

Fecha 07.08.2023	Sección Negocios	Página 6
----------------------------	----------------------------	--------------------

Enseñan a fabricar cerveza artesanal

VERÓNICA GASCÓN

Pocos lugares en México enseñan el arte de hacer cerveza artesanal, pero hay cursos y talleres diseñados para los amantes de esta bebida.

José Guerrero, químico de profesión, inició con “Escuela de Cerveceros” en 2020, en plena pandemia, y hasta ahora unas mil 300 personas han pasado por sus aulas virtuales.

Los alumnos van desde abogados y médicos con un gusto especial por la cerveza hasta emprendedores que quieren iniciar un negocio.

“Para quienes van con la idea de emprender tenemos cursos de diseño de cervecería, pero también hay a quien le apasiona y quiere hacer cerveza en su casa, que es 80 por ciento de los que se inscriben”, dijo Guerrero.

En el País hay un auge de cerveza artesanal, que suele ser hasta seis veces más costosa que una industrial, debido a que la materia se compra por kilo y es de mucha calidad, comentó.

El boom de la cerveza artesanal se da entre 2010 y 2011, en San Diego, California, Estados Unidos; de ahí se trasladó a Baja California, origen de muchas marcas pequeñas, añadió.

“Hay marcas en México que son monstruos, pero poco a poco la gente se empieza a interesar por las bebidas artesanales y ahora el consumidor está aceptando los nuevos estilos de cerveza.

“En 2017 había 950 marcas registradas, pero es difícil que una marca dure más de dos o tres años, debido a la burocracia que implica abrir una cervecería”, indicó Guerrero.

