



UNIVERSIDAD DE JAÉN

Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas

Trabajo Fin de Grado

ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR DE CERVEZA ARTESANAL EN ESPAÑA

Alumno: María Cabrera Mimbrera

Junio, 2017

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. MARCO TEÓRICO
 - 2.1 Historia de la cerveza
 - 2.2 El mercado de la cerveza
 - 2.2.1 La cerveza, sus tipos y diferencias
 - 2.2.2 Producción y consumo de cerveza artesanal en España
 - 2.3 Proceso de elaboración de la cerveza
 - 2.3.1 Proceso de elaboración de la cerveza artesanal
3. MARCO EMPÍRICO
 - 3.1 Metodología
 - 3.2 Composición de la muestra
 - 3.3 Análisis de Datos
 - 3.4 Resultados
4. CONCLUSIONES
5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

RESUMEN

El sector de la cerveza artesanal se encuentra en crecimiento y es por ello que se va a estudiar desde la perspectiva del marketing, el comportamiento del consumidor para conocer si se pueden ofrecer al productor nuevas estrategias, desde el punto de vista del consumidor. El objetivo de este trabajo es estudiar los hábitos de consumo y el conocimiento que tiene el consumidor de cerveza artesanal para así poder desarrollar diversas estrategias que fomenten el crecimiento de este sector.

Para cumplir con este objetivo se va a llevar a cabo un estudio mediante metodología cualitativa en la que se va a mostrar la información recogida de diversas fuentes como son las entrevistas a expertos y artículos de interés. También, un estudio mediante metodología cuantitativa donde se realizará una encuesta para conocer el comportamiento de los consumidores con respecto al sector cervecero. El análisis de datos se realizará a través de un análisis de datos a través del programa SPSS. Los resultados nos permiten caracterizar la muestra de consumidores de cerveza artesanal y establecer distintas relaciones entre las variables objeto de estudio.

SUMMARY

The craft beer sector is growing and that is why it is going to be studied from the perspective of marketing, consumer behavior to know if the producer can be offered new strategies, from the point of view of the consumer. The objective of this work is to study the consumption habits and the knowledge that the consumer of artisanal beer has in order to be able to develop diverse strategies that promote the growth of this sector.

In order to meet this objective, a qualitative methodology will be carried out in which the information gathered from various sources, such as interviews with experts and articles of interest, will be presented. Also a quantitative methodology study where a survey will be conducted to know the behavior of consumers regarding the brewing sector. Data analysis will be performed through a data analysis through the SPSS program. The results allow us to characterize the sample of artisanal beer consumers and to establish different relationships between the variables under study.

1. INTRODUCCIÓN

Actualmente, la cerveza es una de las bebidas más consumidas y aceptadas mundialmente. En este caso, la palabra “artesanal” se refiere a la actividad de consumo de un producto que está hecho a mano y siguiendo técnicas tradicionales por una misma persona y a través del cual el consumidor se siente atraído, identificado y motivado. (Campbell, 2005).

La cerveza artesanal, o también conocida como cerveza craft (en inglés), es un sector en crecimiento. Nuevas micro-cervecerías se abren cada año ofreciendo estas cervezas que son delicatesen gastronómicas. (Cristina Galindo, 2015)

Debido a que actualmente no existe una cultura de cerveza artesanal como ocurre con la industrial, se realiza este trabajo con el objetivo de estudiar sus aspectos más importantes, los hábitos de consumo y el conocimiento que tienen los consumidores de este tipo de cerveza.

El presente trabajo está estructurado en diferentes apartados. En primer lugar, se desarrolla un marco teórico en el cual se muestra qué es la cerveza artesanal, sus diferentes tipos, precios, producción, consumo y su proceso de producción, comparándola a su vez con la cerveza industrial. En segundo lugar, se desarrolla el marco empírico del trabajo. Como herramienta de obtención de datos se ha empleado un cuestionario que presenta diferentes ítems de conocimiento objetivo y subjetivo, frecuencia de consumo y factores o atributos de elección de este producto, además de algunas preguntas generales. Finalmente, se presentan los resultados del análisis de datos realizado con el programa estadístico SPSS y unas conclusiones generales del trabajo.

2. MARCO TEÓRICO

En este apartado se expone toda la información detallada proporcionada por diversas fuentes. La información ha sido recogida mediante entrevistas realizadas a fábricas de cerveza artesanal, como es el caso de Cerveza Avanzadilla. También la diversa información encontrada en artículos e investigaciones de diferentes autores. Además de la información presente en la Asociación de Cerveceros de España.

En una primera parte se encuentran los antecedentes de la historia de la cerveza para conocer su inicio. Posteriormente, adentrando en la cerveza artesanal, se encuentra su definición, proceso de elaboración y consumo, diferencias con las cervezas industriales y también ejemplos de cervezas artesanales. Toda la información se ha recogido con el objetivo de conocer más este producto y poder así elaborar los ítems del cuestionario empleado en la parte empírica.

2.1 HISTORIA

Es difícil conocer con exactitud el origen de la cerveza. Su historia está relacionada con el surgimiento de la primera receta de la cerveza elaborada por las culturas sumerias allá por el 4.000 a.C. Su elaboración nacería en aquellos entornos donde el trigo y la cebada se empezaban a cultivar.

Por lo tanto, la producción de cerveza se realizó por primera vez por la cultura sumeria al sur de Babilonia. Esta bebida fue un alimento muy importante en la dieta de esta sociedad y otras civilizaciones como los egipcios y babilonios que heredaron la técnica de elaboración y le dieron utilidades diferentes como por ejemplo usarla como protección para evitar el contagio de la peste o también mejorando técnicas en el proceso de elaboración, como por ejemplo, incrementando el grado de alcohol con el objetivo de que la cerveza resistiera la venta ambulante.

Llegó la religión cristiana y la elaboración de cerveza se trasladó a los monasterios ya que presentaban técnicas de fabricación y dominaban el comercio de plantas aromáticas.

Posteriormente en el año 1040 se fundó por primera vez una cervecería en el mundo la cual tuvo lugar en el Monasterio Benedictino de Weißenstephan en Alemania.

Tras este periodo, en el siglo XII se quería conseguir comercializar la cerveza con el uso de lúpulo como aroma. Pero, en 1516 Guillermo IV de Baviera introdujo en Alemania la Ley de la Pureza de Baviera, la cual recoge las reglas para la elaboración de la cerveza. (Duque Guillermo IV de Baviera ,1516).

En 1772, la mezcla producida entre cervezas claras y las más oscuras dio como resultado la primera cerveza Porter en Inglaterra, y años más tarde en 1842 nació la cerveza Pilsen.

Con la revolución industrial se consiguió un avance en la tecnología y se aumentó la eficiencia. En 1876 se descubrió como se puede controlar la levadura en la producción de cerveza y con el uso de la pasteurización se disminuyeron las infecciones de esta. Tras su evolución se ha considerado una bebida refrescante y nutritiva.

La cerveza se produce a través de una fermentación alcohólica de cereales y levaduras. Es una de las bebidas fermentadas más antiguas de la humanidad. Está compuesta por diversos ingredientes para su producción como son: agua, levaduras, lúpulo y cereales (malta de cebada o trigo).

2.2 EL MERCADO DE LA CERVEZA

El sector cervecero español es de gran importancia para la economía europea. Este sector, se considera de especial influencia debido a que aporta grandes ingresos procedentes de impuestos y multitud de puestos de trabajo, lo cual genera un valor agregado a la economía de Europa.

A continuación, en la tabla 1 nos encontramos con los datos más recientes sobre la producción y el consumo de cerveza a nivel europeo (en miles de hectolitros). Estos fueron publicados en el 2016 pero se corresponden con el periodo que comprende entre 2009 - 2014 y son recogidos por Brewers of Europe.

Tabla 1: Producción y consumo de cerveza a nivel europeo (en miles de hectolitros).

PAÍS	PRODUCCIÓN	CONSUMO
Alemania	95274	86512
Austria	9001	8885
Bélgica	18207	8095
Bulgaria	4890	5230
Chipre	318	425
Croacia	3405	3414
Dinamarca	6110	3650
Eslovaquia	2857	3815
Eslovenia	2105	1615
España	33620	36291
Estonia	1608	961
Finlandia	4010	4244
Francia	16985	19956
Grecia	3750	3845
Holanda	23696	11528
Hungría	6239	5793
Irlanda	7288	4481
Italia	13521	17729
Letonia	968	1555
Lituania	3172	2784
Luxemburgo	271	308
Malta	153	211
Noruega	2396	2500
Polonia	40075	37644
Portugal	7290	4764
R. Unido	41204	43752
Rep. Checa	19129	15768
Rumania	14750	14900
Suecia	4643	4584
Suiza	3432	4657
Turquía	10252	9680
Total	400619	369576

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos proporcionados por Brewers of Europe.

Esta tabla nos muestra la importancia que tiene tanto la producción como el consumo de cerveza en España a nivel europeo, siendo España el cuarto país que más producción y

consumo tiene de Europa. Sólo por delante de nuestro país se encuentran Alemania, Reino Unido y Polonia.

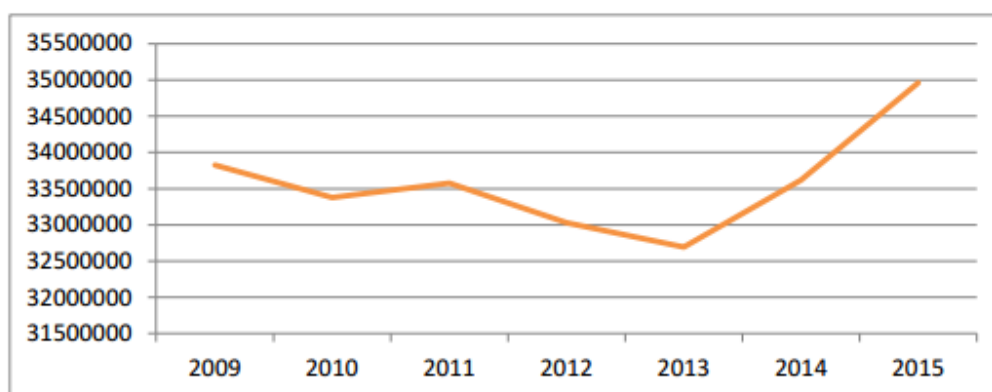
Como puede verse, el sector cervecero, genera un gran valor a la economía. Pero no sólo a la economía europea sino que también favorece y proporciona grandes ingresos a la economía española.

España es un país que se encuentra en la cuarta potencia de la Unión Europea como productor de cerveza. Se encuentra por debajo de países como Alemania, Reino Unido y Polonia, los cuales tienen tradiciones muy unidas a la cerveza. Por lo tanto, podemos considerar a España como un país “cervecero” siendo noveno en la producción de la cerveza mundial.

Con el paso de los años el sector cervecero ha ido incrementado poco a poco, manteniéndose y siguiendo una moderada producción y ventas. Según los últimos datos obtenidos por la Asociación de cerveceros de España (CE) en 2014 son 33.6 millones de hectolitros lo que se alcanza en la producción de cerveza, un 3% más que el año anterior. Esto representa que el sector presenta un gran incremento en la producción, concretamente un 4%. Como resultado se produce un aumento en la producción al año siguiente de casi 35 millones de hectolitros, lo cual significa una recuperación tras el decrecimiento en años anteriores.

A continuación se muestra de forma gráfica la evolución producida en los últimos años (2009-2015) con respecto a la producción del sector cervecero español (en hectolitros)

Figura 1: Evolución de la producción del sector cervecero en España



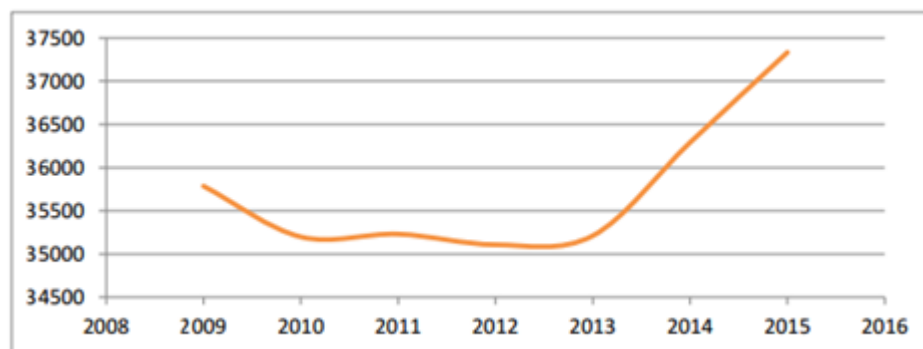
Fuente: Vadillo Conesa Carlos, a partir de los datos de Cerveceros de España

Con respecto al consumo, los últimos datos conseguidos hacen referencia al 2015 donde el consumo total de cerveza fue de aproximadamente 37.333 millos de hectolitros. Esto supuso un gran crecimiento, alrededor del 3% con respecto al consumo del año 2014. Lo mismo ocurrió en 2014, se alcanzó un aumento del 3% con respecto al año 2013.

Esto evidencia que se produjo una recuperación en el sector del consumo, eliminando la situación que se produjo tras el inicio de la crisis económica en la cual el consumo era decreciente.

El siguiente gráfico la evolución del consumo desde el 2008 hasta 2015 en miles de hectolitros.

Figura 2: Evolución del consumo (en miles de hectolitros).



Fuente: Carlos Vadillo Conesa (2014/2015)

El crecimiento fue debido a la mejora que se produjo en la economía del país. Su causa fue por los buenos resultados del turismo en el 2015 y el clima. Esto provocó que a finales del año 2015 el Índice de Confianza del Consumidor (ICC) se encontrara con 107,4 puntos, un 7.9% más que a principios de año.

Según el Instituto Nacional de Estadística (INE), el año 2015 fue el mejor año en el sector del turismo ya que fueron 68.1 millones de turistas lo que visitaron España y eso provocó una gran mejora. Esto fue una causa de que el consumo en los negocios de hostelería aumentara un 6%.

En el sector de la cerveza nos encontramos normativas, expuestas en el Boletín Oficial del Estado Español, necesarias a cumplir por parte de toda empresa que dedique su

actividad a la elaboración de estas. Las normativas o licencias hacen referencia tanto a la elaboración de la cerveza como su etiquetado, envases e impuestos.

El Real Decreto 53/1995 de 20 de enero del Ministerio de Presidencia por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y la malta líquida (BOE, nº34, de 9 de febrero de 1995).

Pero esta normativa ha sido actualizada debido al adelanto tecnológico en los últimos años, el avance en los mercados y los cambios de las expectativas de los consumidores. Por lo que según el Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, se establece la normativa básica de calidad aplicable para la elaboración y la comercialización de la cerveza y las bebidas de malta.

- Normativa aplicable al etiquetado de cerveza: El Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio del Ministerio de Presidencia, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (BOE nº 202, de 24 de agosto de 1999). La presente Norma se aplicará al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, así como a los aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos y que en esta Norma se regulan.

-Ley 38/1992, de 28 de diciembre, de Impuestos Especiales (BOE nº 312, de 29 de diciembre de 1992), responde a la armonización de estos impuestos a escala comunitaria, configurándose como impuestos indirectos que recaen sobre el consumo de determinados bienes, gravando su fabricación o su importación. La repercusión obligatoria del impuesto produce el efecto de que el gravamen sea soportado por el consumidor, además de lo que lo hace el IVA en su condición de impuesto general (al tipo del 21% para la cerveza)

- Normativas relacionadas con el envasado de la cerveza:

- Contenido efectivo: Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE nº 266/2008).
- Características de las botellas como recipientes medida: Real Decreto 703/1988, de 1 de julio (BOE nº 172/1988).

- *Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de envases (BOE nº 99/1997) y su reglamento -Real Decreto 782/1998, de 30 de abril (BOE nº 104/1998).*
- *Ley 16/2002, de 1 de julio, de la Jefatura del Estado de prevención y control integrados de la contaminación (BOE nº 157, de 2 de julio de 2002), que articula un procedimiento para la concesión de las autorizaciones ambientales integradas para las instalaciones industriales sujetas a la misma, donde deberán constar los límites máximos de emisión autorizados en función de las mejores técnicas disponibles en cada caso.*

2.2.1 LA CERVEZA Y SUS TIPOS

Según la reglamentación Técnico-Sanitaria Española, *"la cerveza es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levaduras seleccionadas, de un mosto procedente de malta de cebada, sola o mezclada con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, adicionado con lúpulo y/o sus derivados y sometido a un proceso de cocción"*.

Definiendo la cerveza de una forma más coloquial, podemos considerar que la cerveza es la mezcla de alimentos y bebida los cuales se mezcla y cuyo resultado se bebe por placer. En el sector cervecero nos encontramos con dos tipos de cerveza según su forma de producción. Estas son la cerveza artesanal y la cerveza industrial.

➤ **Cerveza artesanal**

Nuestro país se encuentra en pleno crecimiento de microcervecería. Con el paso de los años, desde 2008 hasta 2015 se ha producido un crecimiento del 1.600% ya que se entiende como cerveza artesanal una bebida alcohólica de calidad hecha con identidad.

Hasta 2015 (época de crisis) España contaba con sólo 21 microcervecerías o pequeñas cervecerías artesanales que dedicaban su actividad a la elaboración de cervezas hechas de manera manual como producto local. Producían cantidades inferiores a los 100.000 hectolitros por año. Pero tras los años de crisis económica, según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, podemos asegurar que aumentó el número de

microcerveceras en España. A comienzos del 2016 España ya contaba con 361 microcerveceras registradas.

Según Carles Rodríguez, de Masia Agullons (fábrica de cerveza artesana), Steve Huxley fue el fundador de la elaboración de cerveza artesanal en España, especialmente en Barcelona (Cataluña). Es por ello que es el lugar donde más microcerveceras se encuentran con respecto al resto de comunidades de España. Cataluña cuenta con 76 microfábricas de cerveza artesana, le siguen Andalucía con 56 y posteriormente con 39 microfábricas se encuentra Castilla y León.

Las cerveceras en España



Fuente: Asociación de cerveceros de España, Brewers of Europe (2016)

El incremento producido de cerveza artesanal en los últimos años ha sido debido al interés por la recuperación de oficios tradicionales y la elaboración de productos artesanales.

Lo fundamental en la cerveza artesanal es que no buscan como meta principal el ahorro en costes y la venta masiva a cualquier precio (como sucede con las cervezas industriales), sino que usan ingredientes nobles y emplean métodos que buscan sobre todo una alta calidad final en el producto y una personalidad definida, aunque sea con un precio más alto.

