado de Guanajuato y el Título Primero de la Ley de Hacienda para el Estado de Guanajuato, se le notifica que con fecha de 25 de abril de 2016 ha presentado los siguientes avisos de cambio de situación fiscal en el Registro Estatal de Contribuyentes (REC):

Tipo de movimiento: Cambio de Actividad Preponderante
Fecha Movimiento: 01/04/2016
Datos Modificados: Actividades: Abarrotes con venta de cerveza en envase cerrado: 100 Sector: COMERCIO, RESTAURANTES Y HOTELE:
Folios SAT: RF201673661486

Para dudas o aclaraciones comunicarse al tel. 01 800 4667370 o por correo electrónico a soporte@guanajuato.gob.mx

Anexo 10. Registro Federal de Contribuyentes

Documento 4.

gob.mx

CEDULA DE IDENTIFICACION FISCAL

SHCP SAT

CONSTANCIA DE SITUACION FISCAL

Lugar y Fecha de Emision

Datos de identificación del Contribuyente:

RFC:	
CURP:	
Nombre (s):	
Primer Apellido:	
Segundo Apellido:	
Fecha inicio de operaciones:	
Estatus en el padrón:	ACTIVO
Fecha de último cambio de estado:	03 DE MAYO DE 2015
Nombre Comercial:	

Datos de Ubicación:

Código Postal:		Tipo de Vialidad:	
Nombre de Vialidad:		Número Exterior:	
Número Interior:		Nombre de la Colonia:	
Nombre de la Localidad:		Nombre del Municipio o Delegación:	

Página 01 de 03

México COFOMER

Contacto
 Av. Hidalgo 77, col. Guerrero, C.P. 06300, México, D.F.
 Atención telefónica: 01 800 46 26 728.
 Desde Estados Unidos y Canadá: 1 877 44 88 728.
 denuncias@sat.gob.mx

Nombre del Estado o Distrito Federal:	Entre Calle:
Y Calle: I	

Actividades Económicas:

Orden	Actividad Económica	Porcentaje	Fecha Inicio	Fecha Fin
1	Comercio al por menor en tiendas de abarrotes, ultramarinos y misceláneas	80	01/01/2016	
2	Venta de cerveza por la cual se entrega un comprobante simplificado, realizada por personas distintas al fabricante, productor, envasador o importador	20	01/04/2016	

Regímenes:

Régimen	Fecha Inicio	Fecha Fin
Régimen de Incorporación Fiscal	01/01/2016	




Obligaciones:

Descripción de la Obligación	Descripción Vencimiento	Fecha Inicio	Fecha Fin
Pago definitivo bimestral del RIF	A más tardar el último día del mes inmediato posterior al bimestre que corresponda la declaración.	01/01/2016	
Pago definitivo IEPS por alimentos chatarra no básicos BIMESTRAL	A más tardar el último día del mes inmediato posterior al bimestre que corresponda la declaración.	01/01/2016	
Pago definitivo bimestral de IVA.	A más tardar el último día del mes inmediato posterior al bimestre que corresponda la declaración.	01/01/2016	

Sus datos personales son incorporados y protegidos en los sistemas del SAT, de conformidad con los Lineamientos de Protección de Datos Personales y con diversas disposiciones fiscales y legales sobre confidencialidad y protección de datos, a fin de ejercer las facultades conferidas a la autoridad fiscal.


Si desea modificar o corregir sus datos personales, puede acudir a cualquier Módulo de Servicios Tributarios y/o a través de la dirección <http://sat.gob.mx>

Cadena Original Sello: [20160509JLW60403RWK]CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL[20000100007000112188]
 Sello Digital: mdg0S2vbIQUZgPukyMz0101CqIE4SRwFomHyFk+cojLs/72CMxP55Z15RmlJgk+HPk1PmUJ350uN69+Ugh
 x9mapQxQPS/Yqh+ANS/PaIuw6k809YdZ7EphH66Y0RiSR464VIRhZrg3e2H2h0FCsJ092SxYU5KongU=

  	<p>Contacto Av. Hidalgo 77, col. Cuernavaca, c.p. 06300, México, D.F. Atención telefónica: 01 800 46 36 728. Desde Estados Unidos y Canadá: 1 877 44 88 728. denuncias@sat.gob.mx</p>
---	---

Anexo 11. Verificación de Establecimiento por la Oficina Recaudadora

Documento 5.



