

Diseño de Manual para Habilitación de Cervecería Artesanal

Elby Jesús García Brito
Ingeniería Gerencial
Dr. Héctor J. Cruzado
Escuela de Posgrado
Universidad Politécnica de Puerto Rico Convenio POLINTEC

Resumen — *En un mundo en constante evolución, donde el consumismo lleva a procesos industrializados de producción masiva de todos los bienes y servicios, la producción artesanal se ha convertido en un lujo que promueve el crecimiento económico y turístico de los países. La producción de cerveza artesanal en la República Dominicana se ha popularizado durante los últimos 7 años, sin embargo, los nuevos productores artesanales de cerveza desconocen cuáles son los procedimientos que deben llevar a cabo para comercializar su producto. A través de un proyecto de 4 fases, se concluyó con la recomendación de 5 pasos claves para la legalización de la producción de cerveza artesanal. Nuevos proyectos deberán desarrollar estrategias de promoción dirigidas al público nacional para poder continuar garantizando el posicionamiento de nuevos emprendedores.*

Palabras clave — *Permisos, emprendimiento, autorización, licencia, cerveza.*

INTRODUCCIÓN

En un mundo en constante evolución, donde el consumismo lleva a procesos industrializados de producción masiva de todos los bienes y servicios, la producción artesanal se ha convertido en un lujo que promueve el crecimiento económico y turístico de los países.

Aprovechando la experiencia adquirida a través de la travesía enfrentada por una cervecería artesanal, Garage 604 Brewing Company SRL, se diseñó un manual que ayuda a los nuevos emprendedores que deseen comercializar este producto a navegar por el intrincado proceso burocrático de la República Dominicana.

El presente documento resume cuáles son los pasos que deben ser seguidos para poder obtener una licencia de comercialización y en qué orden deberían seguirse.

OBJETIVO GENERAL

El objetivo general de este proyecto fue diseñar manual de procedimientos para el cumplimiento legal de los requisitos de una cervecería artesanal en República Dominicana.

REVISIÓN LITERARIA

El mercado de cerveza artesanal ha estado en crecimiento en los últimos 7 años en la República Dominicana. Muestra de esto es la cantidad de cervecerías artesanales fundadas que asciende a 32 de las 42 en total en este periodo de tiempo [1]. Sin embargo, es solo hasta ahora que están apareciendo oportunidades de desarrollar este tipo de negocios para los apasionados por este arte, como lo es el manual de MYPIMES de INTEC [2].

Las cervecerías artesanales, y los negocios artesanales en general, representan un motor que impulsa la economía local y que promueve la imagen del país y a la región de este a la cual pertenecen [3]. La creación de una cervecería que es medianamente exitosa representa la creación de por lo menos 21 nuevos empleos, los cuales incluyen personas tanto en la cadena de producción, abastecimiento y distribución. Además, permite la capacitación de mano de obra joven y permite el acceso a un primer trabajo para jóvenes recién egresados.

El problema está cuando estas empresas permanecen siendo pasatiempos [4]. Los negocios artesanales están motivados principalmente por la pasión [5], pero la pasión sola tiende a no ser suficiente para motivar a un artesano a emprender, sino también la percepción de autosuficiencia en torno a la capacidad de formar una empresa [6].

Algo que se puede notar en los negocios de emprendimientos del sector cervecero es un nivel

alto de cooperación entre diferentes establecimientos productivos, siendo la cooperación entre los mismos competidores del mercado cervecero donde se puede compartir información, conocimientos técnicos y conexiones con suplidores. Las empresas de productos artesanales son reconocidas por su capacidad para cooperar como estrategia para mejorar la competitividad. En el sector productivo artesanal se crea una regla no escrita sobre trabajar juntos, compartir información, pero sin tomar ventajas competitivas por la información obtenida [5].