De una manera más formal, se entiende por cerveza artesanal a una bebida alcohólica elaborada con cereales, en su mayor parte cebada. Es una cerveza sin filtrar ni pasteurizar y está elaborada con ingredientes naturales, con lo que la cerveza sigue viva dentro de la botella, sigue fermentando en la misma y el gas que se produce es natural, de ahí su condición de artesanal. Al contrario que una cerveza industrial, no se añaden aditivos ni coadyuvantes tecnológicos. Además una característica que la diferencia de la cerveza industrial es que no incluye arroz ya que es típico en la elaboración de cerveza industrial.

La definición de cerveza artesanal se coge del Gremio de Elaboradores de Cerveza Artesana y Natural de Cataluña (GECAN) que han establecido las características de la misma y por lo tanto, la definición se atribuye en la totalidad de la península. Sus características son:

- *“Para garantizar la calidad del producto, los lotes de producción de cerveza artesanal tendrán un máximo de 7500 L para la caldera de cocción”*
- *“No se admitirá el uso de calderas de gelatinización, con el objetivo de obtener fuentes extras de azúcares a partir de ingredientes como el maíz o el arroz, con el objetivo de abaratar costos”*
- *“No se admitirá el uso de carbonatadores para gasificar la cerveza de forma natural”*
- *“No se admitirá el uso de aditivos ni coadyuvantes tecnológicos como antioxidantes, conservantes, colorantes, estabilizantes, etc.”*

Con respecto a los ingredientes se pretende conseguir cervezas artesanales especiales de alta calidad utilizando combinaciones personalizadas de elementos principales y toques particulares. Para conseguir una cerveza artesanal lo más importante es ser minucioso, teniendo control y atención en el proceso. Tener estos cuidados conlleva que el resultado sea diferente a una cerveza industrial. Esto quiere decir que sus precios serán

mayores y lo cual provocará una desventaja con las grandes empresas de cervezas industriales las cuales venden a precios bajos.

Dentro de las cervezas artesanales, podemos establecer una clasificación de las mismas, atendiendo a su fermentación y las levaduras que intervienen. Nos encontramos con los siguientes tipos:

Comenzaremos por las **cervezas de estilo Ale**: Son cervezas que se caracterizan por su fermentación, la cual es alta. Es aquella que se fermenta más rápido y seguidamente puede consumirse tras la fermentación.

Además estas se caracterizan por tener levaduras del género *Saccharomyces cerevisiae* (sin empleo de lúpulo). Este tipo de levaduras se denominan de fermentación alta debido a que aumentan a la superficie del tanque al final de la fermentación y llevan a cabo su actividad entre 14° y 25°C. La cerveza puede encontrarse tanto en un color claro como oscuro y también puede ser más o menos amarga.

En segundo lugar, nos encontramos las **cervezas de estilo Lager**: La denominación Lager proviene del alemán, que significa depósito o almacén. Las cervezas Lager se caracterizan porque presentan levaduras del género *Saccharomyces carlsbergensis* o *Saccharomyces uvarum*. Se denominan Lager debido a que se utiliza una fermentación baja ya que se depositan en el fondo de la cuba en las últimas etapas de la fermentación y realizan su actividad entre 4° y 12° C. Deben almacenarse a 0°C entre tres semanas y tres meses antes de su consumo. Este tipo de cerveza presenta un color dorado y transparente, con un contenido de alcohol moderado.

Tras realizarse una primera fermentación, la cual presenta una duración de 8 a 10 días, el mosto se translada a tanques para ser almacenado y de ahí que se produzca una segunda fermentación. Al igual que en las cervezas Ale, en las cervezas Lager también predominan estilos diferentes como: Pilsener o Pils (estilo de cerveza más imitada en el mundo), Dortmunder, Dry (o light), Viena (Oktoberfest o Märzen) y Münchner.

El tercer tipo son las **cervezas de estilo Lámbicas**: El origen de estas cervezas se encuentran en Bélgica con estilos propios como: Lambic, Gueuze y Krieken-Lambic (cerveza de frutas). Estas cervezas se elaboran a partir de cebada malteada y trigo crudo. Presenta dos características que la diferencia del resto y es que presenta poco gas y un aroma y paladar ácido y vinoso. Añadir fruta a la cerveza es una tradición belga y

provoca una refermentación, un cambio en el color de la cerveza. Las cervezas Kriek eran hechas con cerezas o también frambuesas, de ahí su nombre.

Otra característica es que predominan levaduras “silvestres” ya que no se basan en usar altas o bajas, sino aquellas levaduras que se encuentran en el ambiente. En este caso se produce una fermentación espontánea con temperaturas inferiores a 15°C.

Otro tipo de cerveza es la **cerveza Porter:** Son cervezas que predominan en Gran Bretaña y cuya fermentación es muy alta. Su color es casi negro y son bastante densas. Presentan un sabor tostado. Son dulzonas y muy cremosas. Se pueden servir a temperatura ambiente.

Finalmente el otro tipo son las **cervezas estilo Stout:** son cervezas similares a las Porter pero estas presentan mayor cuerpo y no son de alta graduación. Proviene de Gran Bretaña y el tipo más popular de este estilo de cerveza es la irlandesa “Guinness”.

A continuación se expone una tabla la cual muestra tres tipos diferentes de cervezas artesanales, en concreto, las tres mejores según un ranking procedente del periódico “Expansión”.

Tabla 2: Tipos de cerveza artesanal

CERVEZAS ARTESANALES		
MARCA	PRECIO/ BOTELLIN 33CL	CARACTERISTICAS
Montseny Mala Vida Chili 	3,34 €	*Tipo: Imperial Stout *Vol. Alc.: 11º *Características: Robusta, compleja, densa, negra y picante (incorpora dos tipos de chili) *Origen: Barcelona
Maier Especial Aniversario 	6,25 €	*Tipo: India Pale Ale *Vol. Alc.: 8º *Características: Edición especial, intensa, color ámbar profundo, basada en las Americas Pale Ales norteamericanas, espuma gruesa y muy lupulizada *Origen: Cádiz
Dolina 	2,25 €	*Tipo: Belgian Dubbel *Vol. Alc.: 6,5º *Características: tostada fuerte, sabrosa y de cuerpo generoso fácil de maridar con carnes, quesos y chocolates. Doble malta y acaramelada en armonía con notas frutales amargas. *Origen: Burgos

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de Expansión

Después de ver los tipos de cerveza artesanal, en Jaén existen varias cervezas artesanales entre las cuales nos encontramos: Tierra de Frontera y Cerveza Avanzadilla.

Tierra de Frontera: Es una cerveza natural con una refermentación y gasificación natural en botella. No se produce ningún proceso de filtrado ni pasteurizado. Esta cerveza está elaborada con ingredientes de alta calidad.

Su objetivo es ser un referente en el mercado de cervezas artesanales tanto en Andalucía como en España ya que actualmente el mercado de cervezas industriales está muy saturado y todas ellas presentan características intrínsecas entre sí, por lo que ofrece una cerveza de calidad.

Ingredientes:

Tierra de Frontera está compuesta por: agua, trigo, lúpulo, cebada y levadura. Los ingredientes se mezclan llevando a cabo un proceso artesanal

Cerveza Avanzadilla: es la primera cerveza Eco-Artesanal de Sierra Mágina (Jaén). Esta cerveza se elabora con ingredientes 100% naturales y está basada en las mejores recetas alemanas tradicionales de 1516. La cerveza Avanzadilla es la primera elaborada en Sierra Mágina de tipo Pilsen, también es ecológica y cuenta con un proceso de elaboración sostenible único a nivel Europeo.

➤ Cerveza industrial

Al contrario de una cerveza artesanal, las cervezas industriales se caracterizan por la utilización extensas fábricas y multitud de materias primas para llevar a cabo su fabricación y poder ofrecerlo al mercado. La cerveza se consigue a través de una fermentación alcohólica. Para obtener una cerveza industrial es necesario utilizar grandes fábricas, una gran mano de obra y maquinarias capaces de producir a grandes masas. A parte de esto, son necesarios ingredientes básicos como agua, levaduras, mosto resultante de malta de cebada, lúpulo y además se añaden aditivos como estabilizantes, azúcares y alto contenido de compuestos químicos para conseguir una cerveza industrial. En la fabricación se llevará a cabo el proceso de filtración y

pasteurización de los ingredientes. Además se somete a procesos adicionales para provocar diferentes sabores y amargor como en el caso del lúpulo.

A continuación nos encontramos con un gráfico el cual nos muestra las tres mejores marcas de cervezas industriales. La información es procedente de cada página web de la marca y como ranking el que se muestra en el periódico nacional, El País.

Tabla 3: Tipos de cerveza industrial

CERVEZAS INDUSTRIALES		
MARCA	PRECIO/ BOTELLIN 33CL	CARACTERISTICAS
Estrella Galicia 1906 	0,80 €	*Tipo: Langer Extra *Vol. Alc.: 6,5° *Características: Maíz, lúpulo perle y cebada. Gran intensidad aromática, sabor potente a malta con un punto agradable de amargor final *Origen: A Coruña
San Miguel 1516 	0,80 €	*Tipo: Langer Premium *Vol. Alc.: 4,2° *Características: perfil aromático complejo a cereal, fruta carnosa caramelizada, galleta, flor marchita, y elegantes tostados. Sabor intenso, cremosa y fresca. *Origen: Madrid
Alhambra 1925 	1 €	*Tipo: Extra Langer *Vol. Alc.: 6,4° *Características: Cerveza con un atractivo gusto balanceado entre lo dulce y lo amargo que la hace inconfundible. Aroma a fruta caramelizada y notas tostadas. *Origen: Madrid

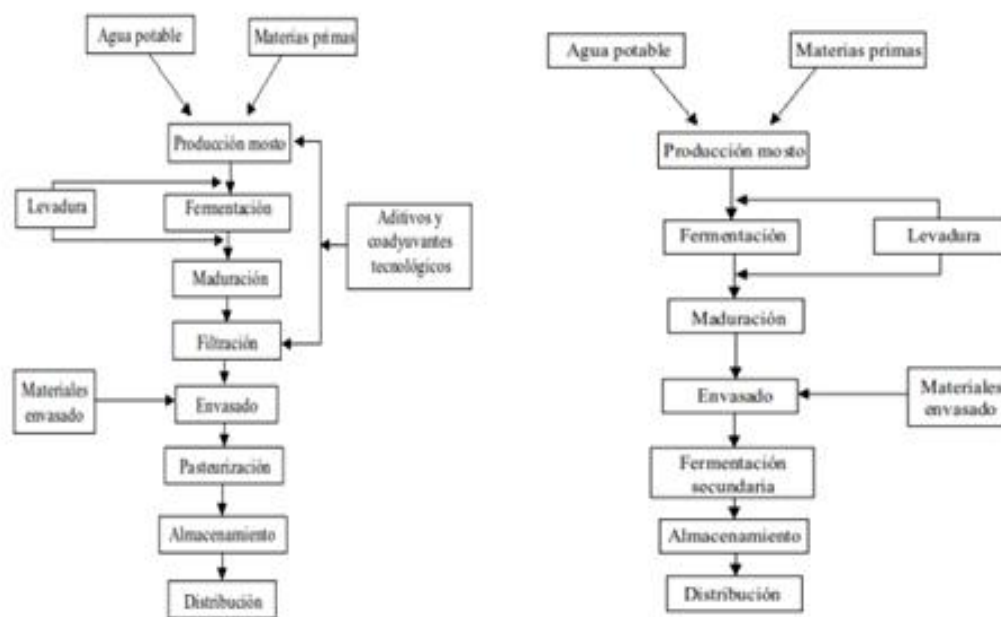
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de El País.

Son muchas las diferencias que existen entre una cerveza artesanal y una industrial. Estas diferencias son marcadas por los diversos atributos que componen ambas cervezas, como por ejemplo: los ingredientes, el precio, la temperatura ideal de consumo, etc.

Pero la diferencia fundamental y la más importante reside en su proceso de fabricación ya que las cervezas artesanales no se pasteurizan y en muy pocos casos o casi nunca se filtran. En cambio las cervezas industriales si llevan a cabo ambos procesos.

En la siguiente figura se pueden observar con exactitud estas desemejanzas:

Figura 3: Diferencias en el proceso de fabricación entre una cerveza industrial y una artesanal



Fuente: Carlos Vadillo Conesa (2015/2016)

En la figura anterior se presentan dos diagramas que muestran las diferencias entre las cervezas industriales (izquierda) y las cervezas artesanales (derecha) en su fabricación

Podemos observar que las diferencias se encuentran en el proceso de filtrado y pasteurización, la adicción de aditivos y coadyuvantes y la fermentación secundaria.

Todos los tipos de cervezas se consiguen a través de los denominados ingredientes básicos. Estos son cuatro: agua, lúpulo, levadura y malta de cebada u otros cereales. Pero las diferencias entre las cervezas se encuentran en el proceso de elaboración. Esto supone la tecnología utilizada, la calidad de las materias primas y sobretodo la receta del maestro cervecero.

La cerveza artesanal es elaborada con equipos tradicionales en microcervecerías haciendo el proceso más lento. El maestro busca dar un sabor y aroma característico a la cerveza y es por eso que será modificada cuantas veces sea necesario en su proceso. Se caracteriza por llevar a cabo una elaboración reducida y limitada, en concreto, 1000 hectolitros cada año.

En cambio, para la elaboración de la cerveza industrial se utilizan equipos diferentes los cuales son de grandes dimensiones y producen mayor volumen de cerveza en menor tiempo. Se basa en utilizar ingredientes y procesos económicos.

Esto provoca que el precio entre una cerveza industrial y una artesanal sea muy distinto. Al ser un proceso de elaboración más lento, con características más específicas, sabores profundos, y cantidades más reducidas su precio es superior al de las industriales. Las industriales, cuyos procesos son masivos a grandes cantidades y reduciendo al menos coste posible tiene como resultado cervezas más económicas.

Con respecto a los ingredientes, la cerveza artesana está elaborada con cinco ingredientes naturales como son: agua, malta de cebada, lúpulo, levadura y trigo o centeno. Son pequeñas cantidades las que se producen y al no añadir ningún tipo de aditivo, no puede haber excesos de almacenamientos.

La cerveza industrial presenta un mayor número de ingredientes como son: levadura, lúpulo, agua y malta de cebada, arroz, e incluso se añaden azúcares sintéticos o jarabes los cuales van a conseguir un aceleramiento del proceso de fermentación. Se produce a grandes cantidades ya que se incluyen aditivos y también coadyuvantes en la elaboración del mosto y en la filtración se añaden antioxidantes, colorantes, estabilizantes, filtrantes y clarificantes y preparados enzimáticos.

En cuanto al procesado existen diferencias entre una cerveza y otra. En el caso de las cervezas artesanales, los sabores y aromas propios se conservan ya que no se pasteurizan. La cerveza resultante es mucho más turbia debido a que no se lleva a cabo

un proceso de filtrado y eso hace que no se eliminen partículas en suspensión. Pero si se lleva a cabo por segunda vez una fermentación en la botella, porque la levadura utilizada tiene aún sustrato que fermentar. Se consigue abarrotar el producto de gas carbónico y etanol, lo cual consigue cervezas mucho más fuertes que las industriales, con una graduación alcohólica superior. Esta segunda fermentación se lleva a cabo por no realizar los dos procesos anteriores (pasteurización y filtración).

En las cervezas industriales sí se llevan a cabo los dos procesos anteriores no desarrollados en la cerveza artesanal. Tanto la pasteurización como la filtración. Ambos son buenos ya que en el caso de la pasteurización es necesaria para alargar la vida del producto, pero esto provoca que se pierdan las características orgánicas de la cerveza y elimina levaduras. La filtración consigue eliminar las partículas y microorganismos de suspensión, lo cual consigue como resultado cervezas más claras, más cristalinas.

En este caso ya no existirían levaduras por lo que no sería posible llevar una segunda fermentación en botella como en el caso de la cerveza artesanal.

Además, también podemos diferenciar entre ambas cervezas por su condición de saludable, es decir, podemos asegurar que la cerveza artesanal es una bebida más saludable que la cerveza industrial. Esto es debido a que la cerveza artesanal tiene ingredientes 100% naturales ya que las materias primas son utilizadas tal cual sin añadir ningún tipo de compuestos químicos, aditivos, o estabilizantes como ocurre con las cervezas industriales. En el caso de las artesanales si analizamos cualquier contraetiqueta no veremos ningún tipo de químico para la conservación.

Volpe et al. (2016) asegura que las bebidas de alcohol como cervezas, vino y licores, son buenas con consumo moderado. El consumo de estas bebidas, conlleva una disminución de las enfermedades relacionadas con el corazón y también la diabetes.

Antiguamente se pensaba que el consumo de cerveza perjudicaba a la salud y que por lo tanto era un hábito poco favorable, pero según un estudio denominado Prevención con Dieta Mediterránea (PREDIMED) asegura que aquellas personas que consumen de una manera moderada cerveza tienen una vida más saludable y más beneficiosa que aquellos que directamente no la consumen ya que protegen nuestros órganos y también sistemas, sobretodo al sistema cardiovascular. (Estruch 2006,2013)

También otra diferencia fundamental es que en su contenido, la cerveza artesanal azúcar como tal no contiene, sino que contiene dextrosa para el proceso de la refermentación. Pero las industriales, a la hora de elaborarlas, utilizan diversos ingredientes y entre ellos se encuentran aditivos como la glucosa. Por lo tanto, se puede afirmar que la cerveza industrial contiene mucho más contenido de azúcar que la artesanal.

2.2.2 Producción y consumo de cerveza artesanal

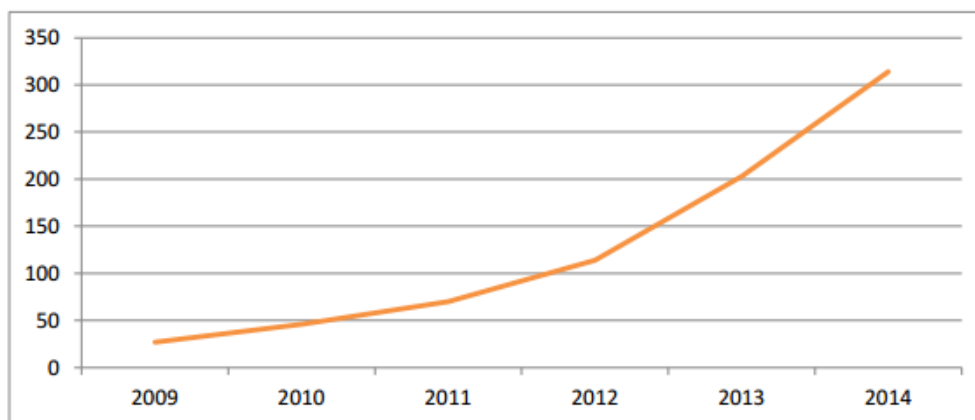
Las cervezas artesanales, han evolucionado teniendo un gran desarrollo en la industria del mercado nacional. Este progreso ha sido provocado por el incremento en la demanda de productos con alta calidad y como resultado ha incrementado la producción del sector.