**OFICINA RECAUDADORA DE CELAYA
VERIFICACIÓN A ESTABLECIMIENTOS
EN MATERIA DE ALCOHOLES**

REPORTE DE VERIFICACIÓN AL LOCAL UBICADO EN: Ejido de Santa Teresa No. 227 Local 1 Esq. Segunda Cerrada de Santa Teresa. C.P. 38050.

ENTRE LAS CALLES DE: [REDACTED] **Y** [REDACTED]

DEL MUNICIPIO DE: [REDACTED]

NOMBRE DEL SOLICITANTE: [REDACTED]

REG. FED. DE CONTRIBUYENTES: [REDACTED]

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO QUE SOLICITA: CERVEZA ARTESANAL

AVISO DE APERTURA DEL ESTABLECIMIENTO PRESENTADO ANTE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO: No 717/2016

SI TIENE NO LA TIENE

TARJETA SANITARIA DEL PERSONAL:

SI TIENE NO LA TIENE

FUNCIONA ACTUALMENTE: SI NO

EXPENDE BEBIDAS ALCOHÓLICAS: SI NO

EXPENDE CERVEZA: SI NO

NÚMERO DE PERSONAL: (4)

CAPACIDAD DE SERVICIO PARA: () PERSONAS.

(EXCLUSIVAMENTE EN RESTAURANTE, CENTRO NOCTURNO Y SIMILARES)

CALIDAD DEL EQUIPO SANITARIO:
EXCELENTE BUENO REGULAR MALO

CALIDAD DEL MOBILIARIO:
EXCELENTE BUENO REGULAR MALO

CALIDAD DE LA CONSTRUCCIÓN:
EXCELENTE BUENO REGULAR MALO

CALIDAD EN EL ACONDICIONAMIENTO DEL LOCAL:
EXCELENTE BUENO REGULAR MALO

guanaxtato.gob.mx
Subsecretaría de Finanzas /Dirección General de Ingresos/Oficina Recaudadora de Celaya
Póla Esquina Ignacio Camargo sin Numero Celaya, Gto. C. P. 38040 Tel (451) 61 3 16 32

1



OFICINA RECAUDADORA DE CELAYA
VERIFICACIÓN A ESTABLECIMIENTOS
EN MATERIA DE ALCOHOLES

Secretaría
de Finanzas, Inversión
y Administración

SERVICIOS ADICIONALES: _____

CAPITAL APROXIMADO DE INVERSIÓN \$ 200,000.00 (Doscientos Mil Pesos 00/100 M.N.)

EXISTEN:

- ESCUELAS SI NO _____ MTS.
- IGLESIAS SI NO _____ MTS.
- HOSPITALES SI NO _____ MTS.
- CENTROS DEPORTIVOS SI NO _____ MTS.
- GIROS SIMILARES SI NO _____ MTS.

CLASE DE GIRO:
Abarrotés.

OPINIÓN DE VECINOS: Sin Inconveniente.

ZONA EN QUE SE ENCUENTRA:

URBANA SUB-URBANA RURAL

Observaciones: El local cuenta con los requisitos para el giro solicitado.

AUTORIZO

[Redacted Signature]

[Redacted Signature]

