

A background graphic consisting of a complex network of interconnected nodes and lines. The nodes are represented by small circles in various shades of blue and grey, and the lines are thin, light blue. The network is dense and irregular, filling the entire page.

Redes

empresariales

De servicio social a empresa

Maltas Cerveceras de México.

Maltas Cerveceras de México es una empresa dedicada a producir maltas base, tostadas y caramelizadas como insumo para cervezas artesanales. Pero ¿Qué es la malta? La malta es el grano de cereal que pasó por un proceso de germinado y secado. El objetivo de estos procesos es generar las enzimas necesarias para convertir el almidón del grano en azúcares simples.

La cebada es el cereal malteado más común, debido a su alto contenido de enzimas. Sin embargo, se pueden maltear otros cereales. La malta se usa principalmente en nuestro país para fabricar cerveza, whisky o harinas de malta como suplemento veterinario.

Desde 2020, México se ubica como el cuarto país productor de cerveza mundial, además figura como el mayor exportador de cerveza del mundo por sexto año consecutivo, por delante de países como Holanda, Bélgica y Alemania. Esta posición significa que el 17.9% de las cervezas que se venden en el mundo son de origen mexicano, demostrando que la agroindustria cervecera mexicana es vital para el crecimiento y desarrollo de la economía del país [1].

De acuerdo con datos de la Asociación de Cerveceros Artesanales de México (ACERMEX), durante este último año (caótico para varias industrias), la producción de cerveza artesanal se incrementó en un 8%, y el número de fábricas de cerveza artesanal superan las 1,200 [2].

La ley de pureza alemana establece una serie de regulaciones en torno a la producción de cerveza. De acuerdo a esta ley, la cerveza se debe elaborar únicamente con malta de cebada, lúpulo, levadura y agua; impidiendo que se agreguen aditivos a la cerveza, así garantiza la calidad del producto. El camino de la cerveza entonces, inicia en los campos de cebada. En México, se cultiva este

Brenda I. González Rivera
Ingeniería en Alimentos. UPIBI
bren.glez.rivera@gmail.com



Figura 1. Logotipo de la empresa.



Figura 2. Variedades de maltas.

cereal a gran escala, generando una derrama económica para los estados que la producen: Guanajuato e Hidalgo principalmente.

Teniendo en cuenta estos antecedentes debiéramos suponer que la materia prima para elaboración de cerveza está disponible en nuestro país, pero sorprendentemente no es así; si bien es cierto que el 66.3 % de la malta es producida en México y el 33.7% es de exportación, ese 66.3 % producido es acaparado por los grandes grupos cerveceros: Heineken (Grupo Cuauhtémoc-Moctezuma) y AB-InBev (Modelo) dejando únicamente el 3% del total para los cerveceros artesanales viéndose obligados a importar más de 2 mil toneladas anuales de malta por año [3].

Debido a esa necesidad nace Maltas Cerveceras de México: una empresa que se originó y gestionó en los laboratorios de Bioingeniería de la UPIBI como proyecto de investigación, para prestar servicio social. Con el valioso apoyo del ya finado Dr. Augusto Trejo González y la entonces estudiante de la carrera de Ingeniería en Alimentos Brenda I. González Rivera. Se desarrolló el plan de negocios y llevó a participar en el entonces Campamento de Emprendimiento Femenino de 2015 por parte del IPN y Fundación Banorte, ganando el tercer lugar de más de 25 proyectos participantes. Se recibió un

financiamiento y la mentoría por parte del Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica (CIEBT) para incubar el proyecto, pero no logró incubarse, aun así siguió adelante mediante prueba y error, llegando a lo que hoy en día es una planta piloto con producto validado, generando ingresos y en busca de inversión para seguir creciendo ya que el principal objetivo es sustituir la importación y disminuir los costos de producción de los cerveceros artesanales y caseros, aportando valor a la cadena de producción de la cerveza y fortaleciendo la industria de la cerveza en México. [ibio](#)

Referencias

- [1] Echeverría Mara. (7 de mayo de 2020). México, el mayor exportador de cerveza del mundo. sborturl.at/bcDQ8
- [2] IBÚS. Tu Guía para Cerveza Artesanal (27 de abril 2021). Crece el número de cervecerías artesanales en México este 2021. <https://ibus.mx/crece-numero-de-cervecerias-artesanales-en-mexico-en-2021/>
- [3] INEGI. (2021). Conociendo la Industria de la Cerveza. Pp 16. https://www.inegi.org.mx/contenido/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825198428.pdf



Figura 3. Producto terminado.