Analizando su producción puede verse que las cervezas artesanales aportan mayores propiedades beneficiosas que las cervezas industriales. Aquí mencionamos el caso del lúpulo. Las cervezas artesanas basan su proceso de producción en obtener un producto de calidad, cueste lo que cueste y dure el proceso lo que dure, sin basarnos en la política que lleva a cabo las cervezas industriales la cual es producir en el menor tiempo posible y utilizar las materias primas más económicas. Las cervezas artesanales no se basan en esto, ellas mantienen la esencia y la total incorporación de materias primas naturales, sin aditivos. Se incluye lúpulo totalmente natural y debido a que este ingrediente tiene un coste elevado implica que el valor de la cerveza aumente. Esto es uno de los motivos por lo que su precio sea más elevado.

Años anteriores al 2015 situaban la producción de la industria alrededor del 0.1% de la producción total en España es cerveza artesanal. Entre todas las microcervecías o cerveceras artesanas, producían sólo alrededor de 40.000 hectolitros. Pero esto ha cambiado, los últimos datos recogidos en 2015, sitúan la producción de cerveza artesanal con 85.000 hectolitros, mostrando un gran contraste con los hectolitros generados en años anteriores.

La producción y consumo en la industria de la cerveza artesanal ha tenido un gran incremento y cambio con respecto a los últimos años. Como podemos ver en el siguiente gráfico, España ha conseguido una gran evolución en el número de microcervecías o cerveceras artesanas de 2009 a 2014.

Figura 4: Evolución de las micro-cervecerías en España



Fuente: Carlos Vadillo Conesa, 2014/2015

Se puede observar que con el paso de los años, de encontrar 27 micro-cervecerías al inicio, conseguir aumentar esa cifra a 314 en el último año. Esta información es registrada en Brewers of Europe pero, un artículo denominado “*Mahou invierte 7 millones de euros en elaborar cerveza artesanal*” publicado en 2016 asegura que el gran incremento en la industria y la evolución del número de micro-cervecerías ha pasado de 50 en 2010 a alrededor de 445 en el mes de mayo de 2016.

2.3 PROCESO DE FABRICACIÓN DE LA CERVEZA

Según el Reglamento Técnico Sanitario, el **proceso de elaboración** de la cerveza consta de las siguientes fases:

1. Se prepara la malta (limpieza, remojo, germinación, desecación y tostado).
2. Obtenemos el mosto a partir de la extracción de azúcares mediante el proceso de sacarificación de enzimas y posteriormente se lleva a cabo el filtrado, incluimos el lúpulo y se produce la coción. A continuación, se extraen los principios amargos y aromáticos del lúpulo y se enfría el mosto.
3. Se fermenta el mosto, mediante levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces*.
4. Se lleva a cabo la maduración (generalmente en bodega) y posteriormente, se lleva a cabo, la clarificación.

MALTEADO

En primer lugar, se debe de limpiar la cebada y ponerse en remojo para que germinen los granos. La germinación se producirá con una temperatura entre 15 y 16° con una duración de tres o cuatro días. Como resultado se obtiene la malta verde.

A continuación se llevará a cabo el proceso de malteado, siempre y cuando se produzca por parte de las enzimas que forman la cebada el desdoblamiento de los almidones de las semillas.

Este proceso se basa en dos etapas diferentes. En la primera etapa, se maltea los granos germinados en contacto con el aire y a continuación, en la segunda etapa, se tuesta el producto de una forma ligera para que se produzca la ruptura de las cadenas almidonadas. En caso de bajas temperaturas se obtendrá un tostado más ligero y maltas claras, con temperaturas elevadas el tostado llega a carbonizarse y las maltas son oscuras. El grado de temperaturas provocará un grado de tostación diferente lo cual se aplicará a la cebada y determinará el color de la cerveza la cual será rubia o negra.

SACARIFICACIÓN

En esta fase se molerá la malta y se obtendrá como una harina. Con este resultado llevaremos a cabo el braceado, el cual consiste en añadir a un recipiente agua tibia-caliente para obtener un líquido espeso como una papilla. A continuación se añaden cereales, estos pueden ser: arroz, maíz, trigo, etc. Los cereales deben estar molidos aunque no malteados ya que se aporta hidratos de carbono y se facilita el filtrado de la disolución.

Finalmente se llevará a cabo el filtrado, pero antes debe de haber progresado la sacarificación la cual llevará horas e incluso días, dependiendo de la temperatura. Con el filtrado se obtendrá un mosto dulce por un lado y por otro el bagazo de cervecera.

AROMATIZACIÓN DEL MOSTO MEDIANTE LA ADICCIÓN DEL LÚPULO (COCCIÓN)

En esta tercera etapa, hay que esterilizar el mosto dulce para que no se lleven a cabo fermentaciones no deseadas. En el caso de que se produzcan estas fermentaciones se dará lugar una cerveza denominada “lambics”. Estas cervezas se obtienen mediante una fermentación espontánea.

Llevando a cabo la esterilización, se añadirá lúpulo el cual aportará ese sabor amargo a la cerveza. Por lo tanto obtendremos el amargor que caracteriza a la cerveza y se añadirán aromas que mejorarán la calidad final del producto. La aromatización durará menos de dos horas.

FERMENTACIÓN

En la fermentación se lleva a cabo el sembrado del mosto aromatizado con levaduras. Predominan las levaduras *Saccharomyces cerevisiae*, pero también pueden utilizarse otras como por ejemplo: *Saccharomyces carlsbergensis* o *Saccharomyces rouxii*. Dependiendo del tipo de fermentación obtendremos una cerveza u otra.

Existen diferentes tipos como por ejemplo: Lager, Ale, etc.

MADURACIÓN, CONSERVACIÓN Y CLARIFICACIÓN

Tras la fermentación, el producto recibe el nombre de “cerveza verde” el cual está compuesto por elementos químicos que modificarán su sabor y además serán descartados por el anhídrido carbónico que sueltan las levaduras activas. Este proceso recibe el nombre de maduración y el cual hace madurar la cerveza llevando a cabo una lenta fermentación.

Seguidamente, la conservación es un proceso que puede periodos de tiempo diferentes dependiendo del tipo de cerveza. En el caso de las cervezas tipo Lager, este proceso puede durar días y produciéndose la desaparición de sabores y olores no deseados.

En el caso de las cervezas tipo Ale, presenta una duración inferior, más breve en la cual se eliminarán las diacetonas.

La clarificación es un proceso el cual se basa en la eliminación de proteínas, levaduras, etc. Se utilizan clarificadores como por ejemplo la cola de pescado, que consigue eliminar todas las heces y partículas no deseadas que enturbian el producto para obtener una cerveza limpia y transparente.

INCORPORACIÓN DE ANHÍDRIDO CARBÓNICO Y ENVASADO

En esta fase se va a producir la incorporación de anhídrido carbónico para conseguir que la cerveza presente sus características burbujas. Esta incorporación se realiza en el líquido y se produce debido a que en la fermentación no suele proporcionarse todo el

anhídrido suficiente. Este es obligatorio en las cervezas sin alcohol las cuales se elaboran con mostos de malta no fermentados.

Finalmente, el envase se va a llevar a cabo en diferentes tipos como:

- Botellas y latas.
- Barriles de madera y metálicos
- Tanques.

2.3.1 PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL

El proceso de fabricación de una cerveza artesana, en líneas generales, es parecido al de una cerveza industrial, aunque hay diferencias sobre todo en la mecanización y en la maquinaria empleada. Primero se tritura la malta en un molino. La malta triturada se mezcla con agua caliente, y de ahí se origina el mosto. Posteriormente, se hierve ese mosto, y se mezcla con el lúpulo, que confiere a la cerveza amargor, sabor y aroma. Luego se enfría ese mosto, y se lleva a los fermentadores. Allí se le añade levadura, y se lleva a cabo la fermentación primaria. Tras unos días fermentando ahí, se envasa la cerveza. Se tapona, y se lleva a la sala de maduración, donde se termina de articular la cerveza para su puesta a la venta.

En líneas más específicas cada cervecero es diferente y elabora cervezas distintas, pero les une una pasión y un objetivo común, el cual es ofrecer cervezas de alta calidad. En España existe una gran tradición cervecera. Actualmente nos encontramos con empresas centenarias y muchas nuevas cerveceras, cada una posee unas características propias y todas están unidas por la pasión en la cerveza de calidad, esto les convierte en un sector relevante, diverso y unido.

Por lo tanto, no existe un estricto proceso a seguir para llevar a cabo la elaboración de una cerveza artesanal ya que cada maestro cervecero cuenta con diferentes formas y gustos a la hora de elaborarla, pero si tienen un objetivo común y es que piensan que existe un tipo de cerveza para cada ocasión, gusto y persona.

En este punto se va a explicar el proceso, en sentido general, que se lleva a cabo para la elaboración de cerveza, aunque se pueden producir modificaciones debido a las características o atributos que el productor quiera añadirle a su propia cerveza.

La cerveza puede ser elaborada de muchas formas que van desde la utilización de harinas de cereales y trozos de pan, hasta la aplicación de la técnica del malteado previo de los cereales (principalmente cebada), que es la que se ha impuesto en la mayoría de los países occidentales.

En general, no puede definirse un proceso de elaboración de cerveza artesanal estricto ya que cada maestro cervecero añade sus propios toques, pero sí que se sigue un procedimiento básico.

Este procedimiento está formado por varias etapas o procesos, pero siempre de forma manual, hecha a mano y utilizando gran control en la maquinaria utilizada en el caso de las etapas que no puedan realizarse manualmente. Al principio es muy importante elegir las materias primas adecuadas. Una vez elegidas, se pasa a la fábrica para llevar a cabo el proceso de producción de cerveza artesanal. La primera etapa es conseguir el mosto, para ello es necesario moler la malta utilizada y realizarle una infusión en agua y así conseguir las propiedades de esta. Seguidamente, se lleva a cabo la cocción del mosto resultante en la primera etapa junto con el lúpulo. Para conseguir la materialización y finalmente la cerveza, se utilizará la levadura junto con unos días de reposo y se llevará a cabo una primera fermentación que provocará la eliminación de azúcares del mosto. La cerveza artesanal no llevará a cabo procesos de filtración ni pasteurización, así no sufrirán ningún tipo de modificación las materias primas y mantener la naturalidad de las propiedades.

Finalmente se envasará y se producirá otra fermentación pero esta vez será en botella para conseguir gasificar la cerveza de manera natural.

Una vez acabado el proceso de elaboración y consumes una cerveza artesanal te estás tomando un producto con personalidad exclusiva con receta personalizada.

Según el maestro cervecero de la cerveza artesanal Tierra de Frontera, son cervezas que están diseñadas para aquellos que les gusta disfrutar de los placeres gastronómicos y es orientada a un mercado tipo gourmet.

3. MARCO EMPÍRICO

3.1 Metodología

Actualmente el sector cervecero artesanal está en pleno auge y es por ello que vamos a estudiar las diferencias existentes entre la cerveza industrial y la cerveza artesanal y el comportamiento del consumidor ante la decisión de compra. Así como qué atributos son los que incitan al consumidor a realizar la compra, las percepciones o creencias que tienen de cada cerveza.

Según un artículo publicado por Claret et al. (2011), hay factores decisivos que delimitan el comportamiento del consumidor ante un producto como son la cultura y el conocimiento objetivo y subjetivo. Es por ello que el estudio pretende analizar ambos conocimientos a través de diferentes ítems.

El estudio se va a realizar a través de un cuestionario online y nos permitirá conocer a través de una serie de preguntas el comportamiento del consumidor de cerveza artesanal en particular y de la cerveza en general. A través de esta herramienta obtendremos cifras, porcentajes y gráficos con respecto al consumo, para poder realizar posteriormente el Análisis de Datos. Para el cuestionario se ha empleado la herramienta “Formularios” de Google Drive.

Para la difusión del cuestionario se ha utilizado el correo electrónico y un enlace enviado a través de una red social. Su duración ha sido de diez días, comenzando el día 2 de junio y cerrando el cuestionario el 12 de junio.

Está formado por 11 preguntas. Todas las preguntas son de tipo cerrado y obligatorias de responder para así no tener datos perdidos. Estas se han elaborado a través de las entrevistas cualitativas previas realizadas a miembros del sector cervecero.

El cuestionario se estructura en tres secciones, las cuales engloban desde el conocimiento demográfico, hasta el subjetivo y objetivo. El cuestionario se encuentra en el anexo 1.

En la primera sección, se encuentran en una primera parte preguntas de tipo sociodemográfico como: edad, sexo, nivel de estudios y nacionalidad, para establecer un conocimiento previo cuyos resultados se muestran en la tabla 1. Y además una pregunta para conocer si el encuestado es consumidor de cerveza, mostrándose los resultados en

la tabla 3. Tras la respuesta del encuestado, seguirá realizando el cuestionario o no. En el caso de responder que no consume cerveza el cuestionario finalizará, pero de lo contrario seguirá con la siguiente sección.

Como segunda sección nos encontramos si el consumidor ha consumido o no cerveza artesanal en alguna ocasión, convirtiéndose así de nuevo en un segundo segmento. Para aquellos encuestados que hayan respondido que no han consumido nunca cerveza artesanal su cuestionario será enviado y por lo tanto no seguirán adelante con el resto de secciones. En caso contrario se continuará.

Finalmente, la tercera y última sección recoge el análisis sobre el comportamiento del consumidor. Esta parte está formada por un lado por preguntas sobre el conocimiento subjetivo, es decir, lo que los entrevistados creen que saben sobre la cerveza artesanal. Finalmente, a última parte y no menos importante, se refiere al conocimiento objetivo del encuestado, es decir, lo que en realidad saben sobre la cerveza artesanal.

Una vez finalizada la encuesta, se recogieron los datos en una hoja de cálculo Excel, proporcionada de forma automática por Google Drive, y se pasó a la codificación de cada variable para el posterior análisis de datos mediante el programa estadístico SPSS.

3.2 Composición de la muestra:

Las características sociodemográficas de la muestra como la edad, sexo, nivel de estudios y nacionalidad, se muestran a continuación estructuradas en la siguiente tabla.

Tabla 4: Características sociodemográficas de la muestra

PÚBLICO OBJETIVO	<i>Toda la población</i>			
TIPO DE MUESTRA	Online: - Enlace directo a través de Redes Sociales - Correo electrónico			
TAMAÑO DE MUESTRA	96			
CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA	Variable	Categoría	Valor absoluto (%)	
	Sexo	<i>Mujer</i>	102	51,3%
		<i>Hombre</i>	97	48,7%
	Edad	<i>18-30</i>	94	47,2%
		<i>31-49</i>	72	36,2%
		<i>>50</i>	33	16,6%
	Nivel de estudios	<i>Sin estudios</i>	3	1,6%
		<i>E. primaria</i>	8	4%
		<i>E. secundaria</i>	14	7%
		<i>Bachillerato</i>	19	9,5%
		<i>FP</i>	37	18,6%
		<i>Dipl./Lic./ Grado</i>	103	51,8%
		<i>Postgrado</i>	15	7,5%
	Lugar de residencia	<i>España</i>	192	96,5%
		<i>Extranjero</i>	7	3,5%
PERIODO DE REALIZACIÓN	<i>Lanzamiento del cuestionario: 02/06/2017 al 12/06/2017</i>			

Fuente: Elaboración propia

Finalmente se registraron un total de 199 respuestas, de las cuales 142 se correspondían con personas que sí consumen cerveza y 57 a personas que no lo hacen. De los 142 consumidores de cerveza, nos encontramos que sólo 96 personas han consumido alguna vez cerveza artesanal. Ante las respuestas, predominan las mujeres, pero sólo un 2'6% más con respecto a los hombres. El rango de edad se corresponde con la generación

millennials, comprendida entre los 18 y los 30 años con nacionalidad española y cuyo nivel de estudios es universitario (diplomatura, grado o licenciatura) lo que significa que son personas con altos niveles de formación.

3.3 Análisis de Datos:

Vamos a hacer un análisis de datos descriptivo mediante frecuencias y porcentajes. Se han realizado también tablas de contingencia para conocer la relación entre variables y finalmente un análisis de correspondencias para conocer la relación que existe entre el consumo de cerveza artesanal y la frecuencia con la que los individuos consumen la cerveza artesanal.

3.4 Resultados:

Análisis descriptivo:

En primer lugar se ha realizado un análisis descriptivo. En el análisis se utilizan tablas de frecuencias para asegurar que no existan valores perdidos o categorías que no han sido consideradas en el estudio y que los datos recogidos sean fiables. Las tablas de frecuencias muestran el total de casos recogidos de la encuesta realizada y se utilizan ya que nuestras variables son cualitativas.

Se ha realizado favorablemente la recogida de datos ya que no existen valores perdidos, lo cual supondría problemas a la hora de realizar el análisis. Esto se verá reflejado en la siguiente tabla.

Tabla 5: Resumen de la recogida de datos

N	Total	199
	Perdidos	0

Esta tabla muestra el número de casos válidos y perdidos de las 22 preguntas del cuestionario. Se puede apreciar que no existen valores perdidos y que por lo tanto el registro ha sido bueno.

A continuación se muestran las diferentes tablas de frecuencias correspondientes a las preguntas del análisis del comportamiento del consumidor.

Tabla 6: Consumidores de cerveza

	Frecuencia	Porcentaje
Sí	142	71,4
No	57	28,6
Total	199	100

Esta tabla muestra que de 199 personas, sólo 142 son consumidores de cerveza, es decir, el 71.4% de los encuestados consumen cerveza y sólo el 28.6% no.

Tabla 7: Consumidores de cerveza artesanal

	Frecuencia	Porcentaje
Sí	96	48,2
No	46	23,1
Total	142	71,4

Esta tabla sólo está formada por aquellos que han respondido “sí” al consumo de cerveza en general, y además en esta se dividirán de nuevo los que en alguna ocasión han consumido cerveza artesanal. Estos son un 48.2% del total, en concreto 96 personas de 142 (que consumen cerveza) han consumido alguna vez cerveza artesanal. El resto, 23.1% no son de interés para el estudio ya que sólo se pretende conocer el comportamiento del consumidor de cerveza artesanal.

Tras estos resultados, se encuentran las tablas que recogen el análisis del comportamiento del consumidor desde conocimiento objetivo, subjetivo y los factores que afectan al consumo. Estos resultados se recogen en las siguientes tablas:

Tabla 8: Frecuencia de consumo de la cerveza industrial y artesanal

	INDUSTRIAL		ARTESANAL	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
Todos los días	20	20,8	3	3,1
Más de tres veces por semana	28	29,2	8	8,3
Dos o tres veces por semana	30	31,3	7	7,3
Una vez por semana	12	12,5	31	32,3
Menos de una vez al mes	6	6,3	47	49
Total	96	100	96	100

Esta tabla 8 muestra la frecuencia de consumo de ambas cervezas siendo mayor en la cerveza industrial que en la artesanal. La cerveza industrial alcanza su nivel más alto en el consumo de dos o tres veces por semana y por el contrario la cerveza artesanal muestra su mayor consumo menos de una vez al mes.

