

Oferencia Revanda grado Profesor Mercantil
Laupeacion obtenida. - aprobada

9 FEB. 1960



El Secretario

ESCUELA PROFESIONAL DE COMERCIO

DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

"Profesorado Mercantil"

Proyecto de una empresa destinada a la
fabricación de cervezas, denominada
INDUSTRIA CERVECERA CANARIA S.A. (CICSA)

Tesis presentada por:

ANTONIO NAVARRO SANTANA

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
LAS PALMAS DE G. CANARIA
N.º Documento 255182
N.º Copia 677582



Diciembre de 1959

V= 88=

El Catedrático

Estanislao González

AL. CERVEZAS DE LA ESCUELA

La cerveza es la bebida más común, consistente de la fermentación de un almidón pre-cocido a partir de la cebada germinada y tostada (malta) y azucarada con lúpulo.

Dependiendo de las cervezas que solamente tienen interés en la localidad que se produce, se divide a las cervezas, en cervezas de cebada, de trigo, de arroz, etc., se distinguen además las cervezas fuertes elaboradas con malta ligeramente tostada según la proporción de lúpulo empleado se llama la cerveza fuerte o oscura y según sea la cantidad de agua empleada para una misma cantidad de cerveza se llama a ésta simple o doble. Las cervezas ricas en alcohol se denominan fuertes y a las que se extraen por procesos se da el nombre de cervezas débiles, a las que tienen poco extracto, débiles a las que contienen poco alcohol y pesadas a las que se caracterizan por la gran cantidad de materias extractivas que contienen. Las cervezas de nona se denominan cervezas de invierno cuando deben ser guardadas en botellas de vidrio y se guardan en determinadas cantidades de las botellas hasta el verano o al otoño. La cerveza de marzo y la cerveza de mayo son cervezas elaboradas con mucha malta. Llamanse cervezas concentradas o condensas, unas cervezas dulces de sabor licoroso que se elaboran principalmente en Londres evaporando al vacío cervezas ricas en extracto hasta reducir las aproximadamente a una quinta parte de su volumen primitivo.

En Inglaterra se distinguen a las cervezas oscuras, (que se elaboran de distinta manera y que según su color y fuerza se llaman STOUT, BROWN STOUT, DOUBLE STOUT) y cervezas pálidas (ALE STOUT, BITTER PALE ALE, de fermentación alta de Londres de fermentación baja de Escocia, etc.)

A). ESTUDIO DEL PRODUCTO

La cerveza es la bebida alcohólica , resultante de la fermentación de un mosto preparado a partir de la cebada germinada y tostada(malta) y aromatizada con lúpulo.

Preseindiendo de las cervezas que solamente tienen interés en la localidad que se produce , se divide n las cervezas, en cervezas de cebada, de trigo, de arroz. etc., se distinguen además las cervezas raras elaboradas con malta ligeramente tostada: según la proporción de lúpulo empleado es llama la cervezadulce o amarga y según sea la cantidad de malta gastada para una misma cantidad de cerveza se llama a ésta simple o doble. Las cervezas ricas en alcohol se denominan secas y a las ricas en extractos pastosas se dá el nombre de cervezas ligeras, a las que tienen poco extracto, débiles a las que contienen poco alcohol y pesadas a las que se caracterizan por la gran cantidad de materias extractivas que contienen. Las cervezas de conserva se denominan cervezas de invierno cuando deben consumirse pronto y cervezas de verano cuando se guardan en determinadas secciones de las bodegas hasta el verano o el otoño. La cerveza de Marzo y ala cerveza BOCK es cerveza elaborada con mucha malta. Ilmanse cervezas concentradas o condensadas, unas cervezas dulces de sabor licoroso que se elaboran principalmente en Londres evaporando eb el vacío cervezas ricas en extractos hasta reducir las aproximadamente a una quinta parte de su volumen primitivo.

En Inglaterra se distinguen las cervezas oscuras, PORTER (que se elaboran de distinta manera y que según su color y fuerza se llama STOUT, BROWNSTOUT, DOUBLESTOUT) y cervezas pálidas (ALT SWEET , BITTER PALE INDIA, de fermentación alta de Londres de fermentación baja de Escocia etc.)

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

El PORTER se obtiene por cocción prolongada de malta muy tostada, es de fermentación alta muy pastosa y de sabor amargo agradable. El ALE es de sabor más vinoso, de color claro, se obtiene con malta poco tostada, es su elaboración se emplea mucho lúpulo y es una cerveza muy estable. El LANBIC se obtiene con el primer mosto, es rico en alcohol de color pálido, es muy ácido y antes de beberlo se le mezcla con disoluciones azucaradas, MARS es una cerveza floja que se obtiene con el último mosto y el FARO se obtiene mezclando las dos.

En el comercio se conocen diferentes clases de cervezas que pueden agruparse según el método de preparación en: cervezas de fermentación alta y de fermentación baja.

Entre las primeras tenemos, las inglesas
ALE, de color pálido, aspera y rica en alcohol y lúpulo.
PORTER, de color muy oscuro y amarga y rica en alcohol y extractos (éstos llegan hasta el 15%) y
STOUT, muy rica en extracto (25%) y por tanto muy nutritiva y dulce.

Entre las segundas destacan,
La MUNICH , muy oscura y pobre en lúpulo
La BOCK, parecida a la anterior, aunque más rica en extracto
La VIENNA, de color pardo rojiza, con sabor fuerte pero no amargo
La PILSENER, de color claro, sabor delicado y amargo fuerte.

En la industria que tratamos de montar fabricamos cervezas tipo PILSENER y MUNICH

EL LOCALIZACION PROYECTIVA

Si efectuamos un análisis del lugar en que una planta industrial desarrolla sus actividades, observamos que en el mismo existen medios de comunicación, agua de una especialidad, materias primas y otros elementos que contribuyen al eficaz desarrollo del proceso productivo de la empresa que se trate, sin que sea posible cambiar las condiciones ambientales y destructivas, todas ellas necesarias para que la unidad técnica de producción desarrolle su tarea. Es por lo tanto que todo se haya calculado y ordenado para que la empresa que se emplazó allí sus instalaciones haya conseguido de su localización el funcionamiento de las mismas. Esto nos demuestra que las plantas industriales, antes de elegir su emplazamiento, han de tener en consideración una serie de factores que se estiman básicos para su presente y futuro. Estos factores que se estiman básicos son los que se conocen con el nombre de factores localizacionales, los cuales, no solo hacen alusión al espacio geográfico sino también al medio ambiental.

El distinción de un factor y motivo locacional.

El primero es la proximidad alguna de un espacio geográfico (natural o adquirida permanentemente temporal, pero algo que en fin de cuentas existía), mientras que el motivo locacional es la razón por la cual el factor es tenido en cuenta por una cierta industria.

Se ve que un factor locacional es una característica o particularidad del espacio o del ambiente, en que las industrias se encuentran establecidas. Las cuales le supone alguna ventaja o aptitud para su desenvolvimiento eficaz en sus relaciones con los mercados y proceso de producción.

B) LOCALIZACION GEOGRAFICA

Si efectuamos un análisis del lugar en que una planta industrial desarrolla sus actividades, observamos que en el mismo existen medios de comunicación, mano de obra especializada, materias primas y otros elementos que contribuyen al eficaz desarrollo del proceso productivo de la empresa que se trate, sin que sea posible omitir las condiciones ambientales y de estructura, todas ellas necesarias para que la unidad técnica de producción desenvuelva su tarea. Se puede asegurar que todo se haya calculado y ordenado para que la empresa que emplazó allí sus instalaciones haya conseguido la economía del funcionamiento de las mismas. Esto nos demuestra que las Plantas industriales, antes de elegir su emplazamiento, han de tomar en consideración una serie de factores que se estiman básicos para su presente y futuro. Estos factores que se estiman básicos son los que se conocen con el nombre de factores locacionales, los cuales, no solo hacen alusión al espacio geográfico sino también al medio ambiental.

Se distingue entre factor y motivo locacional. El primero es la propiedad misma de ese espacio geográfico (natural o adquirida permanentemente o temporal, pero algo que en fin de cuentas existe), mientras que el motivo locacional es la razón por la cual el factor es tenido en cuenta por una cierta industria.

Se ve que un factor locacional es una característica o peculiaridad del espacio o del ambiente, en que las industrias se encuentran establecidas, las cuales le supone alguna ventaja o aptitud para su desenvolvimiento eficaz en sus relaciones con los mercados y proceso de producción.

Para poder efectuar el analisis de los factores locacionales se hace necesario agruparlos. Lo corriente es clasificarlos en directos e indirectos sin que sea factible atribuir la primacia a unos sobre otros, pues según los casos, así será su importancia. Como no es posible que hagamos aquí un estudio lo suficientemente amplio de cada uno de ellos nos limitamos a enumerarlos para dar al final los más destacados de la ubicación que elegimos.

a) Directos

1

1) Con repercusión sobre los costes

Materias primas.- Fuentes de abastecimiento, cantidades necesarias, regularidad en el suministro, relación con las industrias que las producen, problemas de transporte o conservación.

Agua.- Abastecimiento, regularidad, condiciones de suministro

Energía.- Naturaleza y fuente de la energía, utilización por la empresa, posibilidades de sustitución o intercambio.

Mano de obra.- Número de operarios necesarios para las diversas actividades con separación por sexo, por grupo de edades, aptitud y formación, proporción entre los necesarios para las distintas clases de trabajos y (condiciones del suelo no), variaciones estacionales, acceso a la red de transportes (no) de la mano de obra necesario, necesidades de alimentación y vivienda, necesidades de transporte.

Instalaciones.- Superficie necesaria y condiciones del suelo

Sociales.- Políticas, tradicionales o históricas, actitudes de población hacia el industrial, relaciones y servicios o

servicios de la vida de la localidad, oportunidades que

acceso a la red de transportes y comunicaciones, facilidades para la reparación de la maquinaria, disponibilidad de servicios públicos, contra incendios, sanitarios, y análogos.

Dirección.- Necesidades de colaboradores y directores y técnicos, problemas especiales planteados por estos.

Capital.- Posibilidades de obtención y condiciones,

11) Con efectos sobre las ventas

Mercado .- Extensión y capacidad actual, posibilidades latentes, naturaleza y cualidades del producto, transportes disponibles, para el acceso al mercado, posibilidades de organización de ventas, publicidad, relación con las industrias o empresas compradoras, intensidad de la competencia.

b) Indirectos

Naturales.- Clima, relieve y facilidades para el transporte ventajas naturales de situación.