De todas formas, es necesario tener normas dentro de la industria de la cerveza que ayuden a guiar el camino a la estandarización de los productos creados. Esto puede impedir el surgimiento de nuevas cervecerías que no cumplan con lo necesario. Por lo que es de vital importancia la creación de guías y manuales que los artesanos puedan utilizar como guía a la hora de la puesta en marcha de sus negocios.

ABORDAJE ANALÍTICO

Alcance

Este manual servirá únicamente para sentar recomendaciones respecto a cuáles son los primeros pasos que se deben dar para la creación de un manual, de acuerdo con los criterios del autor y siguiendo el orden lógico de los permisos y documentos que se necesitan.

En ningún momento se harán recomendaciones relacionadas a recetas o a datos mercadológicos para conseguir mejores resultados, ni garantizar el éxito del negocio.

Fase I

Para la Fase 1 del presente proyecto se indagó cuáles son los permisos que poseen las cervecerías para mantenerse en operación y comercializar sus productos. Una vez determinados cuáles eran los permisos necesarios, se descartaron en base a cuáles de ellos aplican a la industria artesanal. Finalmente, se obtuvo el listado de permisos aplicables, la cual se presenta a continuación:

- Carta solicitud Licencia de Productor de Alcohol.
- Permiso de Uso de Suelo.
- Autorización Ambiental.
- Permiso Sanitario de la Instalación.
- Permiso Sanitario de los Productos.

Fase II

Una vez identificados los permisos que aplican a la cervecería artesanal, se determinó cuáles son las instituciones que otorgan dichos permisos. En la Tabla 1 se muestran dichos permisos, la institución que los otorga y la vía a través de la cual se solicita.

Tabla 1
Instituciones y vías de acceso a la información

Permiso	Institución	Vía de Acceso
Carta Permiso Productor de Alcohol	DGII	Presencial
Permiso Uso de Suelo	Ayuntamiento Santo Domingo Este	Servicio en Línea(Republica Digital)
Autorización Ambiental	MMARENA	Presencial
Permiso Sanitario de la Instalación	DIGEMAPS	Presencial
Permiso Sanitario de los Productos	DIGEMAPS	Presencial

Fase III

Se determinaron cuáles son los requisitos para obtener los permisos de las instituciones mencionadas en la Tabla 1. La información obtenida se presenta en las Tablas 2 a la 6, según se detalla a continuación:

- Los requisitos para la obtención de Licencia de Productor de Alcohol se encuentran listados en la Tabla 2.
- En la Tabla 3 se muestran los documentos necesarios para la obtención del Permiso de no objeción Uso de Suelo.
- La Tabla 4 muestra los documentos necesarios a ser depositados en el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Ambientales

(MMARENA) para la Autorización Ambiental de la Cervecería.

- La Tabla 5 muestra los documentos y permisos necesarios a ser depositados en el DIGEMAPS Dirección General de Medicamentos Alimentos y Productos Sanitarios para el permiso Sanitario de la Cervecería.
- La Tabla 6 muestra los documentos y permisos necesarios a ser depositados en el DIGEMAPS Dirección General de Medicamentos Alimentos y Productos Sanitarios para el permiso Sanitario de los de la Cervecería.

Tabla 2
Requisitos Licencia Productor de Alcohol

Requisito	Costo	Tiempo
Empresa con RNC, Registro Mercantil	Costo base RD\$ 15,000.00	90 días previo al inicio
Carta Visita Técnica	Sin costo.	1 día
Permiso Uso de Suelo	Ver Tabla 3	Ver Tabla 3
Autorización Ambiental	Ver Tabla 4	Ver Tabla 4
Permiso Sanitario de la Instalación	Ver Tabla 5	Ver Tabla 5
Permiso Sanitario de los Productos	Ver Tabla 6	Ver Tabla 6
Licencia Productor de Alcohol	Gratuito	15 días