Tabla 9: Conocimiento subjetivo

	Frecuencia	Porcentaje
Alto	12	6
Medio	28	14,1
Bajo	56	28,1
Total	96	48,2

La tabla 9 resume el total del nivel de conocimiento subjetivo dividiéndolo dependiendo de la respuesta en alto, medio o bajo nivel de conocimiento.

Tabla 10: Factores por los que se compran cerveza industrial y artesanal

	INDUSTRIAL		ARTESANAL	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
La marca	19	9,5	5	2,5
El diseño de la etiqueta/ envase	0	0	1	0,5
Recomendación de otras personas	2	1	20	10,1
El sabor	44	22,1	43	21,6
El precio	10	5	3	1,5
El lugar de producción	4	2	4	2
La ocasión de consumo	16	8	20	10,1
El grado de alcohol	1	0,5	0	0
Total	96	48,2	96	48,2

Esta tabla es un resumen de los factores que influyen en el consumo de cerveza industrial y artesanal siendo en el “sabor” el factor principal por el que se compra tanto la cerveza industrial como la artesanal.

Tabla 11: Conocimiento objetivo.

	VERDADERO	FALSO	No lo sé	Total
Diferencia fundamental	85	3	8	96
	42,7	1,5	4	48,2
Temperatura idónea	17	44	35	96
	8,5	22,1	17,6	48,2
Saludable	67	8	21	96
	33,7	4	10,6	48,3
Cerveza negra	3	86	7	96
	1,5	43,2	3,5	48,2
Contenido en azúcar	37	16	43	96
	18,6	8	21,6	48,2

Esta tabla muestra el nivel de conocimiento objetivo entre ambas cervezas. Existe un alto conocimiento objetivo ya que se cumple las condiciones de verdadero y falso en los ítems.

Para realizar un análisis sin errores, es necesario codificar categorías debido a que existen pocos datos en algunas respuestas y esto perjudica el análisis. Se han recodificado tres variables: los factores de decisión de compra, la frecuencia de consumo y el nivel de conocimiento.

En el caso de los factores se han codificado agrupando las variables: precio, diseño de etiqueta/envase, grado de alcohol y la marca en una variable nueva denominada “otros”. En la frecuencia de consumo se han codificado las variables: todos los días, más de tres veces por semana y dos o tres veces por semana en una nueva denominada “Más de dos veces por semana”. Y finalmente el nivel de conocimiento como alto y bajo conocimiento dependiendo de los aciertos o errores en las respuestas.

Las siguientes tablas se corresponden con las frecuencias correspondientes a las variables codificadas: conocimiento, factores de consumo de la cerveza artesanal y frecuencia de consumo de la cerveza artesanal.

Tabla 12: Recodificación del conocimiento objetivo

	Frecuencia	Porcentaje
Alto	78	81,3
Bajo	18	18,8
Total	96	100

Tabla 13: Recodificación de los factores de consumo de la cerveza artesanal

	Frecuencia	Porcentaje
Recomendación de otras personas	20	10,1
El sabor	43	21,6
La ocasión de consumo	20	10,1
Otros	13	6,5
Total	96	48,2

Tabla 14: Recodificación de la frecuencia de consumo de la cerveza artesanal

	Frecuencia	Porcentaje
Más de dos veces por semana	11	5,5
Una vez por semana	7	3,5
Menos de una vez al mes	31	15,6
Casi nunca	47	23,6
Total	96	48,2

En este primer análisis se puede observar como existe tanto alto conocimiento objetivo sobre la cerveza artesanal con un 81.3% de respuestas. Además como factor principal a la hora de comprar una cerveza artesanal predomina el sabor, seguido de la ocasión de consumo y la recomendación de otras personas. En la frecuencia de consumo predomina un consumo muy bajo, es decir, casi nunca es consumida la cerveza artesanal y esto puede ser debido a diversos factores. Para verlo con exactitud, el análisis siguiente mostrará un posible motivo.

Tablas de contingencia:

Hemos creído que podía existir relación entre distintas variables cualitativas, por eso se ha realizado una relación dos a dos utilizándose las tablas de contingencia ya que las variables son de tipo nominal.

En primer lugar se plantea estudiar si poseer un grado de conocimiento sobre la cerveza artesanal alto o bajo predispone de algún modo a manifestar unos u otros factores para el consumo (recomendación de otras personas, sabor, ocasión de consumo u otros). Para ello se estudiará a través del test chi-cuadrado de Pearson si existe dependencia entre ambas variables, ya que se tratan de dos variables cualitativas de tipo nominal.

Tabla 15: Relación entre los factores de elección para el consumo y el nivel conocimiento objetivo sobre la cerveza artesanal.

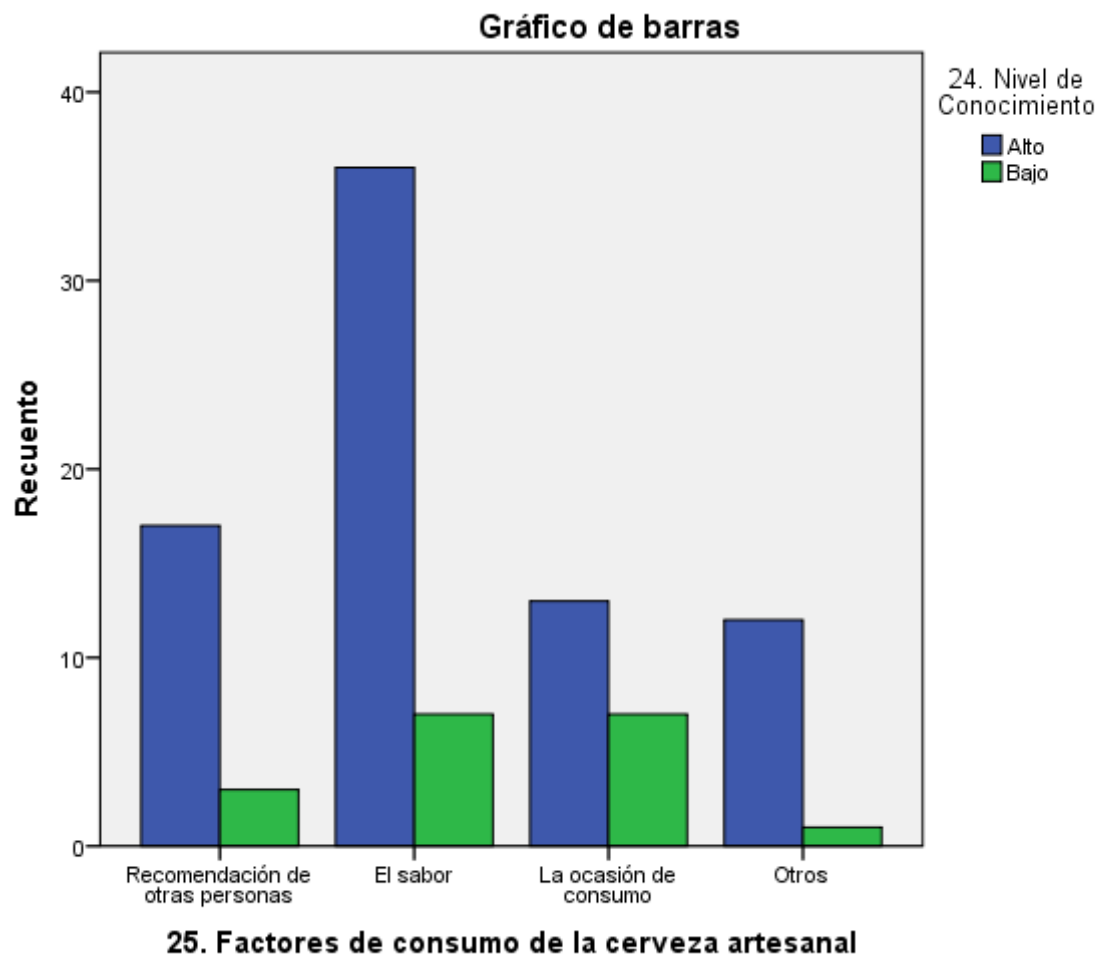
		Nivel de conocimiento		
		Alto	Bajo	Total
Factores de consumo de la cerveza artesanal	Recomendación de otras personas	17	3	20
		21,80%	16,70%	20,80%
	El sabor	36	7	43
		46,20%	38,90%	44,80%
	La ocasión de consumo	13	7	20
		16,70%	38,90%	20,80%
	Otros	12	1	13
		15,40%	5,60%	13,50%
	Total	78	18	96
		100,00%	100,00%	100,00%

Tabla 16: Pruebas chi - cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	4.867a	3	0,182
N de casos válidos	96		

El test chi- cuadrado de Pearson contrasta si existe independencia entre las variables. Con un p-valor: 0.182 no existen evidencia para rechazar la hipótesis nula, por lo que podemos considerar que no existen diferencias en las proporciones de los factores de consumo de cerveza según el nivel de conocimiento, es decir, tener un mayor o menor grado de conocimiento sobre la cerveza artesanal no influye en que los consumidores manifiesten unos u otros factores de consumo.

Figura 5: Gráfico de barras de la relación entre los factores de elección y el conocimiento de la cerveza artesanal



A través del gráfico y de la tabla 15, se puede observar con claridad que predomina un nivel de conocimiento objetivo alto de la cerveza artesanal y el factor que más destaca es el sabor siendo el principal por el que se consume esta cerveza.

En segundo lugar se va a estudiar si la frecuencia de consumo de cerveza artesanal (más de dos veces por semana, una vez por semana, menos de una vez al mes y casi nunca) está relacionada o no con los factores de elección (recomendación de otras personas, sabor, ocasión de consumo y otros). Por lo tanto este estudio se realizará de nuevo con el test chi- cuadrado de Pearson para conocer la dependencia o no de las variables.

Tabla 17: Relación entre los factores de consumo y la frecuencia de consumo de la cerveza artesanal.

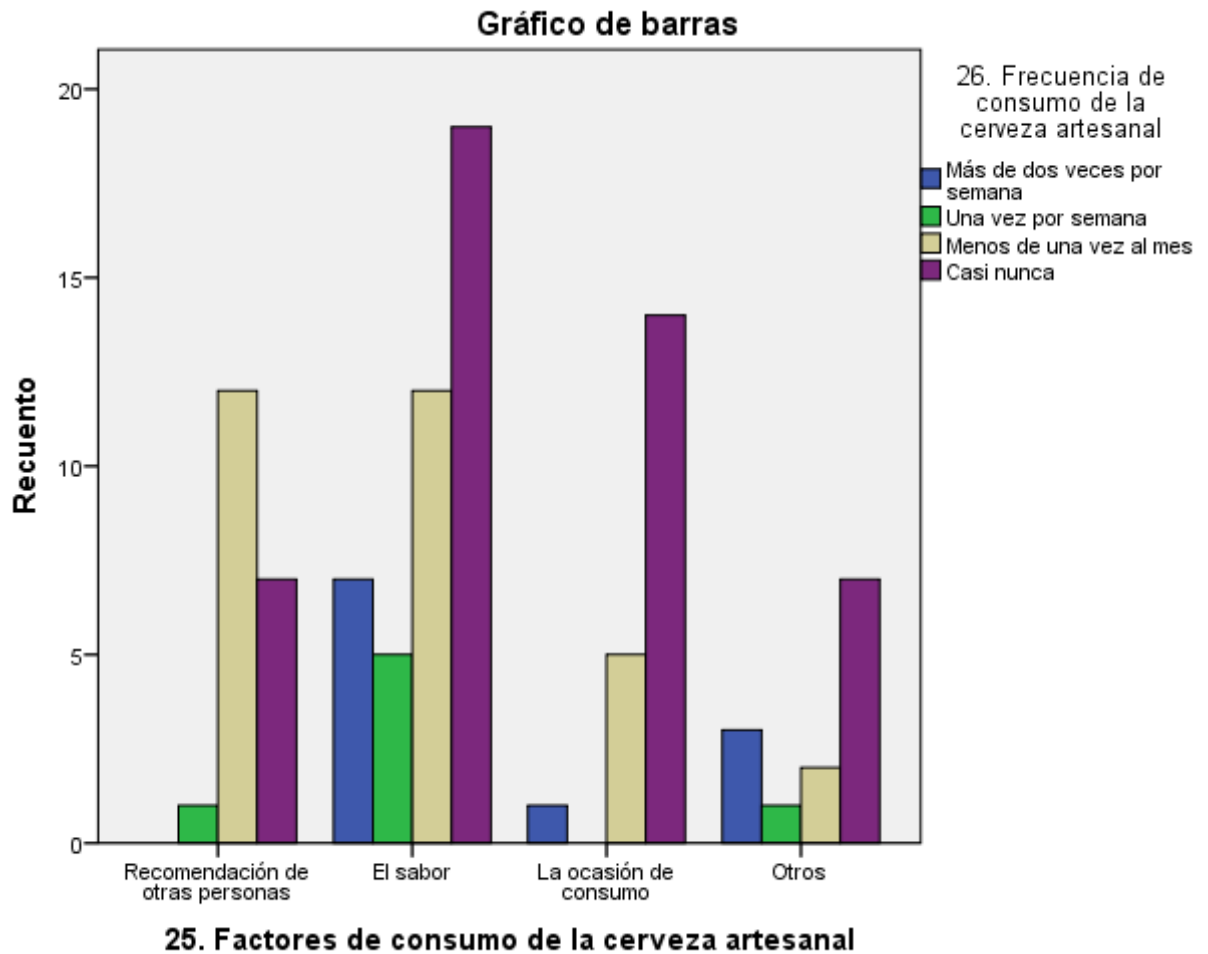
		Frecuencia de consumo de la cerveza artesanal				
		Más de dos veces por semana	Una vez por semana	Menos de una vez al mes	Casi nunca	Total
Factores de consumo de la cerveza artesanal	Rec. de otras personas	0	1	12	7	20
		0,00%	14,30%	38,70%	14,90%	20,80%
	El sabor	7	5	12	19	43
		63,60%	71,40%	38,70%	40,40%	44,80%
	La ocasión de consumo	1	0	5	14	20
		9,10%	0,00%	16,10%	29,80%	20,80%
	Otros	3	1	2	7	13
		27,30%	14,30%	6,50%	14,90%	13,50%
	Total	11	7	31	47	96
		100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

Tabla 18: Pruebas chi – cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	17,497a	9	0,041
N de casos válidos	96		

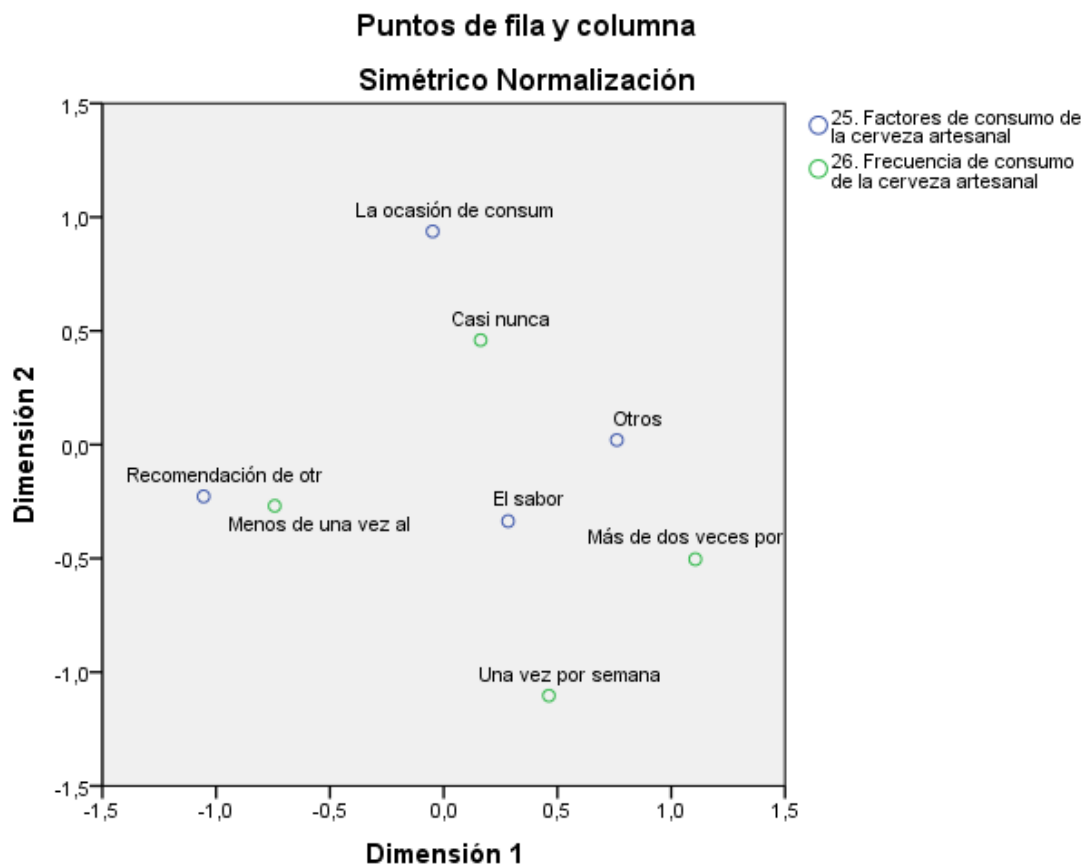
En este caso, existen diferencias entre las proposiciones en la frecuencia de consumo y los factores, es decir, en función de la frecuencia de consumo, los consumidores manifiestan unos u otros factores que influyen en la compra. Por lo tanto existe evidencia para rechazar la hipótesis nula de independencia. El test chi- cuadrado de Pearson indica que existen diferencias entre la frecuencia de consumo y los factores.

Figura 6: Gráfico de barras de la relación entre los factores de consumo y la frecuencia de consumo de la cerveza artesanal.



Para profundizar un poco más en estudiar esta relación se aplicará un análisis de correspondencias, con el objetivo de mostrar gráficamente qué factores manifiestan los consumidores en función del hábito de consumo. Este análisis no se ha realizado con las variables “nivel de conocimiento” y “factores de compra” porque se debe de cumplir que exista dependencia entre las variables. Este se muestra a continuación en la figura 7.