Jurídicas.- Legislación sobre sociedades y empresas, legislación laboral y fiscal, monopolios y restricciones, medidas de política locacional, ordenanzas locales sobre construcciones o cuestiones laborales y otras y disposiciones de todas clases que afecten a la explotación prevista.

Muchas de estas influyen también directamente en los costes tales como las contribuciones, los salarios fijados legalmente y otros.

Sociales.- Motivos tradicionales o históricos, actitud de la población hacia la industria, diversiones y atractivos o repulsivos de la vida de la localidad, oportunidades culturales o formativas oportunidades para el progreso técnico.

C) Evaluación e importancia

Desde el punto de vista práctico y en lo que respecta a la ubicación elegida para nuestra empresa en Las Palmas tenemos:

a) Directos

1) con repercusión sobre los costes

Materis primas.- La capacidad de producción de la industria que se proyecta es de 40.000 hectolitros anuales, lo que implica un consumo de 2.400 toneladas de cebada

Agua.- La planta industrial se instala en Las Palmas, teniendo asegurado el suministro del agua por la empresa municipal Servicio de Abastecimiento de Agua .

Energía.- El suministro de energía eléctrica es facilitado por la empresa Unión Eléctrica de Canarias S.A.

Mano de obra.- En el proceso de fabricación de la cerveza, la labor del personal obrero es simple y monótona, lo que supone poca especialización y una pronta preparación del personal. No es así el caso del personal técnico que exige una gran especialización y práctica para el desempeño del cargo. En el caso del personal obrero no hay dificultad alguna, puesto que en Las Palmas hay abundancia de mano de obra obrera, por otra parte en lo que respecta al personal técnico tenemos que contratar los servicios de técnicos cerveceros extranjeros puesto que aquí no abundan.

Instalaciones.- Existen terrenos suficientes para la instalación de la industria.