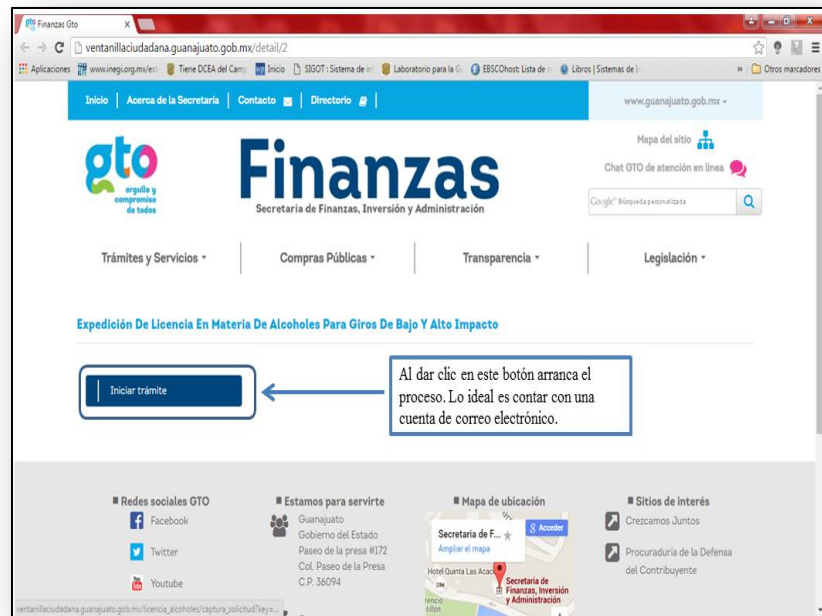
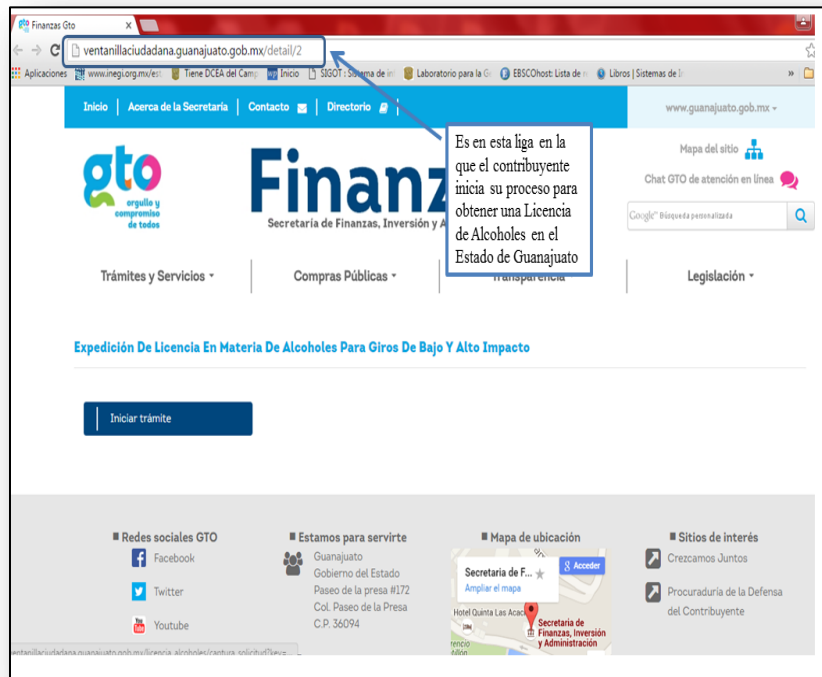
NOMBRE Y FIRMA