Tabla 3
Requisitos Uso de Suelo

Requisito	Costo	Tiempo
Carta Solicitud a Dirección de Planeamiento Urbano	Sin costo.	1 día
Título de Propiedad	Sin Costo	1 día
Plano Mensura Catastral Copia	Sin Costo	1 día
Plano de Localización del Proyecto y uso de suelo y densidad circundante	Costo base RD\$ 2,500.00	5 días
Pago de Uso de Suelo	RD\$ 2,000.00	1 día
Pago de inspección	RD\$ 1,000.00	1 día
Uso de Suelo	Costo base RD\$ 5,500.00	15 días luego de depositado

Tabla 4
Requisitos Autorización Ambiental

Requisito	Costo	Tiempo
Carta Solicitud a MMARENA	Sin costo.	1 día
Formulario de Registro	Sin Costo	1 día
Copia de Cedula	Sin Costo	1 día
Copia Registro Nacional de Contribuyente RNC	Ver Tabla 2	Ver Tabla 2
Copia Registro Mercantil	Ver Tabla 2	Ver Tabla 2
Certificado de Título de Propiedad	Ver Tabla 3	Ver Tabla 3
Plano Mensura Catastral Copia	Ver Tabla 3	Ver Tabla 3
Plano de Localización del Proyecto y uso de suelo y densidad circundante	Costo base RD\$ 2,500.00	5 días
Hoja Topográfica a escala 1:50,000	RD\$ 2,000.00	5 días
Mapa de Localización a escala 1:1000 a 1:5000	RD\$ 2,000.00	5 días
Plano de Conjunto y Planta Dimensionada	RD\$ 2,000.00	5 días
3 reportes beneficios o perdidas DGII	Sin Costo	1 día
Resumen ejecutivo del Proyecto	Sin Costo	1 día
Presupuesto Proyectado de Operaciones	Sin Costo	1 día
Uso de Suelo	Ver Tabla 3	Ver Tabla 3
Cheque Certificado	RD\$ 2,000.00	1 día
Autorización Ambiental	RD\$ 2,000.00	30 días

Tabla 5
Requisitos Permiso Sanitario de la Instalación

Requisito	Costo	Tiempo
Carta Visita Técnica director regional	RD\$ 200.00	1 día
Analíticas de los Productos fabricados	Costo base RD\$ 150.00	6 días
Permiso Uso de Suelo	Ver Tabla 3	Ver Tabla 3
Autorización Ambiental	Ver Tabla 4	Ver Tabla 4
Copia expediente MMRENA	Ver Tabla 4	Ver Tabla 4
Permiso Sanitario Instalación	RD\$ 200.00	2 días

Tabla 6
Requisitos Permiso Sanitario del Producto

Requisito	Costo	Tiempo
Formulario LI-RDA-08 DIGEMAPS	RD\$ 4,000.00	90 días
Copia RNC	Ver Tabla 2	Ver Tabla 2
Formula cualitativa y cuantitativa	Sin costo	1 día
Permiso Sanitario Instalación	Ver Tabla 5	Ver Tabla 5
Formato de etiqueta según NORDOM 53	Sin Costo	5 días

Fase IV

Por último, se determinó cuál es el orden óptimo de realizar todo el proceso de habilitación, como se puede apreciar en las fases anteriores, el último permiso a obtener es el de Licencia de Productor de Alcohol, otorgado por la DGII ya que para obtener este, es necesario haber obtenido los permisos de todas las demás instituciones estatales.

Antes de seguir adelante, es importante resaltar que las recomendaciones expuestas a continuación, son una recomendación y no una regla escrita, por lo que el lector debe considerarse en libertad de seguir el orden que considere más adecuado. Sin embargo, a través de los pasos presentados en la Figura 1 se optimiza el tiempo y se aprovechan los tiempos de espera.