Capital.- Aunque nuestra empresa se financia holgadamente, no obstante no puede alejarse de la relación natural que siempre debe existiren la vida de los negocios entre las empresas y los bancos y medios financieros en general. a este respecto Las Palmas cuenta con sucursales de los más importantess bancos españoles.

~~~~~

CE ANTICUARIOS HISTORICOS

Casi todos los pueblos de la Tierra han elaborado bebidas alcohólicas desde los tiempos prehistóricos; para hacerlas se emplea para ello materias azucaradas, como miel, zumos de palmeras o de pitas, frutos leñosos, etc., algunas que sirven de base a bebidas de materias fermentables, obteniendo con estas bebidas cervezas.

Corresponden al grupo de las cervezas el KASHU, o cerveza de mijo de los indígenas africanos, la SOYA y la ALONA de los antiguos indios y persas, el MASH o cerveza de arroz del Japón y Formosa, la SAKA de los habitantes de las islas del Pacífico la BIRA o cerveza de sebo de las tribus indias de la América del Sur, el MASH de los rusos, la BIRRA de Alemania, la BOCA de Siam, etc.

Antes de que el hombre se dedicara al cultivo del campo, se obtenían las cervezas mediante plantas silvestres, y cuando no se conocía aún el arte del alfarero, se elaboraban calentando los líquidos con piedras calientes. Los indígenas de la América del Norte y los australianos tostaban ya las semillas de las plantas silvestres que exprimían para hacer una pasta para las bebidas alcohólicas. Refinando esta pasta a veces mediante piedras calientes; para iniciar la fermentación se mezclaban sebo de ballena, arroz en Formosa, sebo en Irán y Bolivia los frutos de una leguminosa, y se cubría la masa unificada en la vasija donde debía hacerse la fermentación. La saliva coagulaba la fécula y tal vez proporcionaba el fermento alcohólico.



4 ANTECEDENTES HISTORICOS

Casi todos los pueblos de la Tierra han elaborado bebidas alcohólicas desde los tiempos prehistóricos; unas veces han empleado para ello materias azucaradas, como miel, zumos de palmera o de pitas, frutos leche, etc., mientras que otras se han valido de materias feculentas, obteniendo con estas últimas cervezas.

Corresponden al grupo de las cervezas el POMBE, o cerveza de mijo de los indígenas africanos, laSOMA y la AHONA de los antiguos indios y persas, el BAKT o cerveza de arroz del Japon y Formosa, la KAWA de las habitantes de la islas del Pacifico la HICA o cerveza de maiz de las tribus indias de la América del Sur, elKWASS de los rusos, la BRAGA de Pumania, la BOSA de Macedonia, etc.

Antes de que el hombre se dedicase al cultivo del campo, se obtenían las cervezas mediante plantas silvestres, y cuando no se conocía aún el arte del alfarero, se elaboraban calentando los líquidos con piedras calientes. Los indígenas de la América del Norte y los australianos tostaban ya las semillas de las plantas silvestres que empleaban para hacer más gustosas las bebidas alcohólicas efectuando esta tostación a veces mediante piedras calientes; para iniciar la fermentación se masticaba raíces de KAWA, arroz en Formosa, maiz en Perú y Bolivia los frutos de una leguminosa, y se escupía la masa masticada en la vasija donde debía hacerse la fermentación. La saliva saca- rifica la fécula y tal vez proporciona el fermento alcohólico en otros países.

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por ULPGC. Biblioteca Universitaria, 2009

En la Nubia, en algunas comarcas del Asia oriental y en Rusia se empleaba en la elaboración cereales previamente tostados. Para aromatizar la cerveza se empleaba algunas plantas, por ejemplo las ramas de Somas (tal vez sea la *PHEDRA VULGARIS*) y las de la *ALITROSIS PROCTSA* que se añaden el sudán a las cervezas obtenidas con mijo y con las semillas de la *PENICILLARIAHIRSUTA*. En el Norte de Alemania, Dinamarca, Escandinavia aún en 1477 se añadía ala cerevisiamonachorum mito de Brabante (*Mirica Gale*) y también bayas de enebro; en El Norte de América retoños de la *SUNGA CANADIENSIS* (cerveza recomendada para para el escorbuto en Irlanda y en Islandia se usaron las semillas de las zanahoriassilvestres. Todas estas substancias fueron luego sustituidas por el lúpulo.

Los egipcios atribuían la invención de la cerveza a Osiris. Con los granos de la cebada obtenían la malta, aromatizaban el extracto acuoso de esta con azafrán y otras especias y luego la dejaban fermentar. Esta bebida estaba muy extendida en Alejandría en tiempo de Estrabón. Ciudad nombrada por su cerveza era *Palusium* en las bocas de Nilo.

Plinio menciona el uso de cerveza en España con el nombre de *CELIA* y *CERIA* y en la Galia con el de *CEREVISIA* o *CERVISA*. Según el los habitantes de Europa Occidental tenían una bebida elaborada con trigo y agua, con la cual se emborrachaban; la elaboración de esta bebida era algo distinta en la Galia, en España y en otros países, recibiendo diversos nombres aunque su naturaleza y propiedades eran las mismas; En España y en otros países, recibiendo diversos nombres particularmente era también conservada que duraba mucho tiempo. Probablemente

la CERVISIA, CERIA o CELTA de Plinio debe sus nombres a la fer-  
diosa CERES . Platón la llamaba CERESIA, esto es,  
bebida que se usaba en la fiesta de esta divinidad . Los ar-  
menios tenían una bebida alcohólica que obtenían con la cebada  
y en los ilirios y panonios se menciona una suerte de cerveza  
llamada SABAJA .Virgilio habla de bebidas fermentadas que usaba-  
ban los pueblos del Norte en vez del vino. En las comarcas del  
centro de Francia, la bebida más popular en el siglo I era la  
cerveza pudiendo creer que su conocimiento llegó a los celtas  
desde España. Esta cerveza celta se ha mantenido en el Norte  
de Francia, Bélgica, y en Inglaterra hasta no hace mucho. El  
nombre de CERVISIA o CERECIA, parece muy antiguo; con él se  
relacionaban o se relacionan los nombres de cerveza, cervesa,  
(cat.) cerveja (port.) çervusa (retrorrománico) cervoise  
(franc. ant.) . Parece que en tiempo de César los germanos  
no conocían aún la cerveza; pero poco después ya la mencionan  
entre ellos Diodoro y Tácito. En Alemania se le llamaba anti-  
guamente PFOR y también BIOR y PIER derivándose estos nombres  
según Grimm y Wackernagel del latín BIBER o BIBERIS ; otro an-  
tiguó nombre de la cerveza es ALO (ALU, FALO -) que se ha conser-  
vado en inglés. El empleo del lúpulo se debe a los filandeses  
siendo citado el lúpulo para aromatizar en el poema filandés  
KALFFALA. En la Edad Media se elaboró probablemente por prime-  
ra vez buena cerveza en los conventos . Santa Hildegara, abades-  
sa de Rupertsberg, menciona en 1079 el lúpulo como materia que  
se añadía a la cerveza, en aquel tiempo era frecuente el culti-  
vo del lúpulo en Baviera, Franconia y Baja Sajonia. Poco a poco  
fue divulgándose el arte de elaborar cerveza, pasando de los con-  
ventos donde se distinguía la cerveza fuerte ( PATRBIER) de la  
flaja (ROFANTBIER) al pueblo. En 1290 se dictó en la ciudad  
libre de Nuremberg un decreto disponiendo que en la elaboración  
de la cerveza se empleara cebada y prohibiendo el empleo de la

avena, la escanda el centeno y el trigo. En el siglo XIV se formaron los gremios de cerveceros que eligieron como patrón al fabuloso rey Gambrinus, a quién se atribuyó la invención de la cerveza. En el transcurso de la Edad Media fué cayendo eb desuso la cerveza en el Sur de Alemania, hasta que la cerveza del Norte de Alemania más duradera y preparada según mejores métodos fué recobrando el terreno perdido. En 1591 se inauguró en Munich la cervecería de la corte Hofbräuhaus, que desde entonces elaboróq excelente cerveza, bien que solamente la vendió al por menor desde 1830. Desde el siglo XIII se elabora en Alemania cerveza de conserva (Lagerbier); la de la marca de Braudenburg que fué la primera en adquirir gran nombradía en 1930, la mayor cerfecería era la de Zittau. En 1541 se elaboró en Nure berg por vez primera la cerveza blanca. La cerveza de trigo inventada en Inglaterra fué exportada en cantidad en el siglo XV a Hamburgo donde se preparó ya antes de 1520. Kurt BROUHAHN que había sido mozo cervecero en Hamburgo elaboro esta cerveza en Hannover en 1526 extendiendose luego su elaboración en todo el Norte de Alemania. Después en 1572 se elaboró también en Berlin, donde se ha ido transformando hasta llegar a la cerveza blanca actual. En Inglaterra estuvo prohibido el empleo del lúpulo hasta el siglo XV y no hace mucho más de un siglo que prepara allí ALE y PORTER. El PORTER fué inventado por el maestro cervecero Harwood y en el siglo XV era exportado a todas partes del mundo.

La industria cervecera debe los extraordinarios progresos que ha hecho en los últimos años al celo que ha tenido en aprovechar todos los descubrimientos científicos e industriales modernos con ella relacionados.

Se han estudiado detenidamente las transformaciones químicas que se efectúa en cada uno de los estadios de los pro

cesos de la obtención de la malta y de la obtención de la cerveza tratándose de seguirles en su marcha y dirigirlos . Se han introducido instrumentos de hierro y máquinas, se ha empleado el vapor como fuerzamotriz, con las investigaciones hechas sobre la levadura se ha adquirido gran seguridad en la manera de conducir la fermentación y con el empleo de aparatos frigoríficos se ha conseguido que la fabricación de la cerveza fuese independiente de las variaciones del tiempo, y al mismo tiempo se ha conseguido con ello el medio de manejarlos líquidos alterables propios de esta industria, sin temor de que se alteren

\*\*\*\*\*

que pueden haberse producido...

Las principales variedades que más importancia tienen en la fabricación de la cerveza son la cebada, el trigo, la avena, el centeno y el arroz.

La cebada. La calidad de la cebada depende en gran parte de la elaboración de la cerveza, y es necesario saber elegir el tipo de cebada que da mejores resultados. La cebada es tanto más valiosa cuanto más es el contenido de almidón ordinariamente de 60 a 70% en las variedades llamadas de alta calidad.

La cebada debe estar exenta de impurezas y grandes pedruzcos defectuosos. La cebada cosechada en un tiempo y momento tiene un color pardo blanquecino, blanco amarillento, o amarillito. Las cebadas del todo blancas son de mala calidad y vitreas si no se sospecha de haber sido escurridas; cuando los granos no son muy grandes, presentan color azul la base y con frecuencia se ven los hilos del endospermo presente en varios de o millones de los granos. La cebada no debe ser conchada que pueda haberse producido.

La cebada debe tener olor fuerte que olor se percibe mejor dirigiéndose al viento, o bien poniendo la mano en su frente, tendiendo bien y poniendo el dedo de una mano. Si la cebada es mala se ve el vapor no ha sido tratado del modo debido, y es muy posible que haya sido. Se aprecia el sabor poniendo los alientos los dedos y nariz color, el sabor debe ser harinoso, ligeramente dulzoso, algo amargo, nunca amargo. Hay que advertir que el cambio del sabor de la cebada puede en ocasiones resultar peligroso por...

que pueden haberla perjudicado.

#### D) PRIMERAS MATERIAS

Las primeras materias que más importancia tienen en la fabricación de la cerveza son: la cebada, el lúpulo, la levadura y el agua.

La cebada.— La calidad de la cebada empleada ejerce un gran papel en la elaboración de la cerveza, y es necesario saberla juzgar si se quiere obtener una buena malta. La cebada es tanto más estimada cuanto más sea el contenido de almidón ordinariamente de 60 á 62 % en las variedades llamadas cebadas cerveceras.

La cebada debe estar exenta de impurezas y granos rotos o defectuosos. La cebada cosechada a su debido tiempo y desecada tiene un color puro, blanquecino, blanco amarillento, o amarillo. Las cebadas del todo blancas son menudamente duras y vítreas siendo sospechosas de haber sido azufradas; cuando los granos no son bien maduros, presentan color amarillo verdoso y con frecuencia no germinan bien: si los granos presentan varios colores o matizados es de sospechas que la cebada se mojó en condiciones que pueden haberla perjudicado.

La cebada debe tener olor apaja este olor se percibe mejor dirigiéndole el aliento, o bien poniendo la cebada en un frasco tapándola bien y oliéndola al cabo de una hora. Si la cebada huele a mohos es señal de que no ha sido tratada del modo debido, y es muy posible que germinen mal. Se aprecia el sabor rompiendo con los dientes los granos y masticándolos, el sabor debe ser suave, farináceo, ligeramente dulzaino, algo amargo, nunca amargo ni ácido. Hay que advertir que el ensayo del sabor de la cebada puede en alguna ocasión resultar peligroso por estar infecta-

dos los granos de la criptogama que puede producir la enfermedad llamada ANTINOMICOSIS. Para evitar este peligro se recomienda primero poner los granos de cebada corto tiempo en alcohol de 96 % y después desecarlos. Los granos de cebada deben ser llanos redondos y de consistencia igual. Para juzgar la uniformidad de los granos se emplea un tamiz clasificador que consta de dos partes. El tamiz y el aparato agitador. El tamiz consta de cuatro compartimentos, el fondo superior tiene rejillas de 4.4 mm. el siguiente de 2.3 mm., el tercero de 1.7mmmm. y el fondo del último no tiene abertura ninguna. Se vierte la cebada en el compartimento superior y al cabo de cinco minutos de funcionar el aparato se ha dividido en cuatro partes, en el compartimento superior se han quedado las impurezas como piedrecillas, paja, etc. en el siguiente se reune los granos de cebada destinados a hacer malta, en los restantes compartimentos quedan los granos defectuosos, rotos residuos y diversas impurezas. En las cebadas de granos gruesos, bien limpias y uniformes, las pérdidas que representan la selección son de pocos enteros por ciento y en las malas llegan hasta el diez por ciento y aún mas.

El endospermo del grano de la cebada puede ser: farináceo, semivitreo y vitreo, lo cual se reconoce cortando los granos mediante unos aparatos llamados farimateos. Los granos completamente farináceos son raros, cuando son sin tacha alguna constituyen el mejor material para la elaboración de la cerveza, pero a veces la farinosidad es debido al tiempo húmedo de la cosecha. La vitrosidad no es siempre realmente perjudicial, para averiguar su calidad se ablandan los granos en agua, se desecan y se

examinan otra vez, los granos vitreos de buena calidad se vuelven farináceos mientras que los de mala calidad siguen siendo vitreos.

Proporción de humedad.- La cebada seca al aire contiene una proporción de agua generalmente comprendida entre el 12 y el 16 por ciento. La cebada destinada a cerveza no debería contener más del 15 al 20 por ciento. Cuanto menos agua tiene tanto mejor se conserva y tanto más barata resulta a igualdad de circunstancias

Albumina.- La proporción de albumina de la cebada suele variar del 8 al 14 por ciento. En general las cebadas viteras son más ricas en albumina que las farináceas. La división de la cerveza en oscura y clara o tipo PILSEN y tipo NUMICH se debe a que en las primeras se emplea para su obtención las cebadas bávaras que son más ricas en albumina que las cebadas bohemias que es la cebada empleada para la obtención de las segundas.