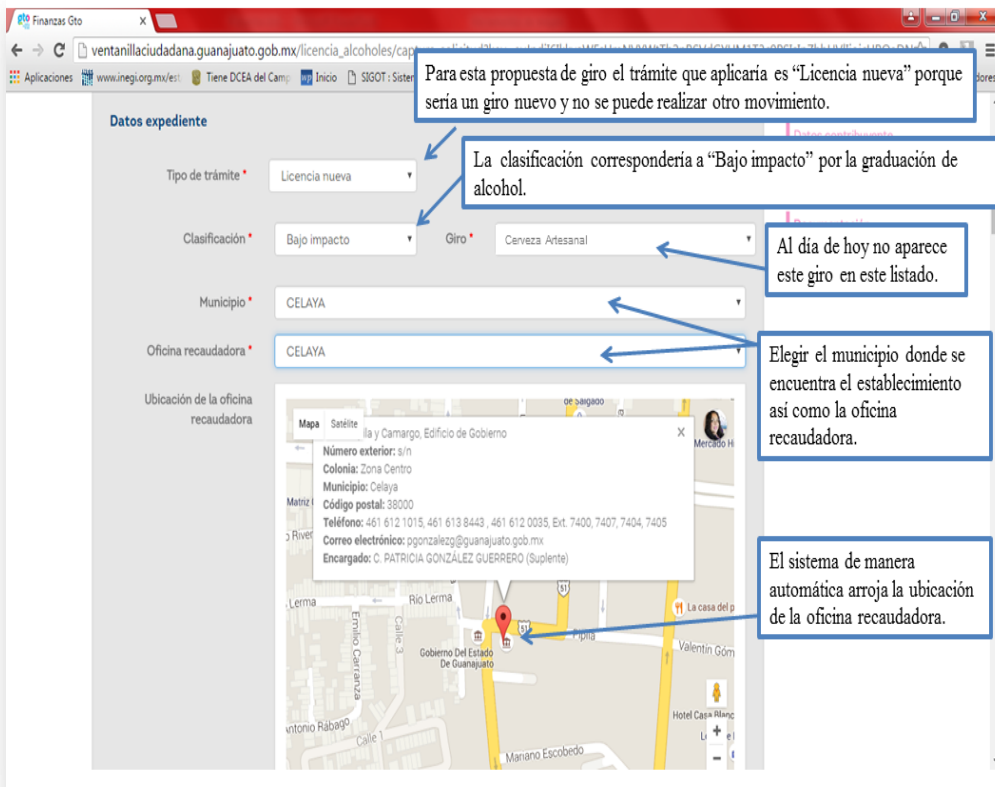
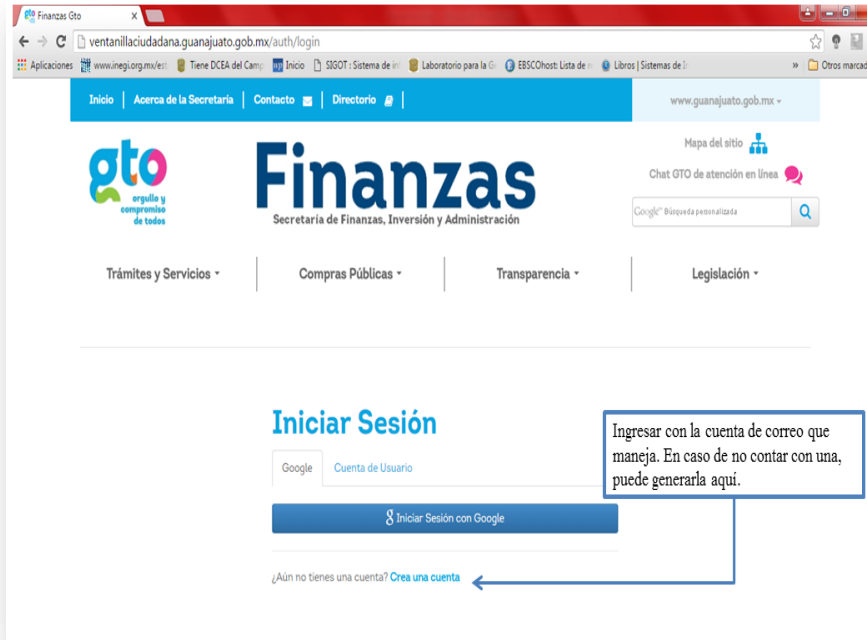


Suplente del Despacho de la Oficina Recaudadora
De Celaya, Gto. Oficio Delegatorio de facultades
D.G.I. 773/2015 de fecha 25 de Septiembre de 2015

CELAYA, GTO. A 11 de Mayo de 2016

Anexo 12. Guía propuesta para la obtención de la licencia de funcionamiento en materia de alcoholes para el giro de cerveza artesanal





Finanzas Gto

ventanillaciudadana.guanajuato.gob.mx/licencia_alcoholes/captura_solicitud?key=eyJpdjI6lkyaWFsUmNYYWtB2pRSVdGYUM1T3c9PSIsinZhbHVlIjoicUROaDNj

Aplicaciones: www.megil.org.mx/es/ Tiene DCEA del Cam... Inicio SSGOT: Sistema de... Laboratorio para la G... EBSCOhost Lista de... Libros | Sistemas de... Otros marcadores

Datos contribuyente

RFC/REC *

Tipo de contribuyente *

Nombre *

Apellido paterno

Apellido materno

Razón social

Nombre del representante legal

Domicilio para recibir notificaciones

Dirección *

Teléfono * Extensión

Correo electrónico *

Al correo electrónico registrado, se le enviará información legal confidencial y privilegiada; por lo que se recomienda al titular de la cuenta del mismo, hacer uso exclusivo con el fin de

Se llenan los campos con los datos correspondientes.