Figura 7: Análisis de correspondencias



Con respecto a la figura 8, se puede establecer una relación entre ambas variables. Por ejemplo, los individuos que casi nunca consumen cerveza artesanal, en el caso de hacerlo lo hacen por la ocasión de consumo. Aquellas personas que beben menos de una vez al mes lo hacen principalmente por recomendación de otras personas y los que beben cerveza artesanal una vez por semana o dos o más veces por semana lo hacen por el sabor. El sabor es el principal factor por el que se consume la cerveza artesanal, es decir, no predomina en ninguna frecuencia con claridad porque es la variable principal. Por lo tanto, la mayor frecuencia de consumo es debido al sabor de la cerveza artesanal.

4. CONCLUSIONES

Una vez realizado el análisis y obtenidos los resultados se puede establecer una conclusión final.

El objetivo del trabajo era estudiar los hábitos de consumo y el conocimiento que tiene el consumidor de cerveza artesanal para así poder desarrollar diversas estrategias que potencien el crecimiento del sector. Por lo tanto, tras los resultados, podemos establecer que existe relación entre los factores de elección de la cerveza artesanal y la frecuencia de consumo de ésta, de forma que los atributos influyen a la hora de consumirla. En la figura 7 se puede ver la relación entre ambas variables. Por ejemplo, los individuos que casi nunca consumen cerveza artesanal, en el caso de hacerlo, lo hacen debido a una ocasión puntual de consumo. Aquellas personas que beben cerveza artesanal menos de una vez al mes lo hacen principalmente por recomendación de otras personas y los que lo hacen una, dos o más veces por semana, lo hacen por el sabor.

El sabor es el principal factor de elección por el que se consume la cerveza artesanal. Este no predomina en ninguna frecuencia con claridad porque es la variable principal. Se puede concluir de forma general, que el principal factor por el que los individuos consumen cerveza artesanal es el sabor.

Aparte de esto, con respecto al conocimiento puede concluirse que no es una variable que influye en la elección de los factores de la cerveza artesanal ya que tener un alto o bajo conocimiento sobre la cerveza artesanal no influye en la elección de los factores a consumir.

Para dar a conocer este sector se pueden ofrecer nuevas acciones de marketing como mayor publicidad o ponerla al alcance de más establecimientos y no estar tan limitada ya que no todo el mundo puede comprarla a diario porque no en todos sitios es fácil encontrar cerveza artesanal.

Finalmente señalar que, el trabajo no está exento de limitaciones ya que la muestra puede ser no representativa de la población objeto de estudio. Además, la muestra no está equilibrada por ejemplo, hay muchas personas con un alto nivel de estudios universitarios y también, el rango de edad predominante es de 18-30 años por lo que todo esto ha afectado al análisis. Además existe una barrera para obtener información y es que, en este caso, las investigaciones son escasas.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Claret A., Guerrero L., Grau A., Martínez I., Rincón L., Aguirre E., Hernández M. D., Peleteiro J. B y Rodríguez – Rodríguez C., (2011) XIII Congreso Nacional Acuicultura, “Conocimiento objetivo y subjetivo de los consumidores españoles sobre el pescado”, pp.76-77

Constans Aitana (2016), “La crisis dispara un 1.600% la fiebre por la cerveza artesana en España”, Página oficial del periódico “El mundo”:

<http://www.elmundo.es/economia/2016/02/05/56aa63a4e2704ea0368b45d9.html>

Delgado Carlos (2016), Página oficial del periódico “El país”, apartado: El viajero:

http://elviajero.elpais.com/elviajero/2016/07/07/actualidad/1467903461_411208.html

Duque Guillermo IV de Baviera (1516). Ley de Baviera. Recuperado de: <http://ww.bne.es>.

Enciclopedia de los alimentos:

http://www.mercasa.es/files/multimedios/1290187033_DYC_2006_87_107_118.pdf

Estruch (2006,2013), Prevención con Dieta Mediterránea (PREDIMED)

Galindo Cristina (2015), “El resurgir de los artesanos”, El País.

Gragera de León, Flor (2015) “La gran explosión de las cervezas artesanas españolas”, El País.

Martínez Muñoz, Annabel (2014/2015), “Análisis comparativo de compuestos bioactivos en acerveza artesanal y cerveza industrial”, pp.10-12

Página oficial de la Asociación de cerveceros de España:

http://www.cerveceros.org/cont_libro_blanco.asp#e2

Página oficial del periódico digital Expansión:

http://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/album/2016/03/16/56e9524e22601d666b8b4582_1.html

Página oficial libre mercado: <http://www.libremercado.com>.

Página web Libremercado. “Mahou invierte 7 millones en elaborar cerveza artesana” (2016).

Páginas Web correspondientes a las empresas de cerveza Jienense “Avanzadilla” y “Tierra de Frontera”

Sanchis V., Orive M., Ramos A. J. (2000). La cerveza. Aspectos microbiológicos. Lleida, España

Vadillo Conesa, Carlos (2015/2016), “Análisis del sector de la cerveza en España” pp.13-17, 37-47

Vicente Norte, Jose Juan (2015/2016), “Proceso de elaboración de la cerveza enriquecida con alcachofa”, pp 1-4

Volpe Richard, McCullough Michael, Adjemian Michael K. and Timothy Park (2016), Journal of Wine Economics, “Beer-Purchasing Behavior, Dietary Quality, and Health Outcomes among U.S. Adults”, Volume 11, Number 3, Pages 436–464.

Referencias Legislativas:

Real decreto 53/1995, de 20 de Enero.

Real Decreto 678/2016, de 16 de Diciembre.

El Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Ley 38/1992, de 28 de diciembre.

Real Decreto 703/1988, de 1 de julio.

Real Decreto 782/1998, de 30 de abril.

Ley 16/2002, de 1 de julio.

ANEXOS

Anexo 1. Cuestionario

9/6/2017

Encuesta Trabajo Fin de Grado

Encuesta Trabajo Fin de Grado

Hola, me llamo María Cabrera y soy estudiante del Grado de Estadística y Empresa de la Universidad de Jaén. Os agradecería que respondierais a este fácil y sencillo cuestionario que forma parte de mi Trabajo Fin de Grado ¡Muchas gracias!

***Obligatorio**

1. Sexo *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Mujer
☐ Hombre

2. Edad *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 18-30
☐ 31-49
☐ >50

3. Nivel de estudios *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sin estudios
☐ Educación primaria
☐ Educación secundaria
☐ Bachillerato
☐ Formación profesional
☐ Diplomatura, Licenciatura o Grado
☐ Estudios de Postgrado

4. Lugar de residencia *

Marca solo un óvalo.

- ☐ España
☐ Extranjero

5. ¿Es usted consumidor de cerveza? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí *Pasa a la pregunta 6.*
☐ No *Deja de rellenar este formulario.*

6. ¿Ha consumido en alguna ocasión una cerveza artesanal? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí *Pasa a la pregunta 7.*
☐ No *Deja de rellenar este formulario.*

Sección sin título

7. ¿Con qué frecuencia consume cada tipo de cerveza?

Marca solo un óvalo por fila.

	Todos los días	Más de tres veces por semana	Dos o tres veces por semana	Una vez por semana	Menos de una vez al mes	Casi nunca
Cerveza industrial	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Cerveza Artesanal	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones *

Marca solo un óvalo por fila.

	Nada de acuerdo	2	3	4	5	Totalmente de acuerdo
Sé más de cerveza que otras personas	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sé distinguir una cerveza industrial de una artesana	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Si pruebo una cerveza sé distinguir una artesanal de una industrial	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sé cuál es la temperatura de consumo ideal de una cerveza	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Me suelen pedir consejo sobre qué cerveza pedir	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Se distinguir las variedades de cerveza artesanal	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Conozco las diferencias entre las cervezas industriales y artesanales	☐	☐	☐	☐	☐	☐

9. ¿Cuál es el principal factor por el que compra una cerveza industrial? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ La marca
- ☐ El diseño de la etiqueta/envase
- ☐ Recomendación de otras personas
- ☐ El sabor
- ☐ El precio
- ☐ El lugar de producción
- ☐ La ocasión de consumo
- ☐ El grado de alcohol

10. ¿Cuál es el principal factor por el que compra una cerveza artesanal? *

Marca solo un óvalo.

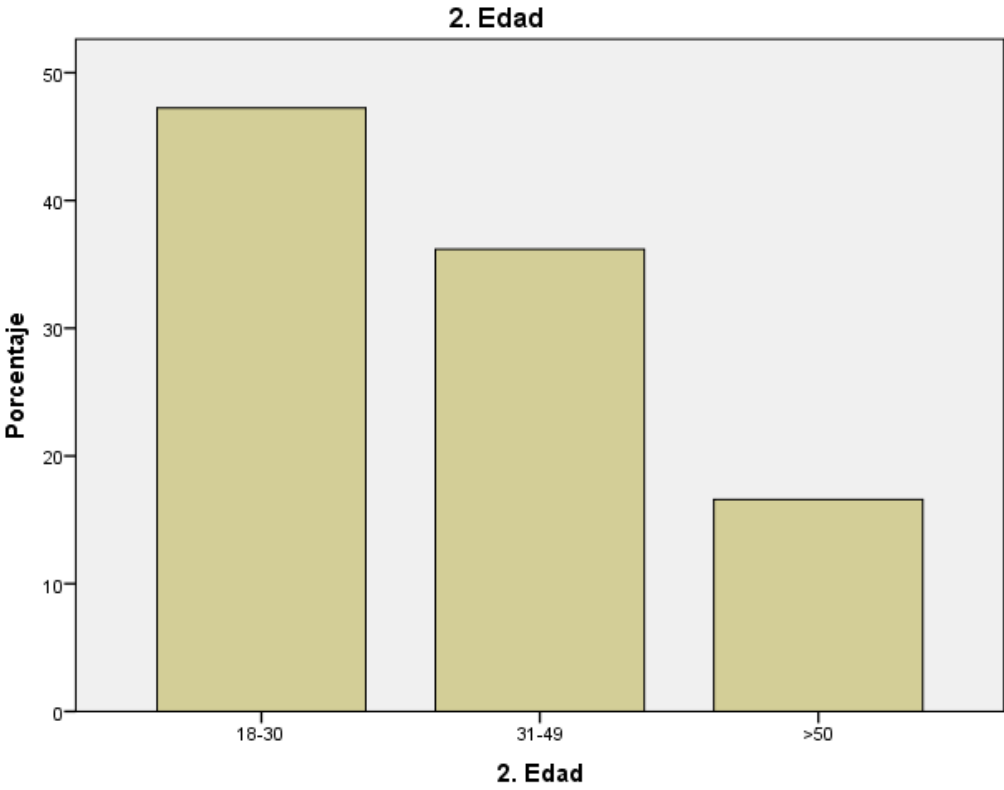
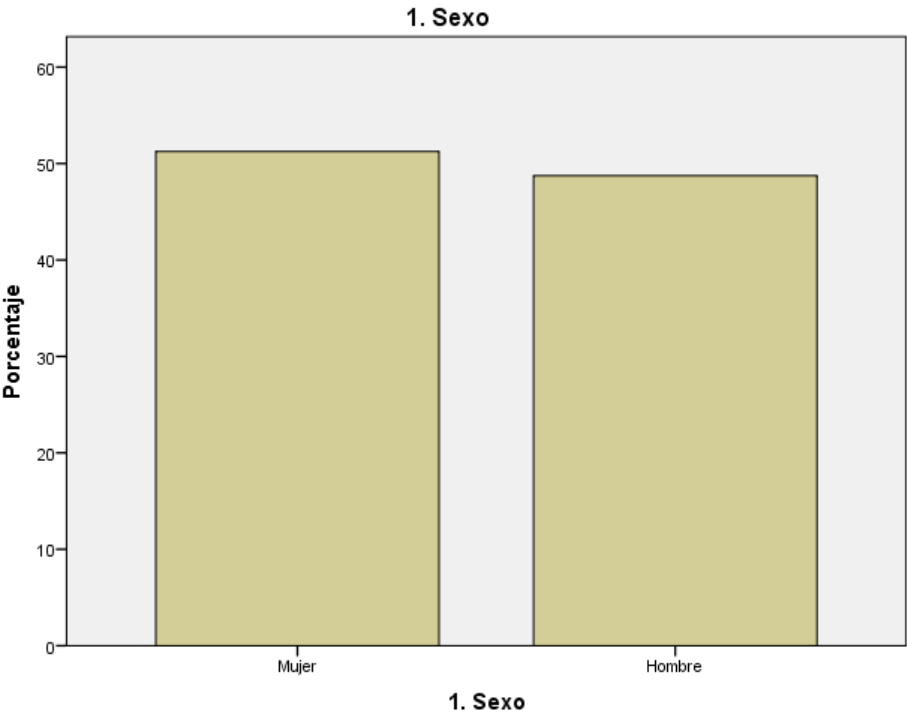
- ☐ La marca
- ☐ El diseño de la etiqueta/envase
- ☐ Recomendación de otras personas
- ☐ El sabor
- ☐ El precio
- ☐ El lugar de producción
- ☐ La ocasión de consumo
- ☐ El grado de alcohol

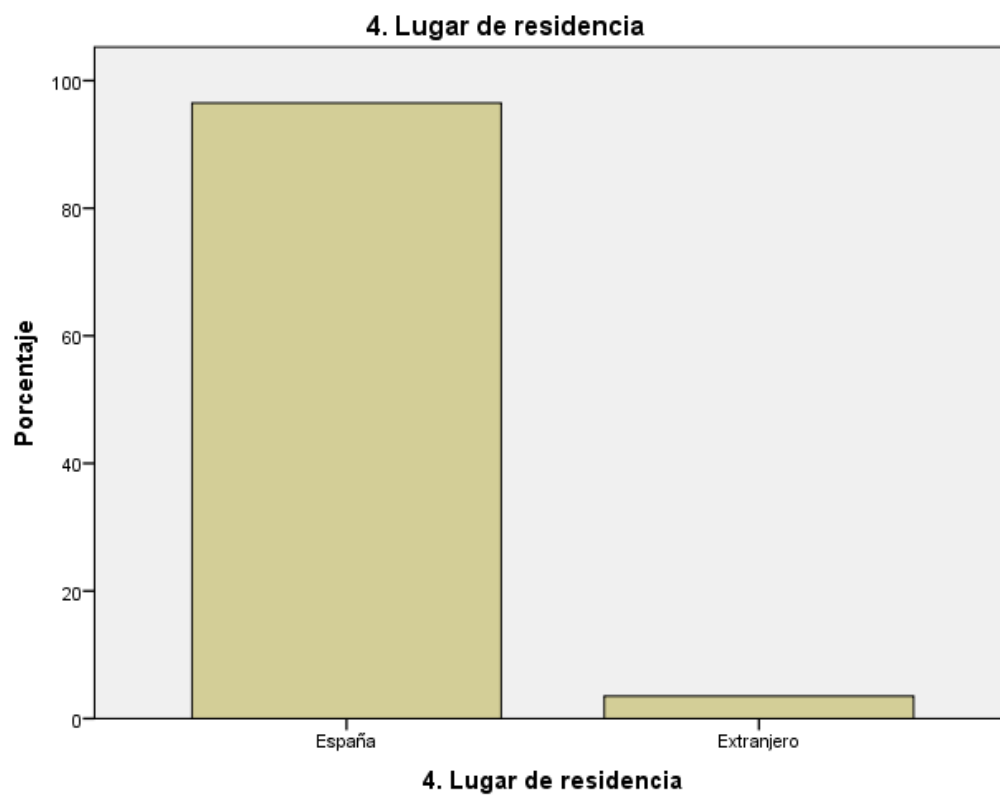
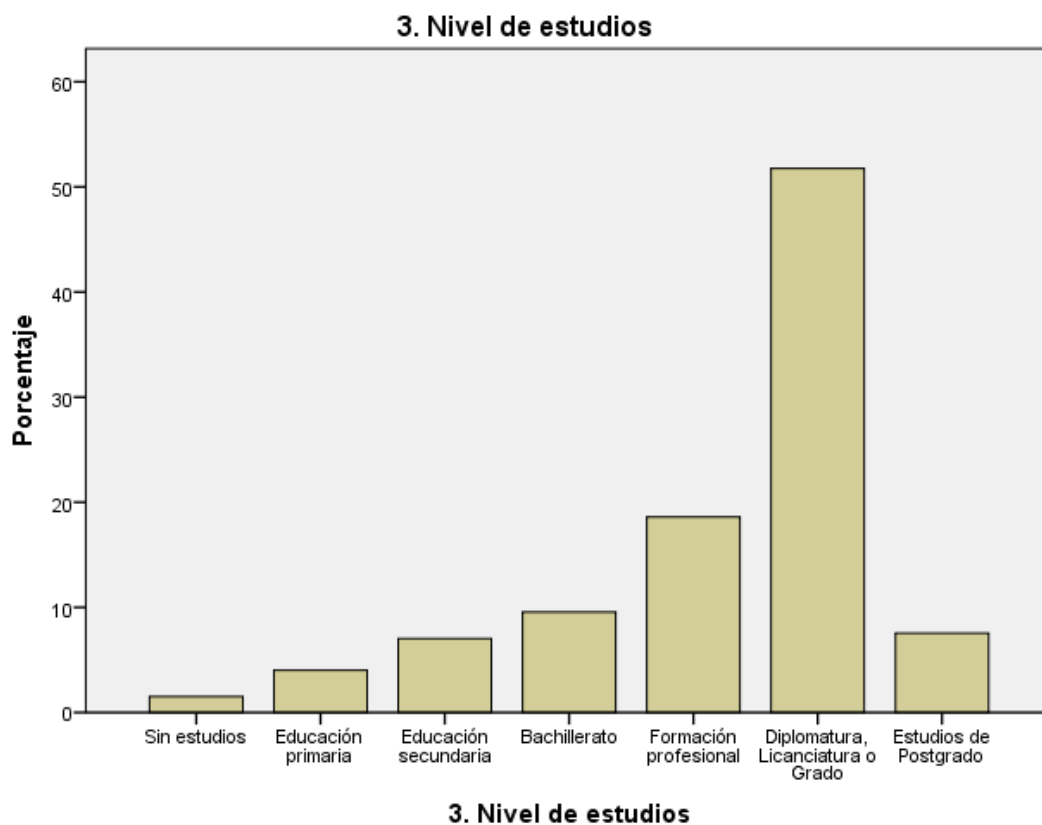
11. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones *

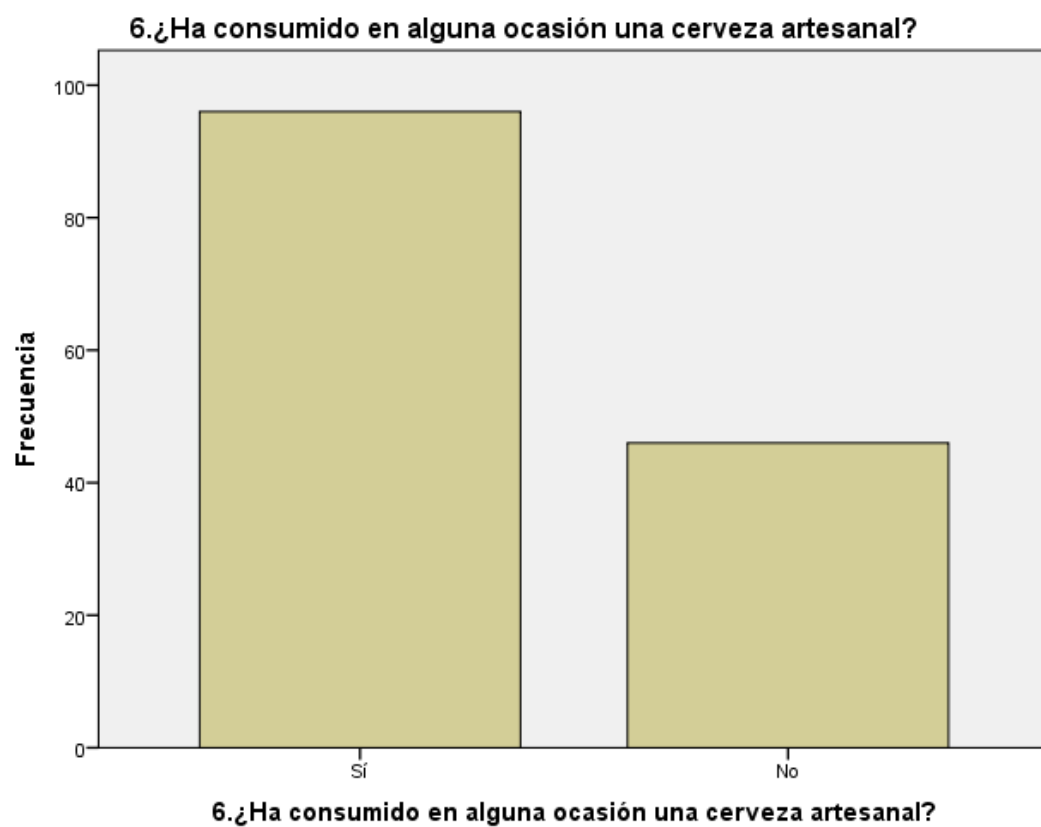
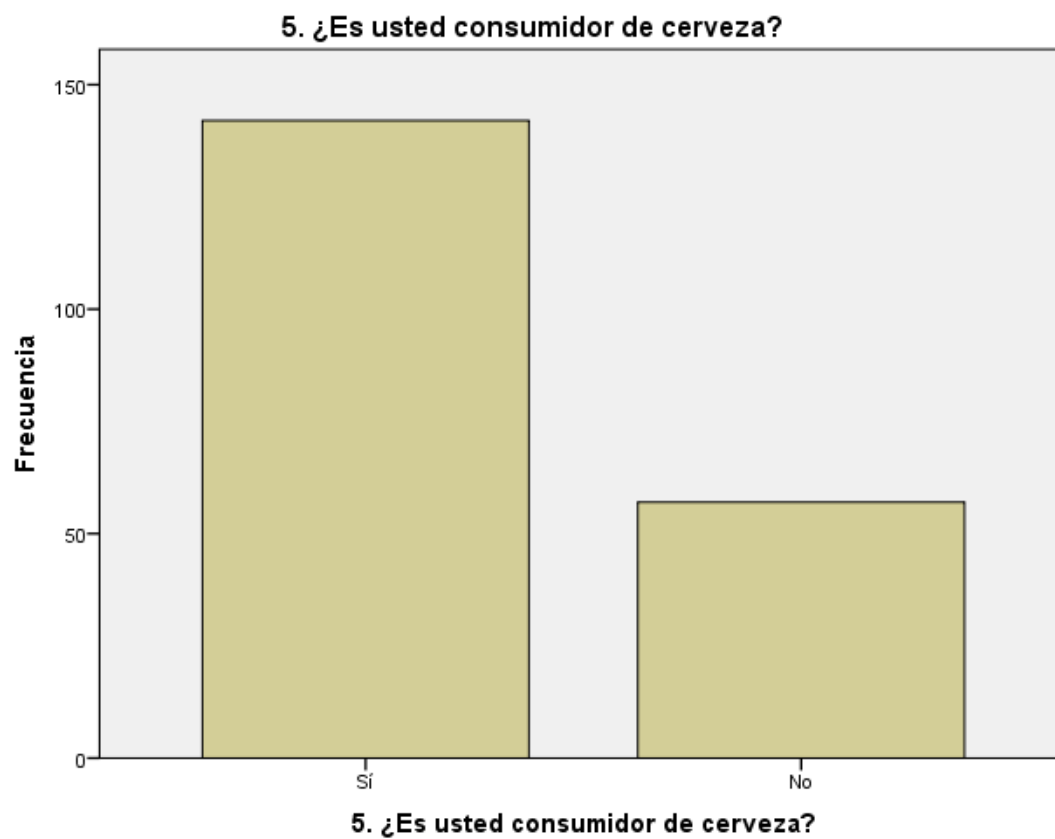
Marca solo un óvalo por fila.

	Verdadero	Falso	No lo sé
La diferencia fundamental entre una cerveza artesanal y una industrial es la forma de elaboración	☐	☐	☐
La temperatura idónea de consumo de una cerveza artesanal son cero grados centígrados	☐	☐	☐
La cerveza artesanal es más saludable que la industrial	☐	☐	☐
La cerveza artesanal es una cerveza negra	☐	☐	☐
La cerveza industrial tiene más contenido de azúcar que la artesanal	☐	☐	☐

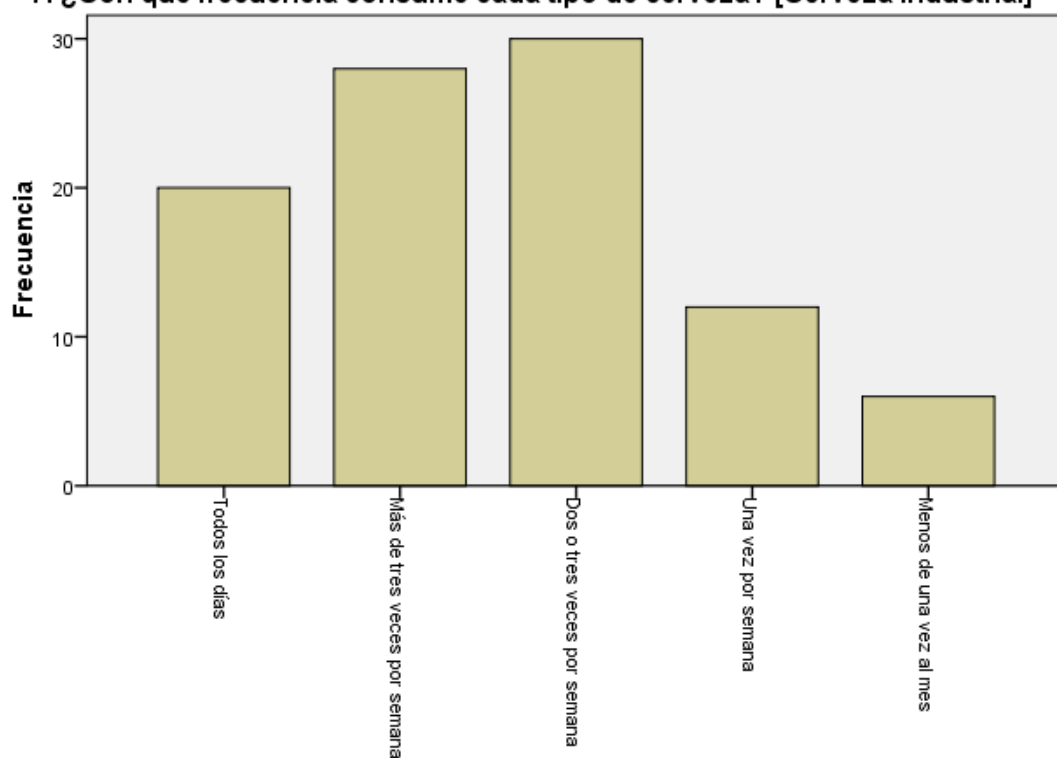
Anexo 2: Tablas de frecuencias





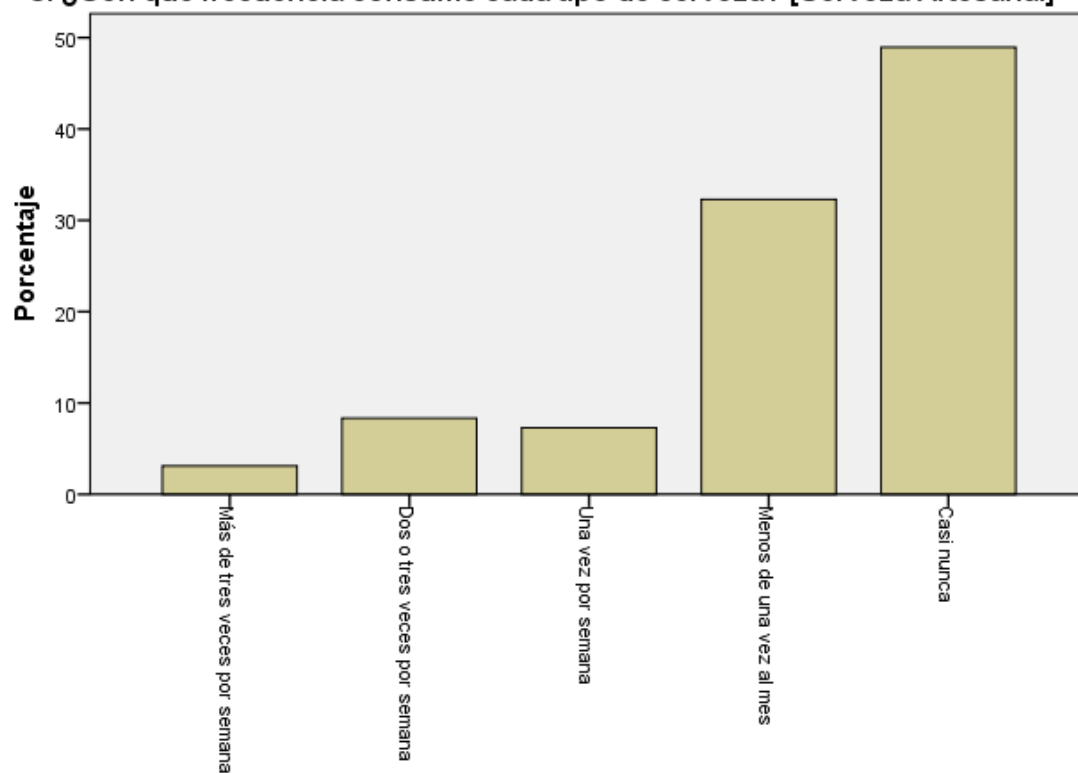


7. ¿Con qué frecuencia consume cada tipo de cerveza? [Cerveza industrial]



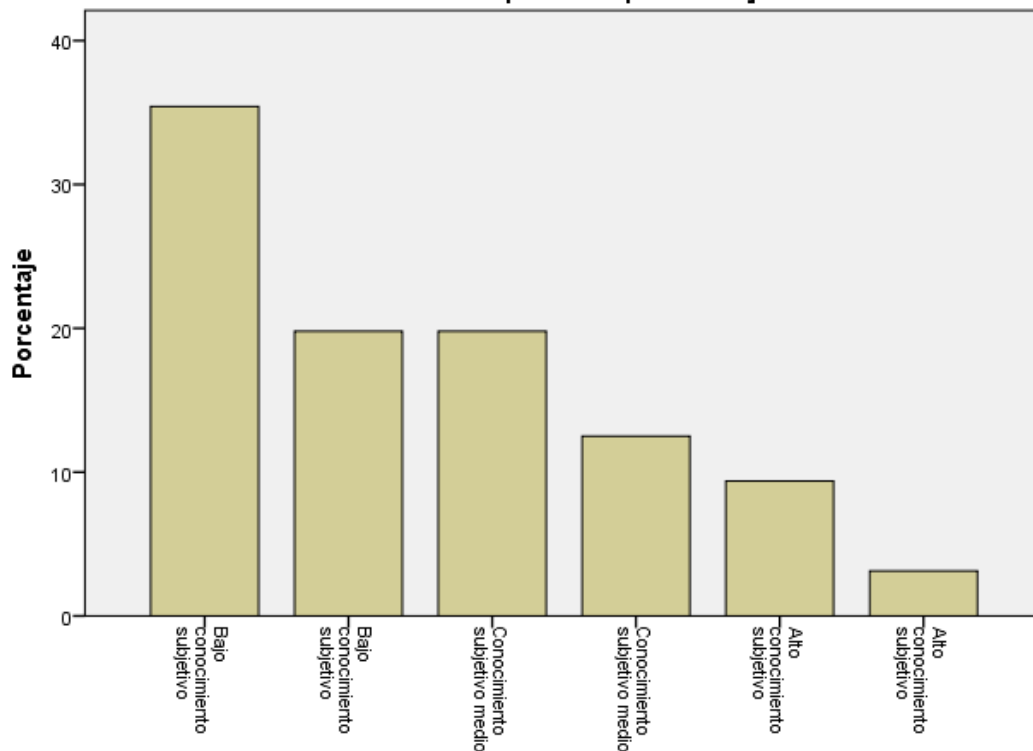
7. ¿Con qué frecuencia consume cada tipo de cerveza? [Cerveza industrial]

8. ¿Con qué frecuencia consume cada tipo de cerveza? [Cerveza Artesanal]



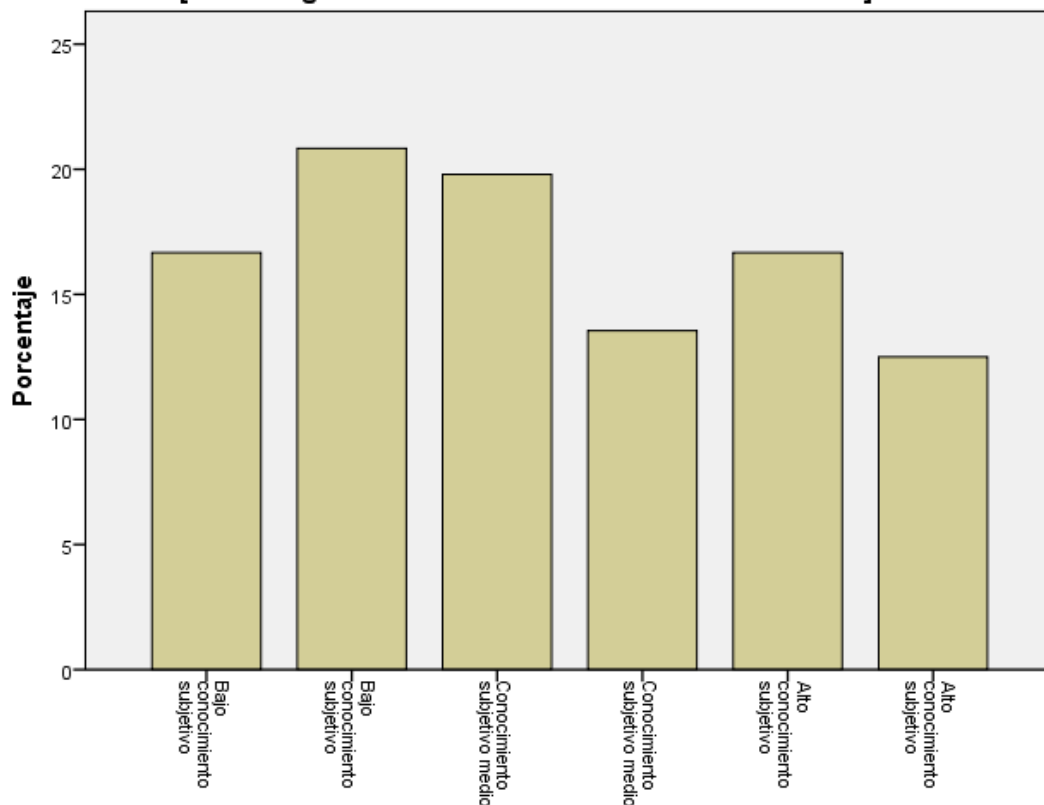
8. ¿Con qué frecuencia consume cada tipo de cerveza? [Cerveza Artesanal]

9. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones [Sé más de cerveza que otras personas]



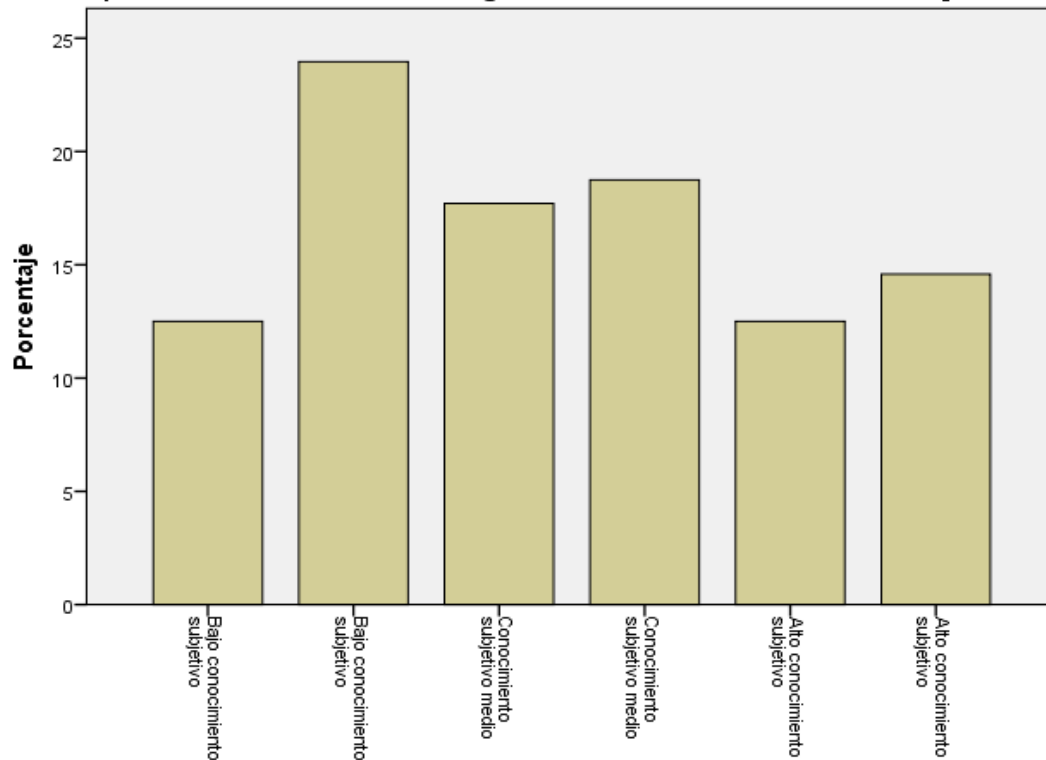
9. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmacion...

10. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones [Sé distinguir una cerveza industrial de una artesana]



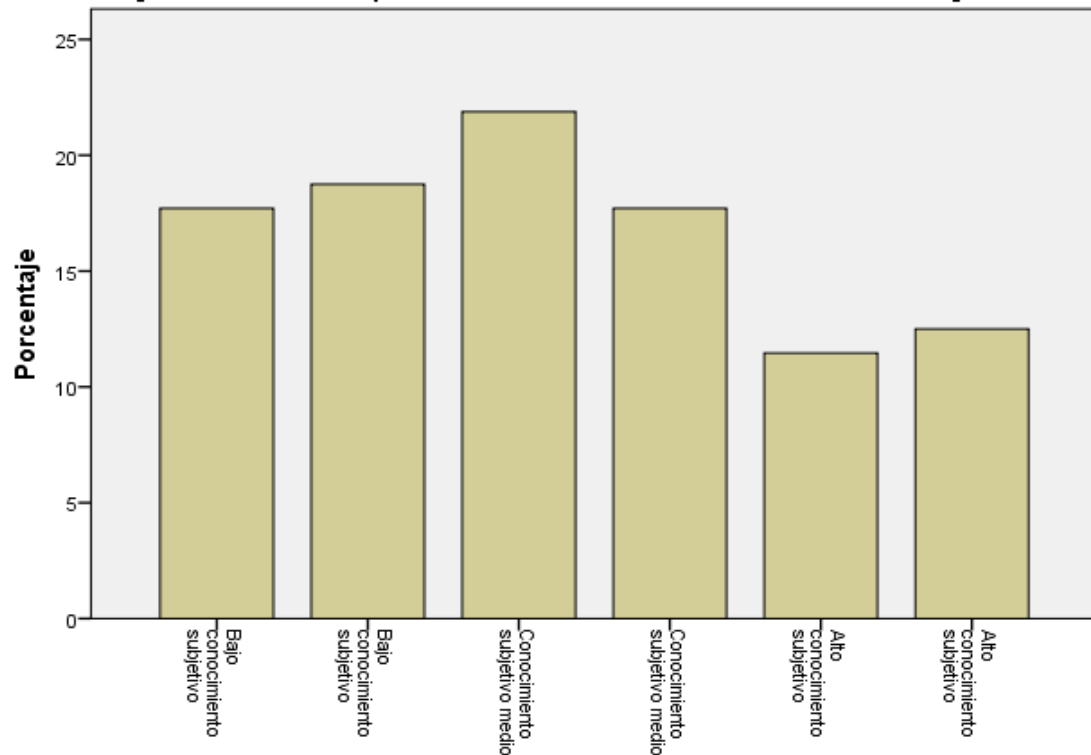
10. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmacion...

11. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones [Si pruebo una cerveza sé distinguir una artesanal de una industrial]



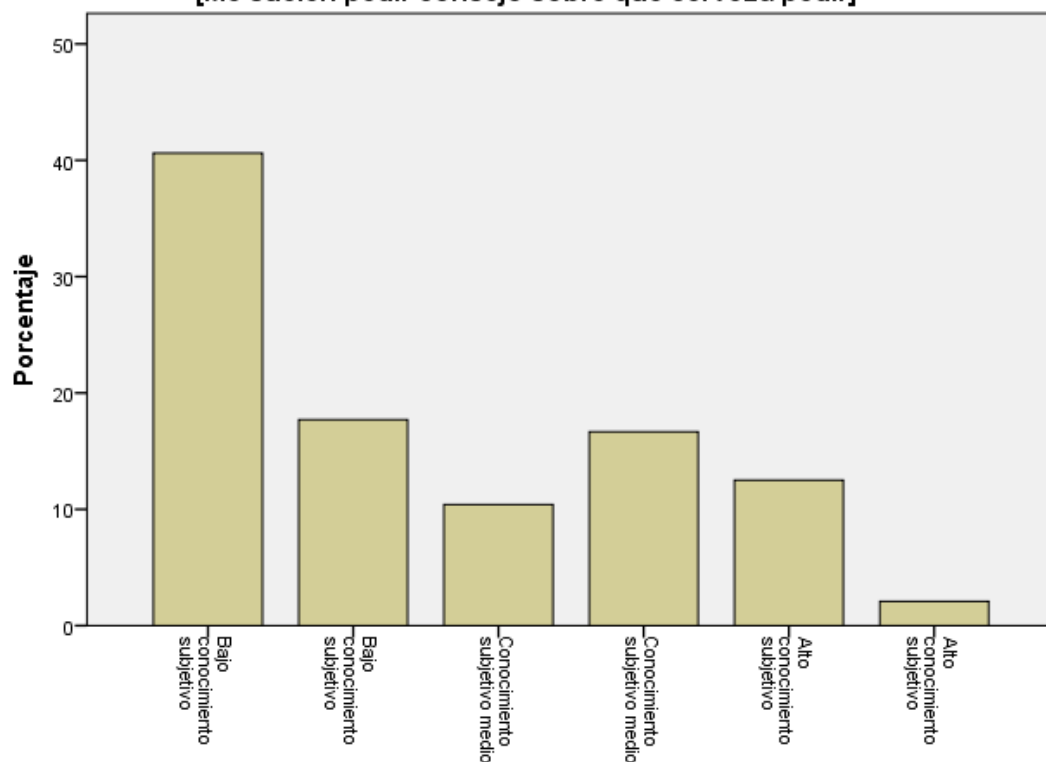
11. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmacion...

12. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones [Sé cuál es la temperatura de consumo ideal de una cerveza]



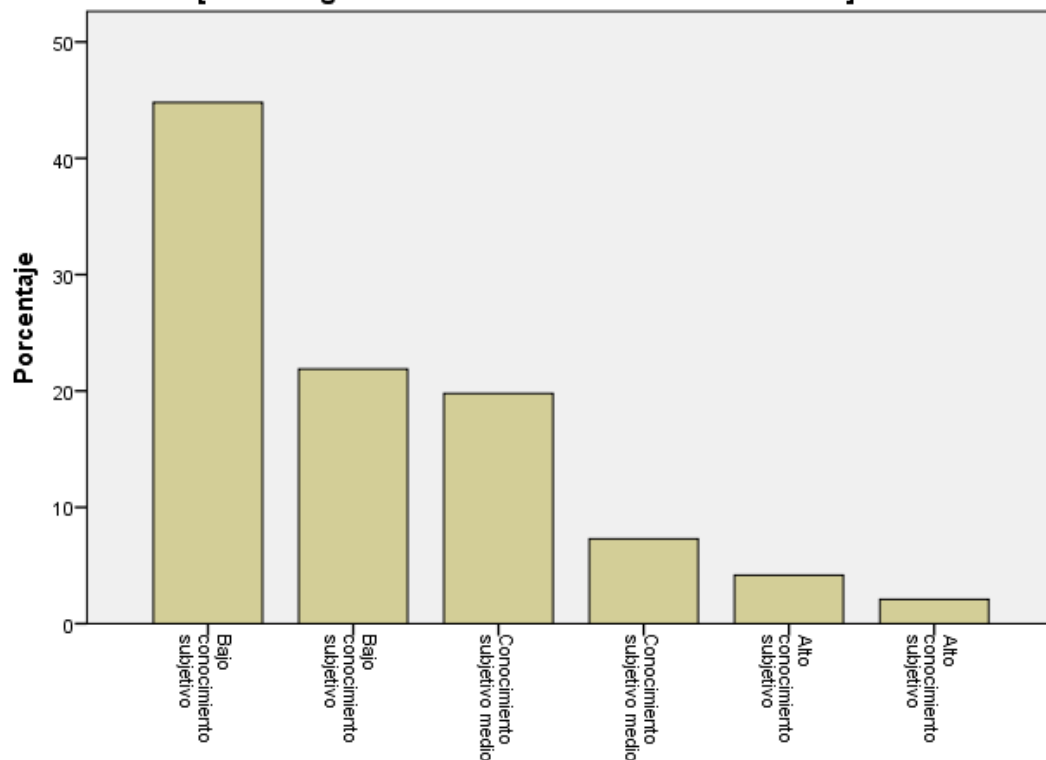
12. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes ...

13. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones
[Me suelen pedir consejo sobró que cerveza pedir]



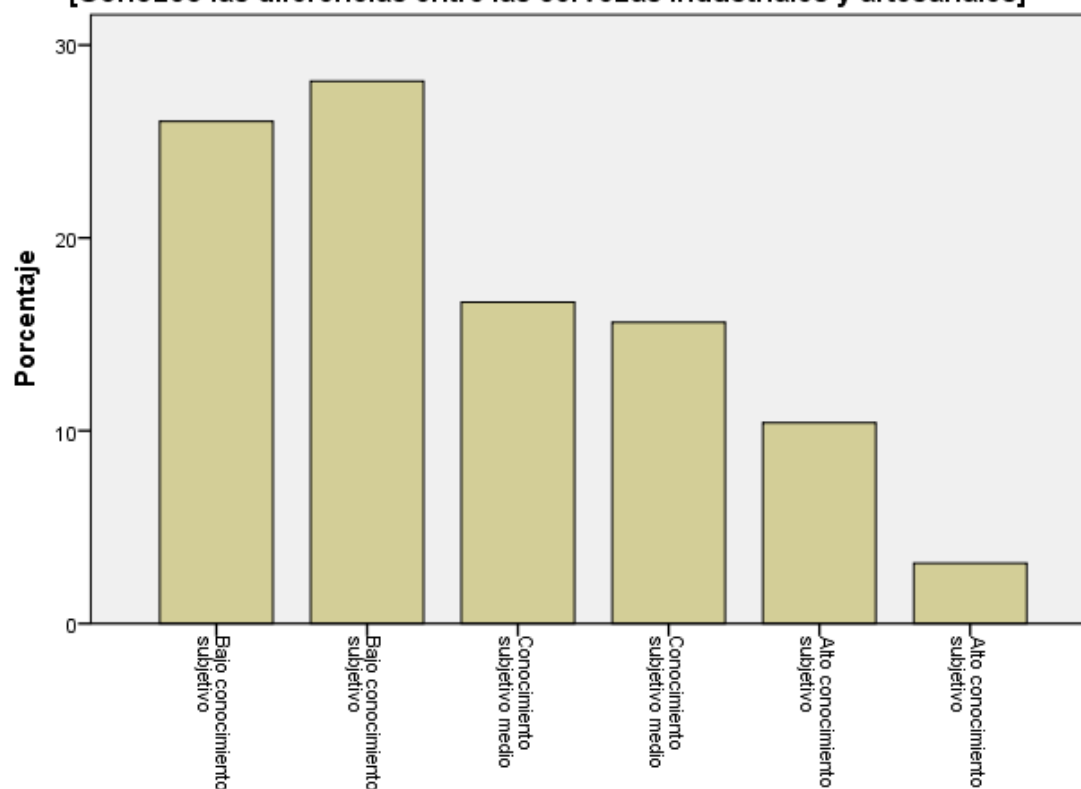
13. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes ...

14. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones
[Se distinguir las variedades de cerveza artesanal]



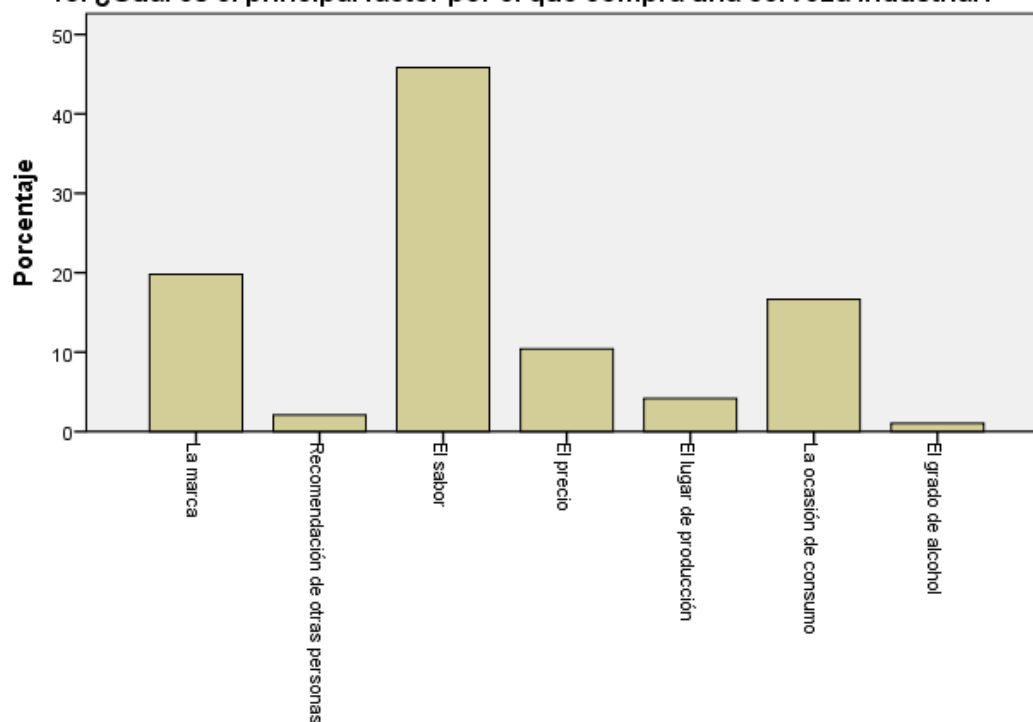
14. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes ...

**15. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes afirmaciones
[Conozco las diferencias entre las cervezas industriales y artesanales]**



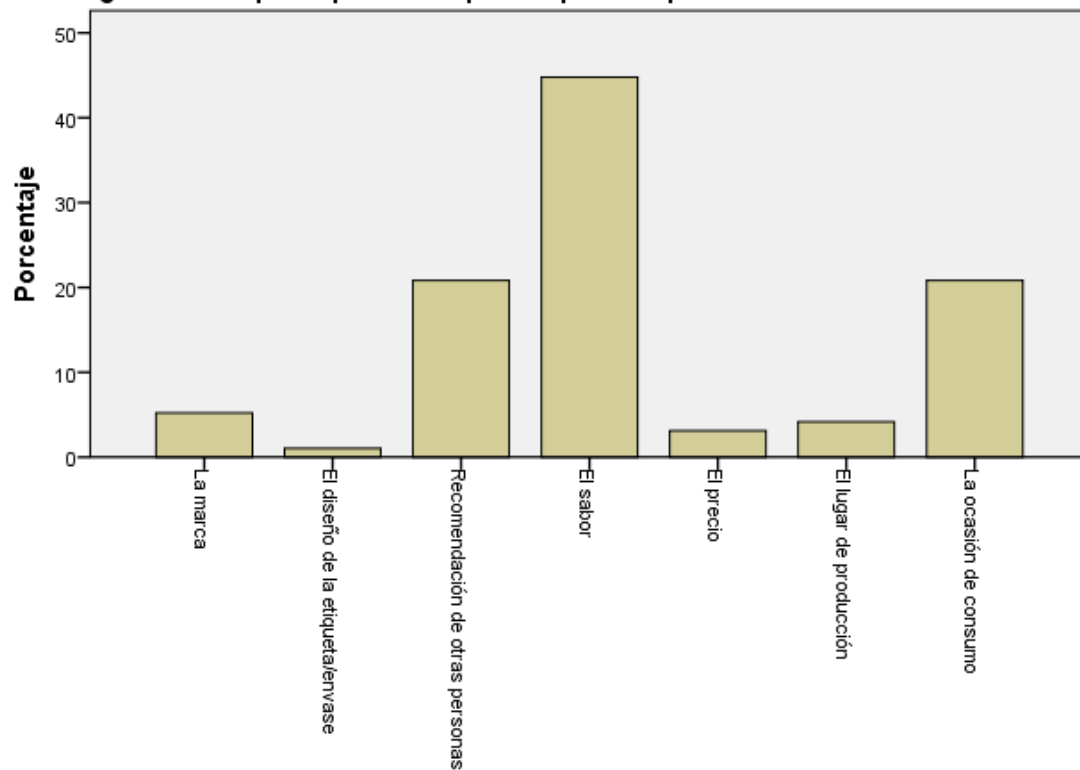
15. Marque el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes ...

16. ¿Cuál es el principal factor por el que compra una cerveza industrial?



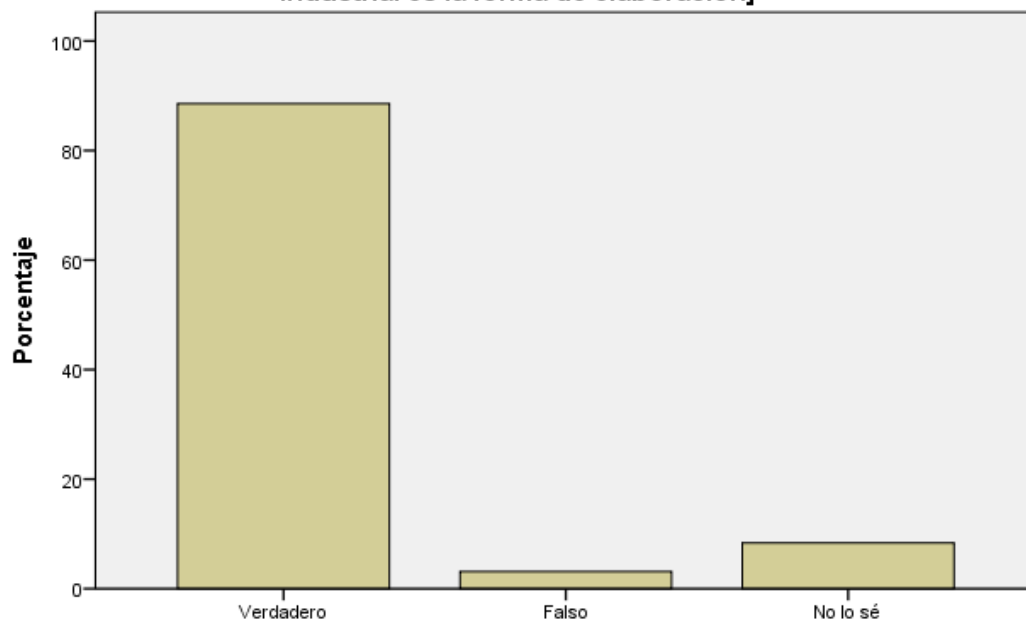
16. ¿Cuál es el principal factor por el que compra una cerveza industrial?