Grado de germinación .-Unicamente los granos de cebada germinados contienen diastasa esto es, el fermento que determina la sacarificación de la fécula por esto es de gran importancia la determinación del poder germinativo de la cebada. Una buena cebada debe germinar todo en su totalidad, en todo caso los granos que germinan no deben ser menos del 95 por ciento .

Composición de la cebada.-una buena cebada de composición media para la elaboración de la cerveza es la siguiente

|               |      |
|---------------|------|
| Agua.....     | 14 % |
| Proteína..... | 9 %  |
| Fecula.....   | 62 % |

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Otras materia extractivas no nitrogenadas,..... | 31 |
| Materias grasas .....                           | 21 |
| Celulosa.....                                   | 1  |
| Cenizas.....                                    | 21 |

Las materias nitrogenadas de la cebada son la glutelina, la glutenfibrina, la mucodina y la albumina. Las dos primeras son solubles en el agua y las dos últimas insolubles y solubles en alcohol. Entre las materias nitrogenadas solubles se encuentran también una enzima, la glicasa, distinta de la diastasa. La glicasa tiene la propiedad de transformar la fécula pero no de disolverla, por consiguiente no puede convertirla en dextrosa hasta que la diastasa la ha disuelto.

Lúpulo.- Para juzgar el valor del lúpulo destinada a la cerveza se atiende a diversas circunstancias, acudiendo en último término a los datos que suministra el análisis químico. Se tiene en consideración la procedencia, el perfume, la forma de los conos, el aspecto de las brácteas y del lupino etc.

Muchas veces se juzga el lúpulo por su procedencia, los más estimados son los de Saaz (bohemio) y de Spalt Bohemio, siguiendo después los de Alsacia, Borgoña, Bélgica, etc., en España se obtiene en la provincia de León y otros puntos del Norte. El perfume del lúpulo se aprecia bien frotándolo entre las manos los conos, debe percibirse un olor franco y aromático.

El lúpulo fino tiene generalmente conos pequeños de forma ovalada, los conos deben ser regulares y enteros. Las brácteas deben ser delgadas, lisas y de venas finas. Los lúpulos de calidad inferior tienen las brácteas gruesas y provistas de venas grandes. El color del lúpulo puede o debe ser uniforme, amari-

llo verdoso, si el lúpulo es de color verde oscuro es señal de que fué recolectado demasiado pronto, si por el contrario, los lúpulos recolectados demasiado tarde tienen un color rojizo.

Composición del lúpulo.-Hay que distinguir en el lúpulo los componentes propios de las plantas en general (materias nitrogenadas, materias grasas, materias extractivas no nitrogenadas, celulosa cenizas, etc.) y los componentes específicos que tienen especial importancia para la elaboración de la cerveza, entre las cuales el principal es el lupino que contiene el lúpulo en la proporción de 6 al 14 por ciento.

Su composición es la siguiente:

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Cera.....           | 0.18 %  |
| Resina A .....      | 11.55 % |
| Resina B .....      | 43.31 % |
| Cenizas.....        | 0.17 %  |
| Otras materias..... | 8.72 %  |

Estas materias son solubles en el éter en un 63.93 %

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| Materias nitrogenadas.....                          | 4.78 %  |
| Pentosanas.....                                     | 2.34 %  |
| Otras materias extractivas<br>no nitrogenadas ..... | 10.89 % |
| solubles en CLH.....                                | 2.75 %  |
| Cenizas i                                           |         |
| insolubles en CLH....                               | 15.31 % |

El lúpulo contiene 31.62 por ciento de materias solubles en agua. Es probable que el lúpulo contenga un alcaloide volátil.

El lúpulo

La levadura.- La levadura de cerveza que más importancia tiene en la elaboración de la misma es el SACCHAROMYCES CEREVISIAE en sus dos variedades alta y baja, la primera determina la fermentación a temperaturas comprendidas entre los 4 y los 10 grados, la fermentación dura de ocho a diez días y durante este tiempo la temperatura aumenta de  $1 \frac{1}{2}$  grados a dos y medios, la levadura vieja como la recién formada se deposita en el fondo de la cuba de fermentación formando un sedimento denso. La segunda produce la fermentación entre 12 y 25 grados, la fermentación es rápida y tumultuosa terminando a los dos o tres días, las células recién formadas suben a la superficie del líquido y forman una capa de espuma. Además de los SACCHAROMYCES que determinan la fermentación principal, existen en los cuerpos que fermentan otros microorganismos que producen fermentaciones secundarias más o menos intensas; estos otros microorganismos son por otra parte las levaduras llamadas salvajes y por otra las bacterias del ácido láctico, del ácido bórico y del ácido acético. Como estas fermentaciones secundarias pueden producir graves inconvenientes y serias dificultades es preciso cuidar las cubas en donde se efectúa la fermentación, estén muy limpias lo mismo que los utensilios empleados en la fabricación y que además las primeras materias tengan toda la garantía de pureza y buena calidad.

Agua.- Toda agua potable es buena y puede considerarse como apropiada para la elaboración de la cerveza.

Según Limtner, el agua destinada a la elaboración de la cerveza no debe contener en 100.0000 partes de peso más de 50 de residuo sólido, 5 de cloro; 2 a 4 de ácido nítrico; 8 partes de ácido sulfurico. para la oxidación de las materias orgánicas conte-

nidas en 100.000 partes de agua no deben contener más de 0.2 partes de oxígeno.

Las aguas que contienen gran proporción de carbonatos de calcio y de magnesia retardan y perjudican la germinación de la cebada lo mismo hacen los cloruros de calcio y de magnesio. Las aguas que contiene materias minerales en pequeña cantidad quitan a la cebada muchas substancias salinas cuya presencia es muy importante en el proceso de germinación y después en la fermentación. El agua empleada en la industria cervecera debe estar exenta de compuestos de hierro. Sobre todo el agua que se usa en las operaciones en que no se llega a la ebullición como en la limpieza de barriles, botellas etc. , debe estar exenta en lo posible de germenos patógenos que puedan desarrollarse en el mosto o en la cerveza alterando sus cualidades.

En general puede decirse que toda agua limpia, incolora e inodora que no contenga exceso de cloruro sódico , cálcico o magnésico y que esté exenta de hierro puede considerarse apropiada para la elaboración de la cerveza. Las aguas modernamente duras, especialmente si la dureza es debida al sulfato calcico merecen preferencia porque los mostos resultan ricos en cálcicos que la levadura necesita para su fermentación.

\*\*\*\*\*

## EL ASPERO TECNICO E INDUSTRIAL

### 1) FABRICACION

La fabricación de la cerveza comprende las siguientes

fases:

- 1) Obtención de la malta
- 2) Preparación del mosto
- 3) Fermentación del mosto
- 4) Operaciones complementarias

1) Obtención de la malta. Se da el nombre de malta a la cebada sometida al proceso de germinación hasta llegar al máximo de diastasa. Para la determinación del grado de germinación de la cebada se tosta ésta y entonces recibe el nombre de malta tostada. La cebada germinada antes de tostarse denomina malta verde. La obtención de la malta se obtiene en la misma fábrica, en que se convierte luego en cerveza.

La obtención de la malta comprende las operaciones siguientes:

son:

- a) Limpieza
- b) Remojado
- c) Germinación
- d) Tostación de la malta verde

a) Limpieza. Ante todo debe procederse al limpie y selección de la cebada para separar las piedras, polvo, semillas extrañas etc, que la acompañan, consiguiendo esto con aparatos similares a los que se emplean en la industria harinera

b) Remojado. Par que la cebada germina es preciso que absorba

## E) ASPECTO TECNICO O INDUSTRIAL

### 1) FABRICACION

La fabricación de la cerveza comprende las siguientes fases:

- 1) Obtención de la malta
- 2) Preparación del mosto
- 3) Fermentación del mosto
- 4) Operaciones complementarias

1) Obtención de la malta.- Se da el nombre de malta a la cebada sometida al proceso de germinación hasta llegar el máximo diastasa. Para la determinación del grado de germinación de la cebada se tuesta a ésta y entonces recibe el nombre de malta tostada. La cebada germinada antes de tostarse denomina malta verde. La obtención de la malta se obtiene en la misma fábrica, en que se convierte luego en cerveza.

La obtención de la malta comprende las operaciones siguientes:

- a) Limpieza
- b) Remojado
- c) Germinación
- d) Tostación de la malta verde

a) Limpieza.- Ante todo debe procederse al limpia y selección de la cebada para separar las piedras, polvo, semillas extrañas etc, que la acompañan, consiguiendo esto con aparatos análogos a los que se emplean en la industria harinera

b) Remojado.- Par que la cebada germina es preciso que absorba antes cierta cantidad de agua contenida en depósitos de pi-

de maderas de cemento, etc., generalmente se prefieren los de palastro esmaltado interiormente y de forma cónica. Los gravados suben a la superficie y pueden ser separados fácilmente y los buenos van al fondo. Hay que renovar con frecuencia el agua porque disuelve materias extractivas de sabor amargo y desagradables contenidos en las cubiertas, de los granos y que fácilmente se alteran y entran en putrefacción. Al cabo de 48 a 100 horas la cebada ha absorbido el 48 % de agua aproximadamente que es la que necesita para que germine aumentando de 18 a 24 % de volumen y perdiendo de 1 a 2 % de peso. Se conoce que el grano ha absorbido bastante agua por los siguientes datos: 1) Los granos pueden aplastarse fácilmente entre los dedos, 2) las cubiertas se separan con facilidad por frotación o frotando el grano sobre la uña, 3) entre los dientes no deben romperse los granos en dos partes sino aplastarse. Es necesario que cada vez se emplee cebada de la misma calidad ya que si se remojan mezclas pudiera ocurrir que no todos los granos necesitaran el mismo tiempo para absorber la cantidad de agua necesaria.

c) Germinación.- Se deja escurrir la cebada remojada y se lleva a los locales llamados germinadores cuyo piso acostumbra a estar 2 o 3 metros más bajo del nivel del suelo. La temperatura de los germinadores debe ser constante en lo posible de 8 a 15 grados. Estos locales deben estar bien aireados. Se extiende la cebada remojada en el suelo formando una capa de altura variable de 20 a 35 cms., removiendola con una pala de madera cada 6 horas primero y luego cada 8 horas. La cebada se deseca en la superficie pronto aparecen en ella un punto blanco de donde aparece o salen muchas raicillas; más adelante aparece el tallecito o plúmula. Desde que aparecen las raicillas se tarda más tiempo en mover

los montones para que la cebada tenga ocasión de calentarse algo y la germinación se acelere. Este aumento de temperatura determina una evaporación de agua que se condensa en la parte superior del montón. Se expresa este fenómeno diciendo que la cebada suda. En la germinación se forma diastasa y esta solubiliza una parte de las materias albuminoideas de los granos de cebada, convierte parte de la fecula en productos solubles y también transforma algo de la fecula y de la celulosa en materias solubles. Esta transformación de materias solubles en materias insolubles, al revés, hace posible el desarrollo del germen proporcionándole las primeras materias necesarias para su vida. Cuando la raicilla haya adquirido cierta longitud y principia a desarrollarse la plúmula, es cuando el grano de cebada ha adquirido el poder sacarificante máximo, desde este momento ese poder va decreciendo si continúa la germinación

d) Tostación de la malta.- La malta verde pudiera ser empleada en la fabricación de la cerveza, pero no es corriente, por lo general se convierte en malta tostada calentándola entre 35 y 40 grados. De la manera de hacer la tostación depende en parte la marcha del proceso posterior de la elaboración de la cerveza y también el carácter de esta. Cuando se destina a cervezas pálidas la malta debe tostarse a bajas temperaturas y si ha de servir para elaborar cervezas de mucha pastosidad debe tostarse lentamente a temperaturas más elevadas. En la tostación debe regularse cuidadosamente la temperatura, porque la malta húmeda con facilidad se convierte en fécula en engrudo y la malta desecada a una temperatura demasiado elevada no pierde su poder sacarificante, pero si la finura de su aroma. Calentando demasiado la malta húmeda se convierte en malta vítrea o malta dura, en la cual el engrudo desecado forma una masa de consistencia córnea impenetrable al agua, La tostación dura de 24 a 48 horas durante ella debe removerse repetidamente la

la malta con pala y con agitadores mecánicos. Haya estufas de gran tiro de aire en las cuales se desecan pronto la malta a temperaturas relativamente bajas calentándose en ellas a mayores temperaturas cuando casi toda el agua ha sido eliminada.

Según el tipo de cervezas que queramos elaborar calentamos la malta entre 70 y 78 grados para las cervezas claras y entre 100 y 120 grados para las cervezas oscuras.

Las condiciones que debe reunir una buena malta son: a) tener todos sus granos enteros, b) ser de color uniforme, c) se debe triturar fácilmente y no debe contener granos vítreos, d) ha de tener sabor dulce y el olor característico de la malta, además de no tener moho.

## 2) Preparación del mosto.-

Es la fase donde verdaderamente empieza la fabricación de la cerveza y comprende las siguientes fases: a) la sacarificación, b) la filtración, c) la cocción y d) la refrigeración.

a) Sacarificación.- A partir de la malta se prepara el mosto que ha de convertirse en cerveza. Como operación previa se tritura la malta o se tritura entre cilindros, de manera que se aplaste el endospermo, sin desgarrar mucho las cubiertas de las semillas resultando una masa en la que el agua pueda penetrar con facilidad y de la cual escurra el mosto líquido.

La malta triturada se trata con agua humedeciéndola con ello formando una papilla. Esta va a pasar a la cuba de sacarificación abraceado y allí se mezcla con más agua mediante aparatos agitadores especiales. En el proceso de la sacarificación actúa la diastasa sobre la fécula formando dextrina, malto-dextrina y maltosa; por mediación de la peptasa, que es otro fermento for-

mado en la malta durante la germinación de la cebada, sobre las materias albuminoideas se forman substancias no coagulables, co-albumosas, peptosas y amidas. Estos procesos son influidos por la temperatura, cuando ésta es inferior a 62 grados se forman maltosa y malto-dextrinas inferiores y a temperaturas superiores malto-dextrina y dextrina. Estos fermentos se comportan de un modo distinto en la fermentación o influyen en la conservación, la limpidez, la espuma y el sabor de la cerveza. Si la mezcla de malta y agua se hace en partes separadas, se aprovecha más la malta mejora la pastosidad de la cerveza y coagulan y se precipitan las materias albuminosas y se destruyen una parte de los fermentos limitando así el proceso de transformación de la fécula y de los albuminoides. También influye la cocción en el sabor de la cerveza.