Finanzas Gto

ventanillaciudadana.guanajuato.gob.mx/licencia_alcoholes/captura_solicitud?key=eyJpdjI6lkyaWFsUmNYYWtB2pRSVdGYUM1T3c9PSIsinZhbHVlIjoicUROaDNj

Aplicaciones: www.megil.org.mx/es/ Tiene DCEA del Cam... Inicio SSGOT: Sistema de... Laboratorio para la G... EBSCOhost Lista de... Libros | Sistemas de... Otros marcadores

Domicilio establecimiento

Calle *

Número exterior * Número interior

Colonia *

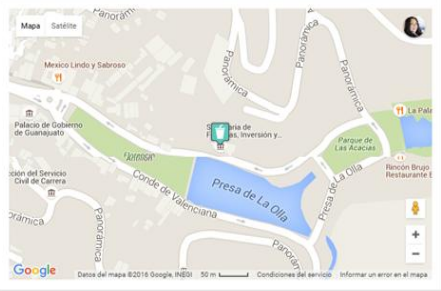
Población *

Municipio *

Entre calles *

Código postal *

Mapa



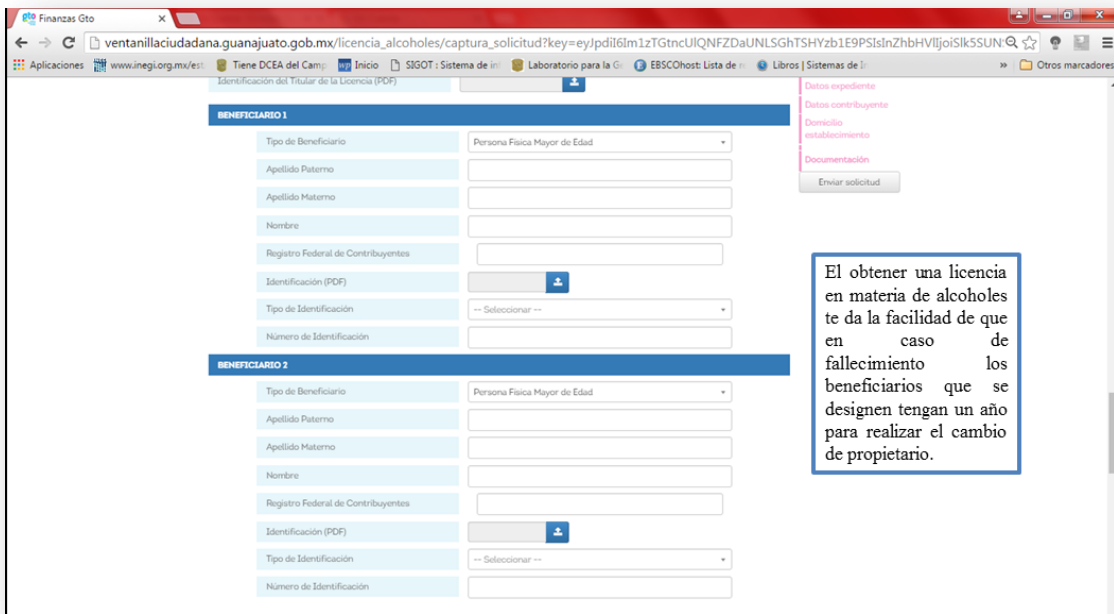
En caso de que los datos capturados para la ubicación del establecimiento no coincidan con la ubicación real o no se despliegan de forma correcta, favor de arrastrar el icono en forma de bebida hasta la ubicación correcta.

Es obligatorio que la dirección proporcionada sea derivada de la autorización emitida por la autoridad correspondiente y que esta concuerde con la documentación anexada al trámite solicitado.

Se ingresa la información de acuerdo al domicilio del establecimiento.

Es obligatorio ubicar el establecimiento dentro del mapa y dar clic en el botón para aceptar la ubicación. De otra manera no se podrá continuar con el proceso.