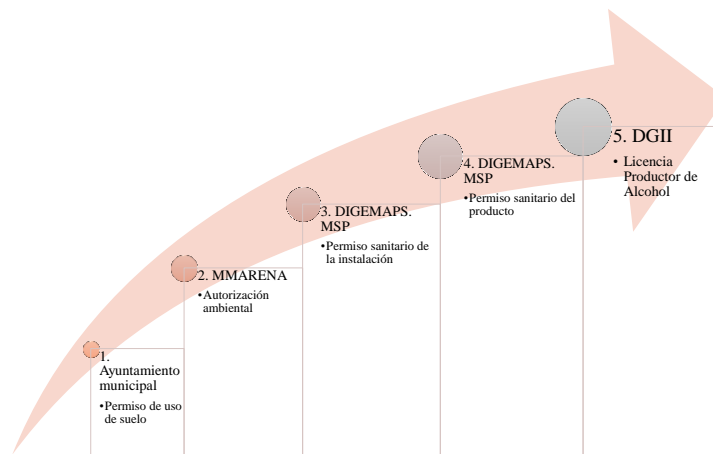


Figura 1
Fase 4: Orden cronológico

CONCLUSIÓN

Esta herramienta fue creada con el objetivo de brindar una guía a todo aquel interesado en la producción venta y distribución de cerveza en la República Dominicana. Si cada fase es seguida de acuerdo con las recomendaciones ofrecidas y cumpliendo previamente con los requisitos sanitarios para elaboración de bebidas alcohólicas, un cervecero artesanal podrá comercializar su producto en un rango de 2 a 5 meses desde el inicio del proceso.

Sin embargo, cabe destacar que a pesar de que las recomendaciones sugeridas en la presente herramienta son las que son consideradas más lógicas en términos de secuencia, el lector debe reconocer que no es la única forma de conseguir los permisos necesarios para la puesta en marcha de su negocio.

RECOMENDACIONES

Con la búsqueda de mejora la capacidad de los emprendedores para poder establecer una cervecería artesanal, se ve conveniente una herramienta que contenga sugerencias mercadológicas dirigidas al público que consume dichos productos en el país.

Actualmente el país tiene parámetros para la producción de alimentos y bebidas, con los requerimientos que deben cumplir tanto el establecimiento como el producto, sin embargo, es necesario la creación de una herramienta específica para los emprendedores del mercado de producción de bebidas alcohólicas artesanales, donde se pueda consultar los parámetros específicos para dicha categoría.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] *Listado de todos los RNC de contribuyentes*, Dirección General de Impuestos Internos, ene. 2021. [Online] Disponible en: <https://dgii.gov.do/servicios/consultas/Paginas/RNC.aspx>
- [2] *Programa de Formalización Comercial y Operativa a los Cerveceros Artesanales en la Republica Dominicana*, 1 ed.

Centro MIPYMES-INTEC, Santo Domingo, Rep. Dom., pp. 1-11

- [3] Danson, M., Galloway, L., Cabras, I. y Beatty, T, “Microbrewing and entrepreneurship: The origins, development and integration of real ale breweries in the UK”, *Entrepreneurship and Innovation*, vol. 16, no. 2, pp. 135-144. may, 2015, doi: <https://doi.org/10.5367/ijei.2015.0183>
- [4] Ellis, V. y Bosworth, G. “Supporting rural entrepreneurship in the UK microbrewery sector”, *British Food Journal*, vol. 117, no. 11, pp. 2724 – 2738, nov, 2015, doi: <https://doi/10.1108/BFJ-12-2014-0412/full/html>
- [5] Pret, T. y Cogan, A. “Artisan entrepreneurship: a systematic literature review and research agenda”, *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research*, vol. 25 no. 4, pp. 592-614, jun, 2019, doi: <https://doi.org/10.1108/IJEBR-03-2018-0178>
- [6] Biraglia, A. y Kadile, V., “The Role of Entrepreneurial Passion and Creativity in Developing Entrepreneurial Intentions: Insights from American Homebrewers”, *Journal of Small Business Management*, vol. 55, no. 1, pp. 170-188, may, 2016, doi: <https://doi.org/10.1111/jsbm.12242>