Para tener en cuenta como se mezcla la malta triturada con el agua, y como se llega a la temperatura más favorable para la sacarificación se da diferentes nombres a los métodos empleados para conseguir esta última. Una de los resultados de la malta y agua se da salida al mosto obtenido y se trata al residuo con nueva agua. Después de una hora se da nuevamente salida al líquido y se hace el tercer tratamiento del bajazao con agua. Unas veces se mezclan los tres líquidos, otras veces se emplea el tercero para elaborar cerveza flojas y otras con parte del primero y el segundo se elabora cerveza fuerte. Este método permite lograr notable economía de combustible, de tiempo y de trabajo. También proporciona mostos ricos en materias albuminoideas

En el método de infusión se mezcla la malta con el agua calentándola a 75 grados, al cabo de un rato se le añade agua caliente para que la mezcla adquiera de nuevo la temperatura de la sacarificación y pasada una hora cuando está adelantada la transformación de la fécula, se da salida al mosto obtenido y se trata al residuo con nueva agua. Después de una hora se da nuevamente salida al líquido y se hace el tercer tratamiento del bajazao con agua. Unas veces se mezclan los tres líquidos, otras veces se emplea el tercero para elaborar cerveza flojas y otras con parte del primero y el segundo se elabora cerveza fuerte. Este método permite lograr notable economía de combustible, de tiempo y de trabajo. También proporciona mostos ricos en materias albuminoideas

disueltas facilmente alterables; pero estos mostos se agrian con facilidad. Estempeligro es menor cuando se trata de cervezas muy fuertes y cuando se emplea malta tostada para obtener cervezas oscuras que cuando se emplea malta seca al aire para obtener cervezas pálidas, Este mosto así obtenido es muy fermentecible y las cervezas medianamente fuertes con facilidad saben algo a vini.

Quando se sigue el método de cocción la malta fría se escaldada con agua caliente de modo que se obtenga una temperatura de 35 a 37 grados. Después se hierve la mezcla por terceras partes, unas después de otras de 10 a 20 minutos para las cervezas pálidas y de unos 40 a 45 para las cervezas oscuras. Cuando se vierte la primera tercera parte hervida en la cuba de sacarificación sube la temperatura en ésta a unos 50 grados y cuando se vierte la segunda tercera parte asciende a unos 62 grados; con la última llega la temperatura a 75 grados.

b) Filtración- El mosto azucarado constituido por, agua, maltosa, y otras substancias, se separa de los residuos de la malta a través de filtros prensas.

c) Cocción.- Terminado el proceso de sacarificación, se trasiega el mosto y se lleva a la caldera de cocción donde se somete a ella. Después de escurrido el mosto del bajazo, se encuentra en este una masa de color gris untuosa formada principalmente por materias albuminoideas coaguladas, que es utilizable como alimento del ganado.

Para aprovechar el bajazo en lo que sea posible en lo que se refiere a la elaboración de la cerveza se le mezcla bien con agua caliente y se obtiene así un segundo, un tercero y un cuarto mosto,

otros se destinan los concentrados a la elaboración de cervezas fuertes y los diluidos a cervezas ligeras y baratas.

El mosto es de color más o meno pardo , de olor agradable y de sabor dulzaino y de reacción ligeramente acido; contienen materias de la maltosa que eran o que se volvieron solubles en el proceso de sacarificación, Las materias albuminoideas contenidas hacen que éste sea facilmente alterables y muy propenso a agriarse si se quisiera hacerlo fermentar en seguida, sin someterlo a preparación alguna, daría una cerveza poco estable. Para evitar este inconveniente se le somete en calderas adecuadas a una intensa cocción durante la cual se le agrega lúpulo; por la temperatura de la ebullición y por el efecto del ácido tánico del lúpulo se precipitan las materias albuminoideas, se destruye por completo la diastasa y se mueren los microorganismos contenidos en el mosto. Al mismo tiempo éste se concentra, tomando color oscuro, se vuelve menos alterable y disuelve substancias amargas, ácido tánico, resina y esencia de lúpulo.

El lúpulo puede emplearse de muy diversas maneras. A las cervezas ligeras que por efecto de ser preparadas con malta poco tostadas tienen sabor vinoso se le añade gran proporción de lúpulo para mejorarlas mientras que en la elaboración de cervezas de malta muy tostadas se emplea poco lúpulo afin de no perjudicar el aroma de la malta.

Ordinariamente se divide el lúpulo en dos partes; se hierva el mosto con la primera durante dos horas y con la segunda empleando mejor lúpulo de 1 a 1  $\frac{1}{2}$  horas. Después de la cocción se separa el mosto mediante un tamíz, se lava algo y se prensa para aprovechar el mosto retenido. Desde que se principia a mezclar la malta

con el agua hasta que ha terminado la cocción del mosto con el lúpulo transcurren unas 10 horas.

#### d) Refrigeración.

El mosto hervido con el lúpulo y separado de éste debe ser enfriado rápidamente hasta la temperatura de fermentación porque entre 25 y 30 grados se vuelve agrio con facilidad. A consecuencia de haberse perfeccionado los aparatos de refrigerar empleados actualmente es posible obtener cervezas en mayor escala que antes para conservarlas. Porala refrigeración se usan recipientes de hierro, grandes y de poco fondo en los cuales el mosto forma una capa de unos tres centímetros de altura; al principio se agita el mosto en estos recipientes planos mediante palas o con aparatos mecánicos. Mientras dura la refrigeración siendo los depósitos abiertos, el mosto se concentra, y el oxígeno del aire actúa sobre algunos de sus componentes, volviéndose insolubles e insolubilizando otros. Al mismo tiempo absorbe oxígeno, siendo este indispensable para el desarrollo de la levadura en la fermentación. Durante la refrigeración se forma un precipitado, que está formado por materias albuminoideas combinadas, en parte con ácido tánico y también por materias resinosas y restos de lúpulo de las cubiertas de la cebada.

#### Fermentación del mosto

El mosto limpio y frío pasa a las bodegas donde ha de fermentar convirtiéndose en esta operación parte del azúcar en alcohol y anhídrido carbónico. Así como en la fermentación del vino se acostumbra a procurar que la fermentación sea lo más completa posible en la obtención de la cerveza hay que evitar cuidadosamente llegar a este punto. El grado a que puede llevarse la fermentación depende

de la naturaleza del mosto y de la calidad de la cerveza que se quiera elaborar. Mediante temperaturas bajas limitando la acción de la cerveza tostado mucho la malta e hirviendo mucho tiempo el mosto con abundancia de lúpulo, se puede retardar la fermentación de la cerveza y aumentar la estabilidad de la misma, Dejando el mosto, a una temperatura apropiada en reposo y en contacto con el aire, entra en fermentación por efecto de la temperatura que en el aire existe. Ordinariamente se pone el mosto en fermentación haciendo añadir levadura procedente de una fermentación análoga a la que se quiere conseguir. En general puede decirse que el calor favorece y la levadura formada a una temperatura alta (y por consiguiente en la fermentación tumultuosa) que se acumula en la superficie del mosto, (levadura alta) produce en otra porción de mosto una descomposición más rápida que la que determina la levadura formada a una temperatura baja que se reúne en el fondo de las cubas de fermentación. (levadura baja).

Al igual que en el vino se distinguen dos fases de fermentación según el tipo de levadura empleada: fermentación alta y fermentación baja.

La fermentación baja se emplea principalmente cuando se trabaja con mostos destinados a cervezas que deben conservarse mucho tiempo (cervezas de conservas). Estas cervezas no pueden beberse hasta después de muchos días de haber sido elaborada y solo pueden obtenerse en invierno o en locales enfriados artificialmente, en cambio se conservan mucho mejor las otras.

El proceso de fabricación del mosto comprende tres estados: después de tres horas se presenta en la superficie espuma muy abundante que le da un aspecto rizado, más tarde la espuma se presenta en espesores, tiene mayor altura y persiste. Después de tres horas se presenta en la superficie espuma muy abundante que le da un aspecto rizado, más tarde la espuma se presenta en espesores, tiene mayor altura y persiste.

La fermentación principal o tumultuosa se caracteriza por un aumento de temperatura y formación de espuma en la superficie del mosto enturbiado por la levadura de nueva fermentación la mayor parte del azúcar se descompone en alcohol y anhídrido carbónico una parte de las materias nitrogenadas se gasta en la alimentación de la levadura y se precipita la resina del lupulo contenida en el mosto, En la segunda fermentación que sigue a la tumultuosa, continua aún la descomposición del azúcar y la formación de la levadura; pero a la vez se clarifica la cerveza madura, la cual se hace bebible y ultimamente en la fermentación tranquilase encuentra, en la cual se va descomponiendo todavía el azúcar existente en el líquido y sigue aún formando anhídrido carbónico que hace a la cerveza espumosa y le imprime un sabor picante y refr scante.

Las cubas de fermentación son de madera, barnizada o parafinada en su interior, o bien de hierro esmaltado o placas de pizarra y de una cabida de 25 a 30 Hls. Para las cervezas de fermentación se enfria el mosto a temperaturas comprendidas entre 5 y 10 grados y se le añade entonces la levadura. Las cervezas pálidas se obtienen generalmente por la fermentación a temperaturas más bajas que las oscuras.

Quando no se puede conseguir mediante los métodos empleados para refrigerar los locales en que están la cubas de fermentación, que ésta se mantenga dentro de los debidos límites, se enfria el mosto en las cubas mismas con flotadoresll nos de hielo o con refrigerantes que se imeggen en el líquido y por los cuales se hacen pasar líquidos fríos. Al cabo de unas 12 horas de haberle añadido la levadura al mosto, aparece una ligera espuma blanca y después de otras 12 horas se presenta en la superficie espuma más abundante que le da un aspecto rizado, Más tarde la espuma se presenta más esponjosa, tiene mayor altura y pardea. Finalmente la espuma baja se contra

y forma una espumosa capa consistente. Entonces la temperatura que ha subido en los primeros estadios vuelve a bajar y al cabo de 7 a 14 días ha terminado la fermentación principal. Por efecto de la descomposición del azúcar, de la formación del alcohol y de la preparación de diversas sustancias, la cerveza joven es menos densa que el mosto. Los mostos muy cocidos y muy cargados de lúpulo obtenidos con maítas fuertemente tostadas disminuyen en la fermentación principal aproximadamente  $\frac{1}{2}$  grado de su graduación, y las cervezas más fermentecibles hasta las  $\frac{2}{3}$  partes. A la vez que el alcohol, se forman siempre también algo de ácido succínico y de glicerina.

La cerveza joven se trasiega a barriles cuyas paredes internas de pez o de un barniz resinoso apropiado, porque una ligera capa de resina es una garantía de limpieza, protege a las cervezas de influencias perjudiciales exteriores y al mismo tiempo contribuye a retardar la ulterior descomposición.

Las bodegas de conservación han de ser frías en cuanto sea posible (de 1 a 2 grados) y secas para que se verifique lentamente la segunda fermentación y la cerveza retenga el anhídrido carbónico. Unas veces son total y casi totalmente subterráneas y otras veces ocurre lo contrario y se mantiene la temperatura baja mediante depósitos de hielo dispuestos de suerte que el aire caliente que entra en la bodega se enfríe en contacto con el hielo y se reparta después de un modo uniforme.

Modernamente se han ido extendiendo cada vez más el empleo de frigoríficos que permiten hacer instalaciones más sencillas en las cuales se puede regular mejor la temperatura que con el hielo, además el aire de las bodegas en las que se emplea este proceso de refrigeración artificial es seco siempre.

uando ha terminado la segunda fermentación y la cerveza es lim-  
pida, se pueden cerrar bien los barriles, apretando los tapones ,  
entonces el anhídrido carbónico que sigue fermentándose queda  
disuelto en la cerveza, y transcurrido de 8 a 14 días esta está  
en disposición de ser bebida.

En el embotellado de la cerveza, es preciso gran limpieza  
y emplear botellas de color pardo oscuro no veré claro, porque  
la cerveza es alterada por la luz. Cuando se embotella con pre-  
sion de aire este debe ser lavado o filtrado. También es indis-  
pensable tener mucho cuidado con los tapones.

La fermentación alta, a temperaturas comprendidas entre 10  
y 20 grados, es mucho más rápida que la fermentación baja, y pro-  
porciona cerveza que pueden ser bebidas a los días de la saca-  
rificacón. Las cervezas de fermentación alta, se dejan hoy fer-  
mentar hasta cierto punto en cubas, mientras que antes, especial-  
mente tratándose de las cervezas de consumo local, se ponían di-  
rectamente los mostos en barriles. Cuando se destinan las cerve-  
zas al consumo inmediato, tan pronto como se forma espuma en los  
mostos se ponen éstos en barriles y de su abertura superior ma-  
saliendo de estos la levadura que se va separando. Los barriles  
se llenan una o dos veces por día por lo que la levadura se con-  
serva pura, pero al cabo de uno o dos días queda terminada la f-  
ermentación.

#### Conservación de la cerveza.

En general puede decirse que par la conservación de la cerve-  
za conviene una gran limpieza en todas las operaciones, en todos  
los aparatos y en todos los recipientes; precisa también evitar  
que se pongan al contacto de ella fermentos perjudiciales, hay

que procurar que no pierda el gas carbonico, y sufra la acción del aire y es necesario que esté a una temperatura baja y constante En la conservación de la cerveza debe tomarse unas u otras preocupaciones según el tiempo que se quiera conservar, según las condiciones de las vasijas que la contienen y según la temperatura del local.

Cuando se conserva en las cubas de las bodegas de las fábricas, mantenidas a temperaturas bajas y constantes, se trasiegan a los barriles y van directamente al consumo en buenas condiciones sin que tenga tiempo de calentarse nada, no es facil que la cerveza se altere, por poco cuidado que tengan los encargados de servirla al público.

El doctor Pasteur , demostró que muchas de las transformaciones que sufre la cerveza, son debidos al desarrollo de ciertos fermentos y es posible evitarla calentandola a una temperatura de 60 a 65 grados y que sin pasar de este límite es más o menos alta según sea el tiempo que se quiera conservar.

Este calentamiento o pasteurización una esterelización porque muchos microorganismos resisten todavía los 65 grados, sobre toda en estado de esporas; pero se destruye mucho y retarda el desarrollo de otros. Con la pasteurización la cerveza adquiere un sabor a cocido que a veces no resulta agradable.