Acepto que la ubicación desplegada en el mapa es la correspondiente al domicilio que se describe en los datos capturados referentes al establecimiento. *



Nombre del documento	Descripción	Seleccionar archivo	Estatus
Acta constitutiva.	Copia simple que acredite el parentesco en primer grado. (En los casos de cancelación de licencia por el fallecimiento del titular, podrá ser solicitada por un familiar directo del interesado).	<input type="text"/>	
Aviso de apertura del establecimiento.	(Copia) Presentado en la Jurisdicción Sanitaria de la Secretaría de Salud correspondiente al domicilio del establecimiento.	<input type="text"/>	
Conformidad de Ayuntamiento Municipal.	Conformidad del Ayuntamiento Municipal correspondiente tratándose de los giros de Centro Nocturno y Discoteca.	<input type="text"/>	
Constancia de factibilidad de ubicación y condiciones.	(Original) Expedido por la Dependencia municipal que corresponda.	<input type="text"/>	
Constancia de número oficial.	Si la documentación no coincide con el domicilio donde se va a explotar la licencia.	<input type="text"/>	
Documento para acreditar la propiedad del inmueble.	Copia de escritura pública. Copia de título de propiedad. Copia de certificado parcelario. Copia de constancia de residencia emitida por el Secretario del Ayuntamiento. Original de constancia de posesión.	<input type="text"/>	
Fotografías.	Fotografías del interior y exterior del local.	<input type="text"/>	
Identificación oficial.	Copia de identificación oficial con fotografía del solicitante vigente (credencial de elector, licencia de conducir, pasaporte o cédula profesional/profesional).	<input type="text"/>	
Contrato de arrendamiento / Comodato.	Si el solicitante no es el propietario del inmueble, copia del contrato de arrendamiento o comodato vigente y con fecha de celebración, además de copia de la identificación oficial con fotografía del arrendador o comodante.	<input type="text"/>	
Personalidad representante legal.	Copia del documento que acredite la personalidad del representante legal.	<input type="text"/>	
REC.	Constancia de inscripción en el Registro Estatal de Contribuyentes (REC), en la cual se señale la actividad comercial y que coincida con el domicilio del establecimiento.	<input type="text"/>	
RFC.	Copia de la cédula del Registro Federal de Contribuyentes (RFC) con homoclave.	<input type="text"/>	
Solicitud por escrito.	(Original)(Firmada por el solicitante dirigida a la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración.	<input type="text"/>	
Verificación domiciliar.	Comprobante de pago de la verificación domiciliar.	<input type="text"/>	

- Aplica solamente si es persona moral
- Aplica formato de Documento 2.
- Solo para giros de alto impacto. No aplicaría para cerveza artesanal.
- Aplica formato de Documento 1.
- Este documento se anexa si la documentación para acreditar propiedad no menciona claramente el domicilio del establecimiento.
- Aquí se puede ingresar escritura pública, título de propiedad, certificado parcelario, constancia de residencia emitida por el secretario del ayuntamiento, original de posesión constancia emitida por delegado municipal o constancia emitida por comisariado ejidal.
- De interior y exterior del establecimiento.
- IFE,INE, Licencia para conducir ,Cédula y Pasaporte.
- En caso de no ser propietario del establecimiento.
- Solo personas morales.
- La realiza la oficina recaudadora. Previo pago.

- Documento 3.
- Documento 4.
- Documento 5.