17. ¿Cuál es el principal factor por el que compra una cerveza artesanal?



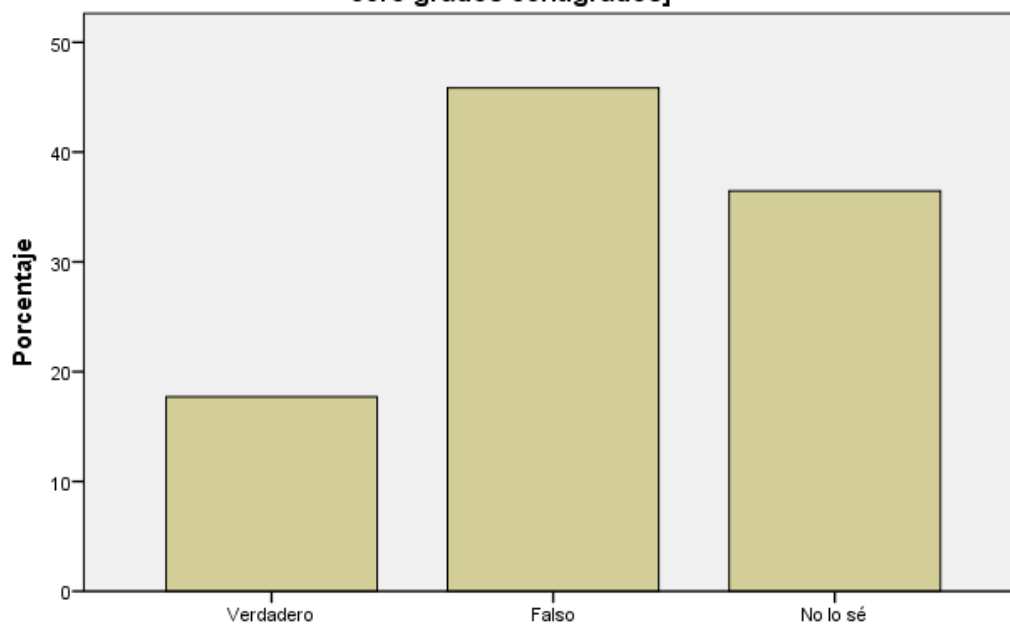
17. ¿Cuál es el principal factor por el que compra una cerveza artesanal?

18. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La diferencia fundamental entre una cerveza artesanal y una industrial es la forma de elaboración]



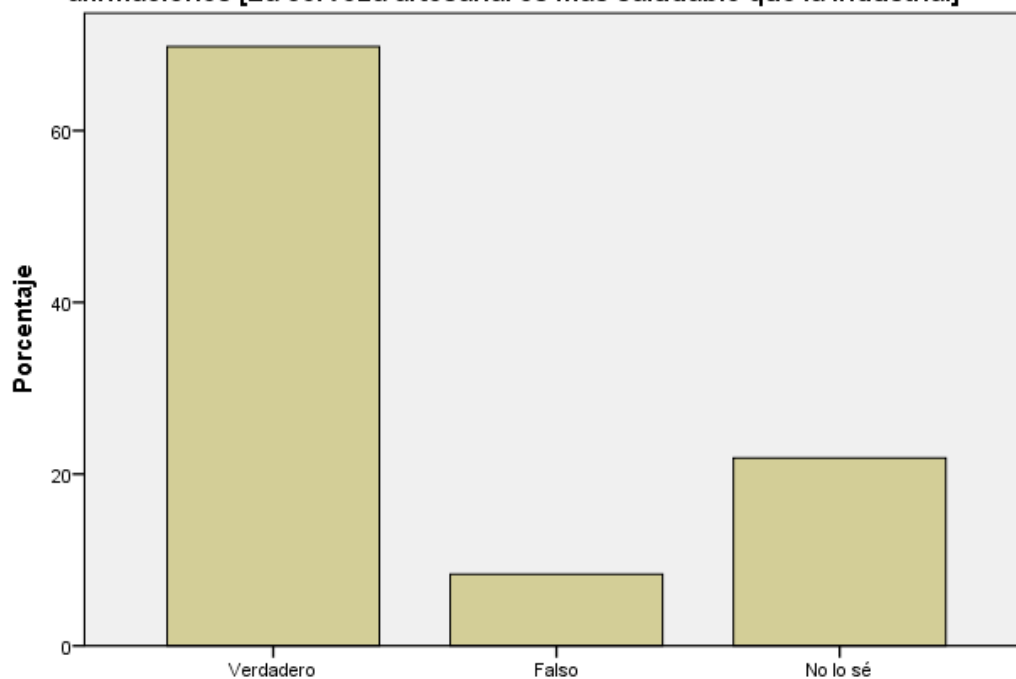
18. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La diferencia fundamental entre una cerveza artesanal y una industrial es la forma de elaboración]

19. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La temperatura idónea de consumo de una cerveza artesanal son cero grados centígrados]



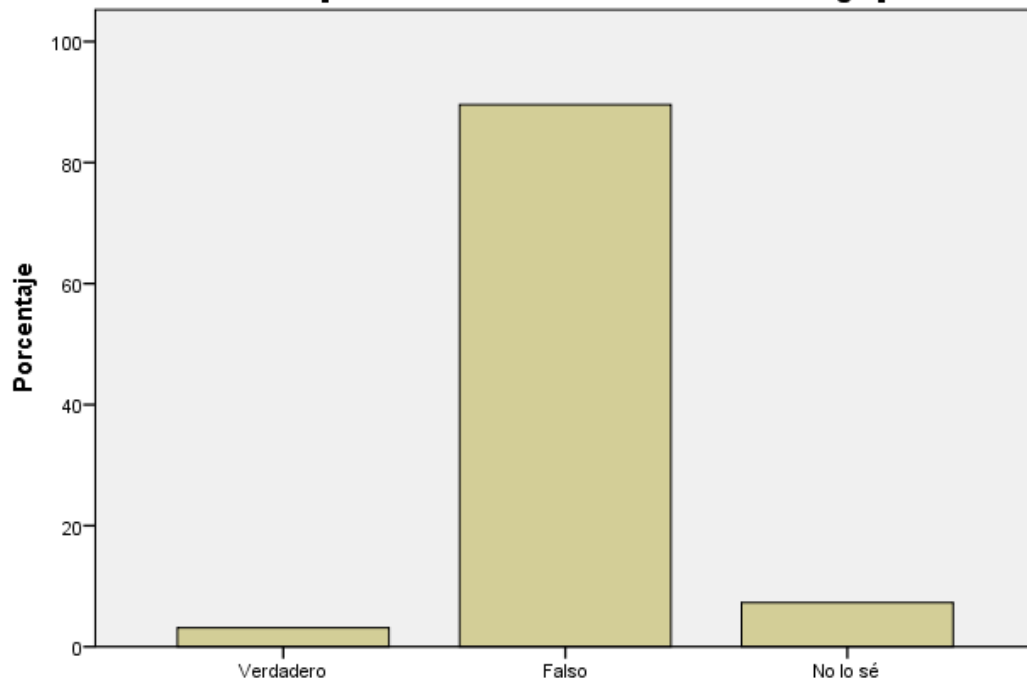
19. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La temperatura idónea de consumo de una cerveza artesanal son cero grados centígrados]

20. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La cerveza artesanal es más saludable que la industrial]



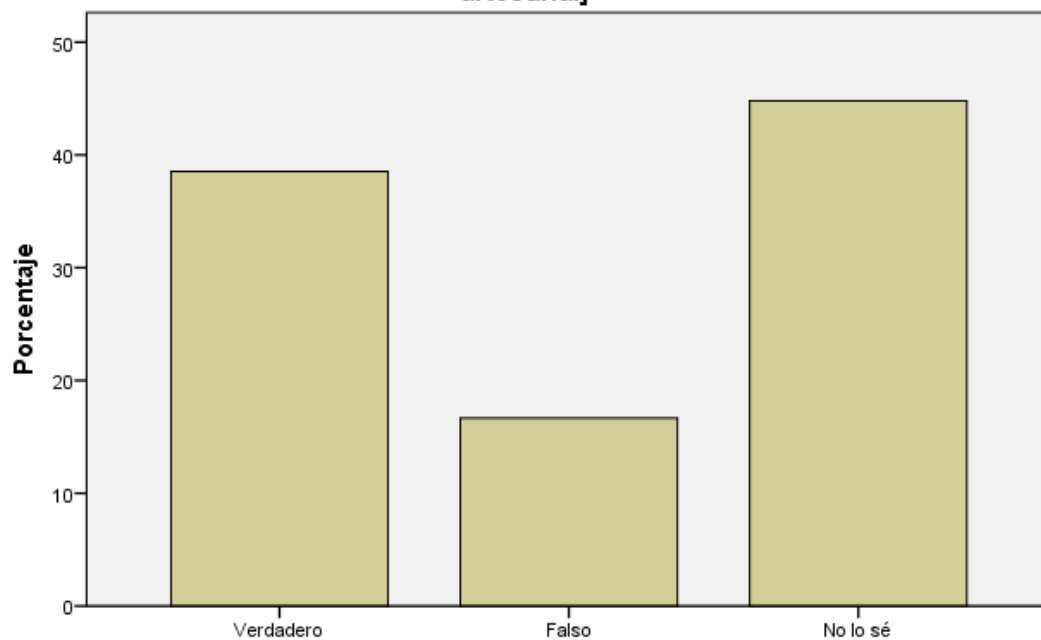
20. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La cerveza artesanal es más saludable que la industrial]

21. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La cerveza artesanal es una cerveza negra]

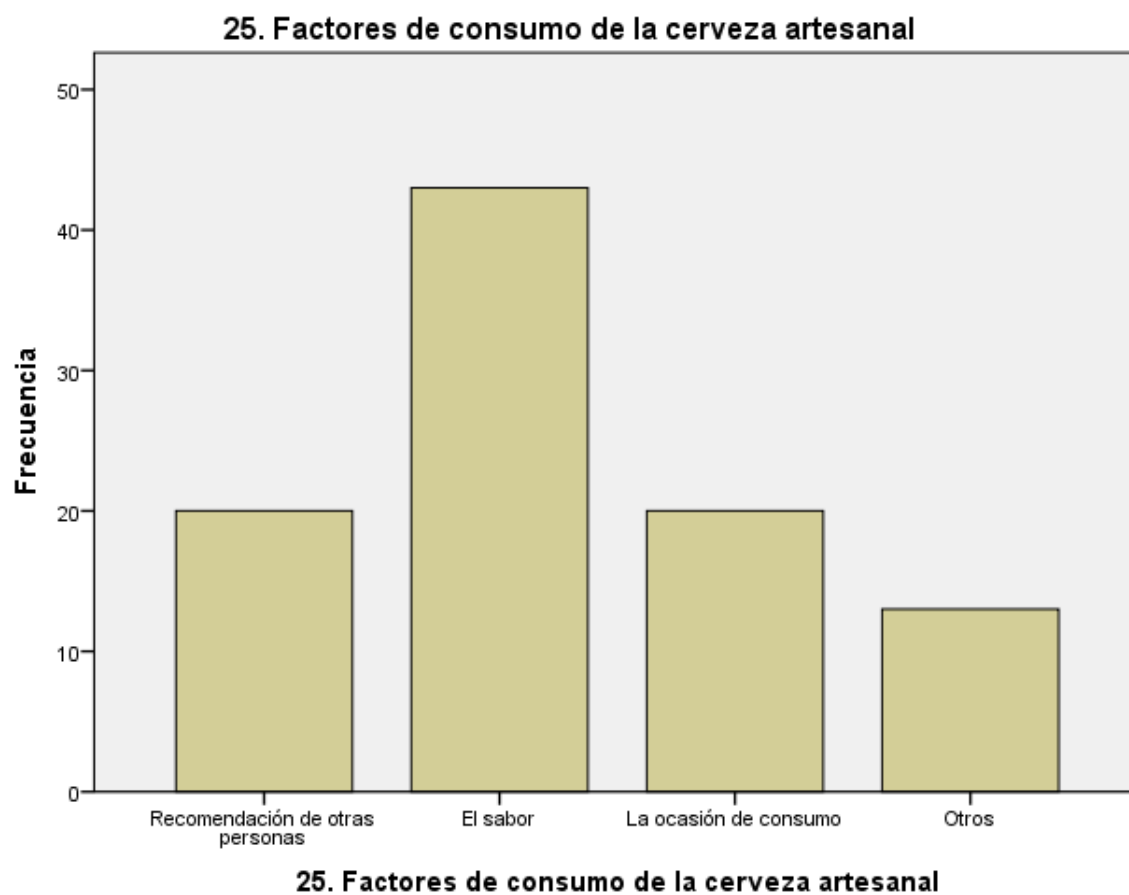
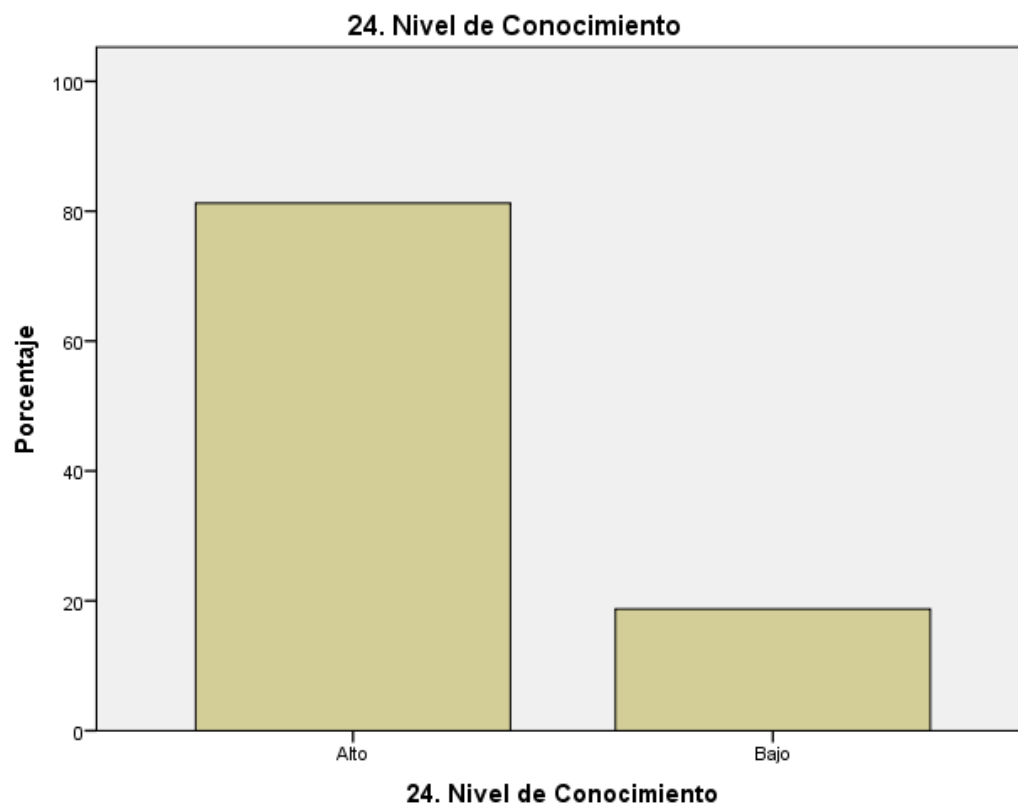


21. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La cerveza artesanal es una cerveza negra]

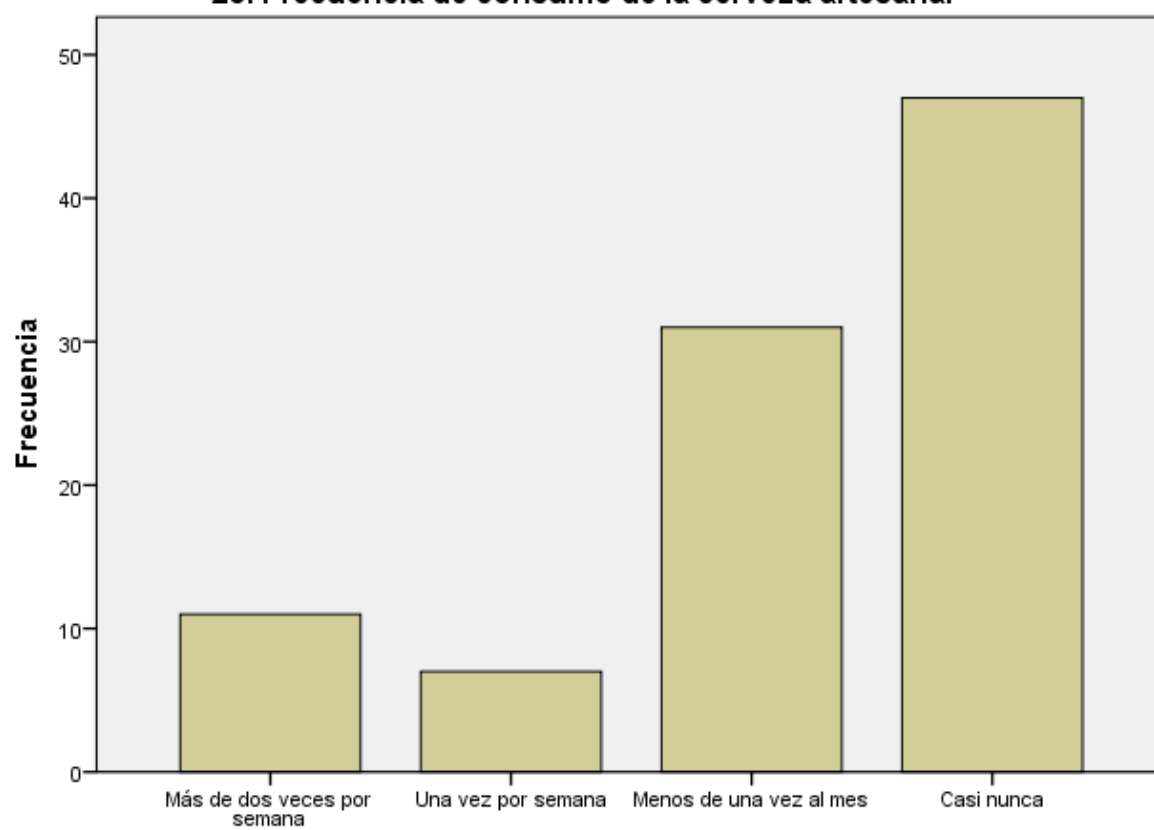
22. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La cerveza industrial tiene más contenido de azúcar que la artesanal]



22. Marca según el grado de acuerdo o desacuerdo ante las siguientes afirmaciones [La cerveza industrial tiene más contenido de azúcar que la artesanal]



26. Frecuencia de consumo de la cerveza artesanal



26. Frecuencia de consumo de la cerveza artesanal