~~~~~

EL MERCADO COMERCIAL

1) Estudio del mercado

En el estudio de un producto que se está en manos del consumidor, desde el punto de vista económico, no se halla totalmente terminado. Es la distribución y aquel conjunto de actividades mercantiles necesarias para hacer llegar el producto desde el punto de vista de su producción al de su consumo; es por consiguiente ésta, la distribución, la que determina el final del proceso industrial y comercial que desempeñan las empresas fabriles.

El primer objeto de la distribución es obtener el producto del fabricante, y realizar todas las funciones necesarias para ponerlo en manos del consumidor cuando y donde éste lo requiere y en las cantidades que lo desea.

En el caso particular de la cerveza o producto que tratamos de fabricar, la cerveza, el mercado actualmente no está totalmente abastecido, hay un déficit que lo cubre la importación, en su mayoría con la cerveza importada de Tenerife.

Por lo que respecta a la calidad de nuestro artículo que tratamos de fabricar, hemos estudiado de acuerdo a unos planes previstos la obtención de una cerveza de calidad superior a las actualmente fabricadas por las dos empresas locales existentes.

2) La competencia

Nuestro producto de momento tropieza con la competencia de los productos fabricados por las dos empresas que existen y además con la de los productos que para cubrir la demanda se importan.

F) ASPECTO COMERCIAL

1) Estudio del mercado

La demanda de cerveza es casi general por toda la población. Es evidente de que hasta que un producto no está en manos del consumidor, desde el punto de vista económico, no se halla totalmente terminado. Es la distribución " aquel conjunto de actividades mercantiles necesarias para hacer llegar el producto desde el punto de vista de su producción al de su consumo"; es por consiguiente ésta, la distribución, la que determina el final del proceso industrial y comercial que desempeñan las empresas fabriles.

El primer objeto de la distribución es obtener el producto del fabricante, y realizar todas las funciones necesarias para ponerlo en manos del consumidor cuando y donde éste lo requiera y en las cantidades que lo desee.

En el caso particular de la mercancía o producto que tratamos de fabricar, la cerveza, el mercado actualmente no está totalmente abastecido, hay un deficit que lo cubre la importación, en su mayoría con la cerveza importada de Tenerife.

Por lo que respecta a la calidad de nuestro artículo que tratamos de fabricar, hemos estudiado de acuerdo a unos planes previstos la obtención de una cerveza de calidad superior a las actualmente fabricadas por las dos empresas isleñas existentes.

de la necesidad que surge naturalmente para facilitar el adquisición y consumo.

2) La competencia

Nuestro producto de momento tropezará con la competencia de los productos fabricados por las dos empresas aquí existentes y además con la de los productos que para cubrir la demanda se importan.



3) El cliente

La demanda de cerveza es casi general por toda la población. Además aquí, la demanda de cerveza, por el clima es casi constante durante todo el año, es decir que salvo tres o cuatro meses al año es considerable.

4) Justificación comercial

Viene dada por el volumen de ventas y de los beneficios que durante un ejercicio económico se obtienen.

El volumen de ventas de nuestra empresa es de 14.400.000.00 de pesetas lo que implica un beneficio 1.426.392.80 pesetas que constituye el resultado del ejercicio. Esta cifra representa con respecto al capital de 10.000.000.00 de pesetas un beneficio de un 14.26%

5) Zonas de venta

Las zonas de ventas vienen determinadas por las Islas Canarias, Norte de Marruecos, Sidi Ifni, Fernando Poo, y las demás posesiones españolas en Africa.

6) Publicidad

A través de la publicidad nos encontramos en condiciones de hacer resaltar particulares de nuestros productos y llamar la atención de la necesidades que puede satisfacer para incitar al público a su adquisición y consumo.

Al hacer el programa de publicidad debemos redactarlo de tal manera que el consumidor se decida a comprarlo, y para ello es preciso que las propiedades y usos estén indicadas de tal modo que de-

terminan las ventajas que reúnan y hagan cocebir las necesidades de su uso, ejerciendo influencia sobre el individuo para que lo que compre.

7) Sistema de ventas

El sistema de ventas elegido por nuestra empresa es el de representantes en los lugares que hemos indicado al hablar de las zonas de venats & esto fuera de aquí).

En cuanto al comercio interior dentro da la isla hemos adoptado el sistema de ofrecer el producto al consumidor por medio de un equipo de reparto dispuestò a tál efecto.

EL FINANCIAMIENTO DE LA EMPRESA

Financiar, significa, por extensión, acción de reunir los medios productivos y de administración de una empresa, considerando al capital como el mejor medio de hacer frente a sus necesidades.

Los medios productivos están constituidos por bienes muebles e inmuebles principalmente, y la administración por dinero y por derechos, añadiéndose a ellos los medios productivos de carácter técnico.

El conjunto más de bienes y derechos y obligaciones que se reúnen en una empresa se denomina capital, el cual puede ser de tres clases: nominal, desembolsado y efectivo. Capital nominal es la cifra que se desea acumular en el fondo social; capital desembolsado es la cifra de capital que figura entregado en el fondo social y capital efectivo es el valor que podrá pedirse a terceras personas si en un momento dado, se les ofreciera en venta la empresa.

La formación del capital de una empresa puede hacerse con aportaciones iniciales y aportaciones adicionales.

Son aportaciones iniciales aquellas que se consideran imprescindibles para que la empresa comience a producir riqueza o a prestar servicios. Son aportaciones adicionales aquellas que se realizan para completar el capital previsto y lograr el pleno funcionamiento de la empresa o las que se hacen en virtud de ampliaciones o mejoras de la capacidad de producción de la empresa o para facilitar fondos al tesorería de la misma, a fin de que disfrute de determinada elasticidad en la realización de los negocios que le son propios.

FUENTES DE FINANCIACION

G) FINANCIACION DE LA EMPRESA

Financiar, significa, por extensión, acción de dotar de medios productivos y de solvencia a una empresa, considerando al capital como el mejor medio de hacer frente a una empresa.

Los medios productivos están constituidos por bienes muebles e inmuebles principalmente, y la solvencia por dinero y por derechos, añadiéndose a ellos los medios productivos antes aludidos.

El conjunto púes de bienes y derechos y obligaciones que se reúnen en una empresa se denomina capital, el cual puede ser de tres clases: nominal, desembolsado y efectivo. Capital nominal es la cifra que se desea acumular en el fondo social; capital desembolsado es la cifra de capital que figura entregado en el fondo social y capitalefectivo es el valor que podrá pedirse a terceras personas si en un momento dado, se les ofreciera en venta la empresa.

La formación del capital de una empresa puede hacerse con aportaciones iniciales y aportaciones adicionales.