Datos expediente

Datos contribuyente

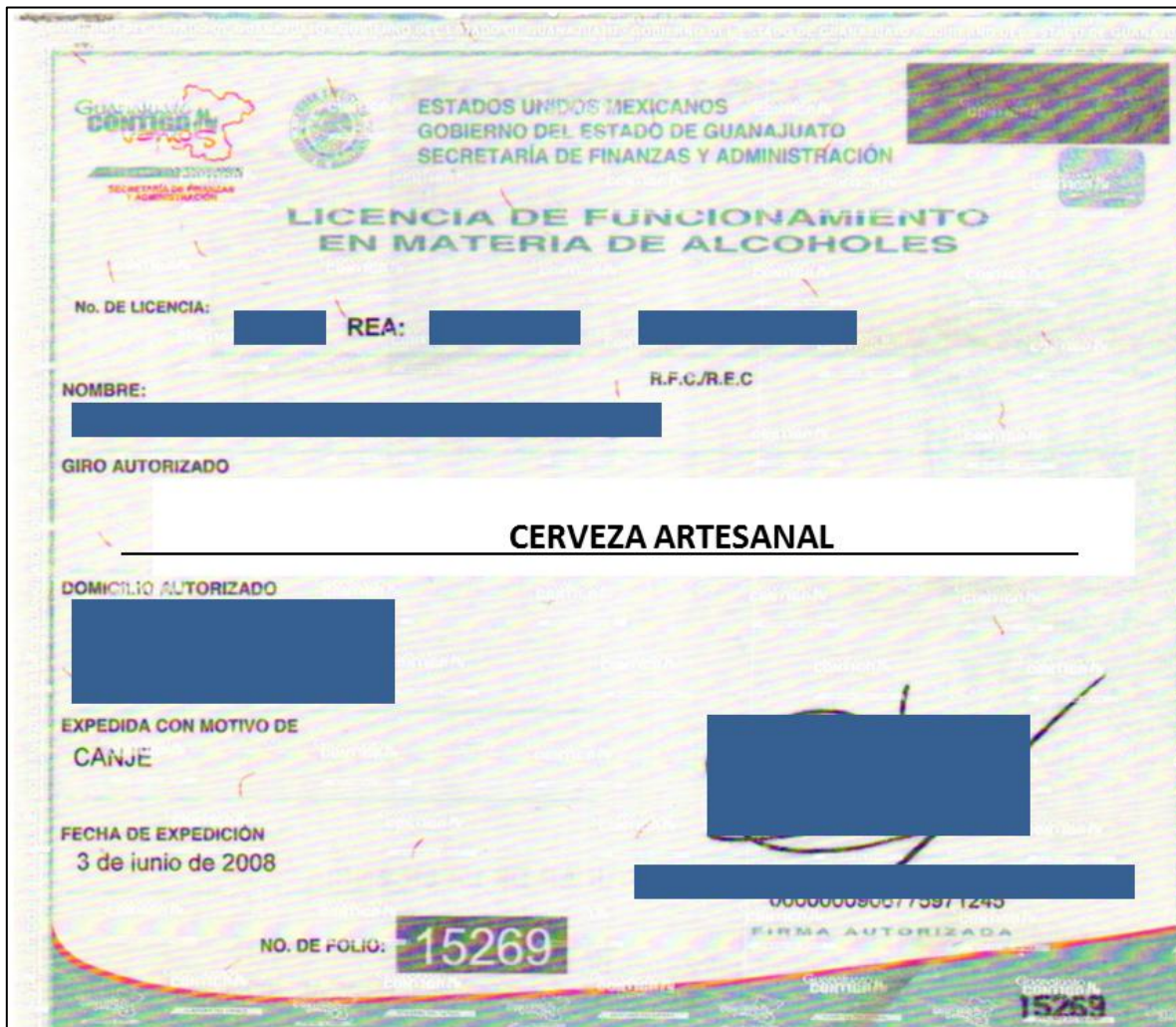
Domicilio establecimiento

Documentación

Haciendo clic en este botón finaliza el proceso por parte del contribuyente.

Anexo 13. Licencia de Funcionamiento en Materia de Alcoholes

Documento 11.



ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUANAJUATO
SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN

**LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO
EN MATERIA DE ALCOHOLES**

No. DE LICENCIA: [REDACTED] REA: [REDACTED] [REDACTED]

NOMBRE: [REDACTED] R.F.C./R.E.C [REDACTED]

GIRO AUTORIZADO
CERVEZA ARTESANAL

DOMICILIO AUTORIZADO
[REDACTED]

EXPEDIDA CON MOTIVO DE
CANJE [REDACTED]

FECHA DE EXPEDICIÓN
3 de junio de 2008

NO. DE FOLIO: **15269**

FIRMA AUTORIZADA [REDACTED]

000000000770971243

15269

Nota.- Este documento tendrá que ser refrendado durante los dos primeros meses del año siguiente al que se emite.