Son aportaciones iniciales aquellas que se consideran imprescindibles para que la empresa comience a producir riqueza o a prestar servicios. Son aportaciones adicionales aquellas que se realizan para completar el capital previsto y lograr el pleno rendimiento de la empresa o las que se hacen en virtud de ampliaciones o mejoras de la capacidad de producción de la empresa o para facilitar fondos al tesorería de la misma, a fin de que disfrute de determinada elasticidad en la realización de las operaciones que le son propias.

FUENTES DE FINANCIACION

Lista para que invierta su capital en aportaciones para la empresa, la cual ha de explicarse en un prospecto de fundación sujeto a un plan científico de la empresa.

Para la creación del capital de una empresa podemos considerar la existencia de cuatro clases de fuentes de financiación:

- a) Fuente inicial
- b) La demanda privada
- c) La demanda pública
- d) El préstamo y el crédito

La fuente inicial de financiación de la empresa está constituida por el capital aportado por los socios fundadores de la misma (si es suficiente para el desenvolvimiento económico de la empresa no es preciso hacer más gestiones). Pero cuando esto no ocurre se utilizan las fuentes restantes.

La demanda privada está constituida por la gestión que los fundadores realizan acerca de los capitalistas y banqueros de su conocimiento para interesarlos en la fundación de la empresa.

Señá fácil obtener el apoyo de los capitalistas de la localidad si la influencia y prestigio de los fundadores es apreciada por aquellos y si, además, la realización de la empresa ofrece garantías de éxito a juzgar por las del mismo ramo existentes.

La demanda pública tiene lugar cuando se trata de crear empresas de elevada potencia económica y se sabe de antemano que la demanda privada no será suficiente para la aportación del capital necesario. La demanda pública obliga a la redacción cuidadosa de los documentos necesarios que han de ser comunicados al público en general, pero orientados a estimular al público capitalista para que invierta su capital en aportaciones para la empresa, la cual ha de explicarse en un programa de fundación sujeto a un plan científico que ofrezca

las garantías suficientes a los posibles aportantes, bien por el examen directo que estos hagan de los documentos y cálculos exhibidos, bien por el informe que le sea suministrado por los técnicos a quienes ellos encargan tal examen.

El préstamo y el crédito es una fuente complementari y sirve para suplir las otras tres, o muchas veces para que la aportación, al revestir este caracter, una vez entregado al prestamista, haga perder a éste todo el derecho sobre el capital de la empresa.

Las empresas generalmente antes de acudir a solicitar un préstamo, a una persona sola, emite obligaciones puesto que así obtendria el dinero con más facilidad ya que esta modalidad es más asequible a los prestamistas.

PLAN FINANCIERO

Se lleva plan financiero al estudio que trata de resolver lo más acertadamente posible los tres problemas fundamentales de la financiación de la empresa:

- a) El cálculo del capital necesario
- b) La obtención del mismo
- c) El empleo del capital obtenido

En el cálculo del capital necesario distinguimos el capital fijo y el capital circulante.

Capital fijo, de inversión o inmovilizado

En muchas empresas el ritmo de expansión rápido, impone muchas veces prever con mucha anticipación el capital que habrá de necesitarse, igual ocurre con aquellas que con respecto al aprovisionamiento de materias primas han de hacer grandes desembolsos con el fin de asegurar la adquisición de gran cantidad de materias primas sujetas a grandes alteraciones de competencia, climáticas etc., y en algunas de estos sectores sujetas tales materias a grandes fluctuaciones conjunturales. Esto, unido a los desembolsos que lleva consigo el montaje de las instalaciones, maquinaria, y demás utillajes indispensables para la puesta en marcha de las instalaciones industriales hace que la entrega de dividendos positivos se lleve de un modo rápido.

El capital fijo se calcula sumando los valores en dinero de las aportaciones de adquisición y retribuciones de reservas para que la empresa se encuentre en disposición de iniciar sus funciones, estos valores son:

PLAN FINANCIERO

Se llama plan financiero al estudio que trata de resolver lo más acertadamente posible los tres problemas fundamentales de la financiación de la empresa.

- a) El cálculo del capital necesario
- b) La obtención del mismo
- c) El empleo del capital obtenido

En el cálculo del capital necesario distinguimos el capital fijo y el capital circulante.

Capital fijo, de inversión o inmovilizado

En muchas empresas el ritmo de expansión rápido, impone muchas veces prever con mucha anticipación el capital que habrá de necesitarse, igual ocurre con aquellas que con respecto al aprovisionamiento de primeras materias han de hacer grandes desembolsos con el fin de sufragar la adquisición de gran cantidad de primeras materias sujetas a grandes alteraciones de competencia, climáticas etc., y en función de estos factores sujetas tales primeras materias a grandes fluctuaciones coyunturales. Esto, unido a los desembolsos que lleva consigo el montaje de las instalaciones, maquinaria, y demás utillajes indispensables para la puesta en marcha de las instalaciones industriales hace que la entrega de dividendos pasivos se lleve de un modo rápido.

El capital fijo se calcula sumando los valores en dinero de las aportaciones digo adquisiciones y retribuciones necesarias para que la empresa se encuentre en disposición de iniciar sus funciones, estos valores son:

a) Elementos materiales

- 1) Adquisición de terrenos o solares
- 2) " " de maquinaria
- 3) " " de Camiones
- 4) " " de cubas
- 5) " " de botellas
- 6) " " de barriles
- 7) " " de material diverso
- 8) Previsión para ampliaciones y mejoras

b) Elementos personales

- 1) Retribución de las personas que contribuyen a realizar los trámites precisos y concomitantes con la constitución de la empresa, tales como accesoros técnicos, administradores, empleados, obreros etc.,

c) Servicios auxiliares

- 1) Retribución de los necesarios y de los obligatorios para el acto de fundación de la empresa, tales como honorarios de funcionarios públicos, impuestos, trámites legales etc.,

El capital fijo de nuestra empresa, en función de las necesidades de la misma, se estima del modo siguiente:

con lo cual el capital circulante se define. En la práctica no se li-
nilla así Instalaciones técnicas ya que se sobre todo la finali-

dad que se le da al activo, no es origen probable de la ca-
pacidad para Maquinaria..... 2.5000000.00

Instalaciones y locales..... 3.000.000.00

de las cosas que se encuentran en el terreno por ejemplo a
los alrededores al momento de comprar el terreno, se
Terrenos..... 800.000.00

debe tenerse en cuenta el mobiliario que se compra para
Mobiliario..... 125.000.00

de las cosas que se compran para el negocio, como camiones
Camiones..... 825.000.00

de las cosas que se compran para el negocio, como cubas,
Cubas, barrilas, botellas etc.,.... 200.000.00

de las cosas que se compran para el negocio, como
7.250.000.00

de las cosas que se compran para el negocio, como
Castos de contitución..... 750.000,00

de las cosas que se compran para el negocio, como
Total capital fijo..... 8.000.000.00

de las cosas que se compran para el negocio, como
Capital circulante

El capital circulante se ha definido como la diferencia entre
las disponibilidades y las exigibilidades. Esta definición no coin-
de con el uso que el hombre de negocios hace de estos términos. Si
se aceptara como buena, significaría que el capital circulante solo
podría obtenerse en general por tres procedimientos: mediante aporta-
ciones en concepto de capital; mediante préstamos a largo plazo, me-
diante inmovilizaciones innecesarias y de los beneficios no repar-
tidos. En una sociedad anónima esto supondría que el capital circulan-
te solo se obtendría poniendo en circulación acciones y obligaciones,
vendiendo inmovilizaciones o de beneficio no repartidos. De otra for-
ma, se aumentaría el exigible en la misma cifra que el realizabl-
la distinción entre uno y

con lo cual el capital circulante no varía. En la práctica no se limita así el significado del término, ya que es sobre todo la finalidad a que se destina el activo y no su origen próximo lo que le caracteriza como capital circulante.

Es evidente que la fábrica mejor equipada no podría dar comienzo a sus operaciones sin disponer de más capital que el invertido en edificios e instalaciones. Los fundadores han de aportar o procurar más capital antes de llevar adelante la empresa. Se necesita dinero para adquirir materias primas, pagar jornales y satisfacer otros gastos de explotación. Normalmente hay que gastar grandes sumas antes y restituir así dinero efectivo al negocio. Las empresas que poseen grandes inmobilizaciones fracasan a menudo por falta de previsión al olvidarse en sus planes la necesidad de fondos suficientes para atender las necesidades ordinarias del negocio. Al organizar una empresa nueva, la provisión de capital circulante ha de ser un factor primordial en el plan financiero. En una empresa activa la tesorería atribuye siempre gran importancia a la suficiencia y giro o renovación del activo disponible

BONNEVILLE clasifica el capital circulante en regular y especial, diciendo que esta clasificación es útil porque indica a propósito a que tienden los fondos adquiridos para invertir en activo disponible. Una empresa necesita siempre una cantidad de activo en forma de capital circulante así ha de realizar su misión eficazmente. La cantidad que considera adecuada para preservar en esta forma, un mes tras otro durante el año, es el capital circulante regular de la empresa. Pero en ciertos momentos puede necesitarse un capital circulante mayor, por ejemplo la necesidad de comprar grandes cantidades de materias por razones de temporada o por un aumento momentáneo del volumen del negocio una incidencia anormal que exija más capital, origina el empleo de capital circulante especial. La distinción entre uno y otro consiste

simplemente en que el capital circulante especial denota la cantidad en que el activo disponible ha tenido que aumentar por encima de los requisitos habituales del negocio, mientras que el capital circulante regular es el necesario para sostener de un modo habitual las operaciones en forma de activo disponible.

No puede darse una regla fija para precisar el capital circulante que necesita una empresa, Todo negocio ha de contar con un margen apropiado de activo realizable que le permite pagar sus facturas al llegar el vencimiento. La magnitud de este margen depende de muchos factores. Se ha dicho ya que las necesidades de una empresa a este aspecto no siempre las mismas. Varía no solo de un año a otro sino de meses a meses. Tambien cambia con el tipo de empresa, y para concretar a cuanto debe ascender el capital circulante de una empresa deberán tomarse en consideración los principios siguientes:

- 1) Tipo general de empresa
- 2) Renovación de deudores y cuentas a cobrar
- 3) " " de las existencias en almacén
- 4) Relación entre los plazos de compra y venta
- 5) Caracter intermitente del negocio
- 6) Ritmo normal de aumento de volumen del negocio
- 7) Relaciones bancarias

1) Tipo general de negocio.-

Si la empresa trata en géneros de uso corriente y necesario, la demanda será probablemente constante, lo unico o sea lo mismo en periodo de depresión económica que en los

Las estelas prietas utilizadas en la clasificación del producto

de prosperidad. La influencia de efectivo en todo momento bastará probablemente para afrontar el pasivo exigible y se necesitará un pequeño margen de capital circulante por encima del importe de dichas cargas. Los ingresos son por la común bastante regulares y permiten atender a los créditos exigibles a su vencimiento. Por consiguiente las empresas de este tipo no necesitan una gran cifra de capital circulante líquido de gran magnitud.

2) Renovación de los deudores y cuentas a cobrar

La rotación de las cuentas de Clientes, o periodo medio durante el cual permanecen pendientes de pagos, depende casi en absoluto de los plazos de venta, esto en periodo comercial normal. En periodo de depresión comercial esta rotación se retrasa a causa de dificultades en el cobro de las facturas. La rotación de las cuentas de deudores puede calcularse empleando estas fórmulas:

1.- Rotación de las cuentas de deudores = $\frac{\text{Total de ventas e crédito en el periodo}}{\text{Promedio de cuentas pendientes de cobro}}$

2.- Duración media del periodo de las cuentas de Clientes = $\frac{360}{\text{Rotación de cuentas de Clientes}}$

3) Renovación de las existencias en almacén

El almacén de un establecimiento de venta al por menor, de un tratante o de un mayorista está constituido habitualmente por artículos elaborados, dispuestos para la venta. Cuando se trata de una fábrica, el almacén consta de tres secciones:

1.- Las materias primas utilizadas en la elaboración del producto

o semielaborados cuyo valor es el coste, la suma, de las primeras materias mas la mano de obra y los gastos generales de fabricación aplicables hasta el día del inventario y por último en los artículos elaborados se representan, las existencias disponibles de productos terminados, que representa el fin del proceso industrial.

En la empresa que proyectamos, la rotación deberá calcularse por cada una de las secciones del almacén y para ello son de gran aplicación y utilidad las fórmulas siguientes:

1) Rotación de materias primas = Primeras materias destinadas a la fabricación durante el periodo, dividido por el promedio de existencias en materia prima durante el periodo.

2) Rotación de productos en curso = Productos en curso que se han elaborado, dividido por el promedio de existencias de productos en curso durante el periodo.

3) Rotación de productos acabados = Total de ventas a precio de coste, dividido por el promedio de existencias en productos elaborados a precio de coste.

4.- Relación entre los plazos de compra y venta

Si las condiciones en que se compran los géneros a crédito corresponden aproximadamente a las de venta, las cuentas de deudores se liquidan al vender la facturas de proveedores. Esto es de particular importancia en una empresa donde las compras de primeras materias constituyen el gasto principal. Si esto ocurre y se compran géneros a crédito en realidad, los proveedores son los que hacen posible el sistema de cuentas de crédito. Como sea

que el crédito comercial es una fuente de capital circulante el volumen de este aumenta en razón directa a las cuentas de proveedores. Pero en caso de querer aprovechar los descuentos por pago al contado (con lo cual el saldo de deudores disminuiría considerablemente) para lograrlo, habra que aumentar el capital circulante si los plazos de vencimiento son largos y la rotación de las cuentas de deudores no muy rápida.

5.- Caracter intermitente del negocio

Una empresa cuyas actividades dependan resueltamente de temporadas necesitará una mayor cantidad de capital circulante en los periodos de movimiento, tal es nuestro caso, Durante la temporada de ventas o poco despues cuando los cobros en efectivo son todavia importantes, las cuentas de proveedores pueden liquidarse con el producto de los ingresos. Antes de la temporada de demanda activa hay que reponer existencias para vender. Esto significa que la mayor parte de activo disponible de la empresa estará invertido en existencias y cuentas de clientes; es muy posible que se necesite obtener mas capital circulante en forma de préstamos bancarios, para sostener el negocio durante los periodos de maxima actividad. Cuando llegan las temporadas de calma, puede haber un exceso de capital circulante en forma de efectivo, susceptible de ser empleado con provecho fuera de la empresa.

6.- Ritmo normal de aumento de volumen del negocio

Debe ponerse siempre gran cuidado en los aumentos de capital circulante líquido, debe tenerse en cuenta que sean adecuados a las necesidades de la empresa en desarrollo. Hay ocasiones en que la

imposibilidad de encontrar capital circulante necesario en forma de crédito bancario o comercial imposibilita un determinado incremento del negocio. Es muy conveniente, al hacer los planes para obtener capital circulante, pensar en las necesidades futuras tanto o más que en las del momento.

7.- Relaciones bancarias

Una empresa que tenga buenas relaciones bancarias y goce de la confianza de los bancos comerciales, puede confiar en obtener de este modo el capital circulante que necesita. Ello no significa que la empresa debe contar exclusivamente con los préstamos bancarios para procurarse capital circulante muy superior a las exigibilidades. En otras palabras, si cuenta con buenas relaciones bancarias puede reducir la cuantía de capital circulante regular que obtendría por otros productos, porque si en algún momento este resultara insuficiente ciertas necesidades momentáneas o de temporadas, le quedaría el recurso de acudir al préstamo bancario para atender a estas necesidades extraordinarias.

En virtud de los principios anteriormente citados, del capital circulante de nuestra empresa lo estimamos en 2.000.000.00 de pesetas.

Luego el capital necesario de esta empresas, en virtud de los cálculos efectuados es el siguiente:

Capital fijo.....	8.000.000.00
Capital circulante.....	<u>2.000.000.00</u>
Total capital.....	<u>10.000.000.00</u>

Constitución del capital

Forma de aportación.-

El capital social de nuestra empresa, conforme al cálculo que precede es de 10.000.000.00 pesetas, dicha cantidad está representada por 10.000 acciones de 1.000 pesetas nominales cada una, divididas en dos series: serie A, ordinarias y serie B, preferentes,

La serie A comprende 7.000 acciones numeradas del uno al siete mil y la serie B 3.000 acciones numeradas del siete mil uno al diez mil.

La formación de la aportación de efectuará en la forma prevista en los estatutos (arts. 10, 11,12, 13 y 14).

Emisión de acciones

Las acciones o títulos que representan las partes alicuotas en que esta dividido el capital, han constituido desde que las sociedades nacen con la financiación de varias empresas, la forma eficientemente de representar el capital en las partes alicuotas que lo componen.

Desde el punto de vista de la sociedad, operar con acciones proporciona una cantidad fija de capital propio permanente y definitivo que la dirección gerencia puede emplear en la forma más apta. Se utiliza su cuantía sin limitación ni cortapisas. No hay que devolverlo, ni es ineludiblemente efectiva la entrega de intereses.

Las acciones se clasifican del modo siguiente:

1) Según a la participación en el patrimonio neto:

- a) Acciones ordinarias o corrientes
- b) " preferentes

a,) Acciones son derechos especiales sobre el patrimonio y los rendimientos, dividendos más elevados o de prioridad.

b,) Acciones limitadas o análogas a las obligaciones. La prioridad en la participación de las ganancias esta limitada, asi como la participación de los resultados de la liquidación; con frecuencia estan dispensadas del reembolso del capital y generalmente dividendos pasivos acumulativos.

11) Según la función económica

A) Acciones de financiación, -acciones ordinarias, privilegiadas, acciones analogas a las obligaciones-

B) Acciones de dominio -propiedad- condición previa de adquisición es hallarse exep tuadas del derecho ordinario de transmisión. Son, ante todo, acciones con voto plural, mayor numero de votos que el correspondiente al capital representado es esta clase de acciones.

El objeto de estas acciones es conservar la hegemonía administrativa a la actual mayoría de accionistas, a los grandes accionistas- accionistas de protección, de liberación de un dominio foratero de realización, de reserva, de prevision etc.

El artículo 37 de la ley de sociedades anónimas dice:

"Podrán existir distintas clases de series de acciones, la di-

ferencia puede consistir en el valor nominal, en el contenido de derecho o en ambas cosas a la vez. Las acciones de la misma serie o clase, seran de igual valor y conferiran los mismos derechos.

Nuestra empresa emite una serie de acciones preferentes que son las que quedan en poder de los accionistas promotores, que despues han de integrar enl consejo de Admon. Estas acciones representativas de 3.000.000 de pesetas contituyen una garantia de que la sociedad ha de estar en manos de gente que se interesa por la vida de la misma ya que ellos son los que mediante su esfuerzo y medios economicos han hecho que surga.

Emisión de obligaciones o bonos

Como hemos expuesto, la financiación de la empresa se lleva a cabo por medio de acciones; no obstante si con el transcurso del tiempo se aprecia que la empresa toma gran auge, estabilizandose su situacion de tal modo que es conveniente ampliarla, entonces se estudiaria la conveniencia de llevar a efecto la financiación por medio de una emisión de obligaciones, que por constituir entrega de una cantidad limitada de intereses, permitiria hacer reparto de porcentajes superiores como dividendos a los accionistas primitivos, o bien unas reservas superiores para atender a fines ulteriores.

Créditos

Todos los calculos llevados a cabo en el aspecto financiero, estan basados en un credito a noventa dias como maximo tanto en lo que respecta al que la empresa pueda conceder a sus clientes como los proveedores a la empresa que se promueve.

Dividendos

... solo podría ser percibido dividendos, se-
... los accionistas en Pasivos ...
... son los que la sociedad ha de percibir de las acciones, es-
... tán basados en la aportación parcial que los accionistas han de ir
... desembolsando conforme a las necesidades de la empresa, al adqui-
... rirlas como calidad de socios tal compromiso en la suscripción.
... las necesidades de la empresa...

Desde el momento de la suscripción, la obligación obliga a
su suscriptor a lo estipulado para el desembolso de su compromiso.

En los artículos 10, 11, 12, 13, y 14 de los estatutos nos
hemos referidos a la forma de entrega de éstos.

Activos

... periodo de Activos ...
... no crea la no creación de estos intereses no estarían
Se entiende por dividendos activos las cantidades que los
accionistas perciben como remuneración al capital aportado a la
sociedad.

La calidad de accionista lleva ímplicita y explícitamente esa
forma de remuneración que no es fija, determinada, como ocurre a
los obligacionistas o prestamistas, sino condicionada a la fluctua-
ción del ejercicio económico.

La ley de sociedades anónimas en su artículo 107 dice a pro-
pósito de una reserva de utilidades.

pósito de este epígrafe: " Solo podrán ser pagados dividendos sobre las acciones en razón de beneficios realmente obtenidos, o de reservas expresas de efectivos de libre disposición, siempre que el valor del activo no sea inferior al capital social."

Nuestra empresa repartirá dividendos a sus accionistas, siempre que los rendimientos sobrepasen a las necesidades de la amortización y las reservas obligatorias. Pero no se repartirán superiores al 6 %, hasta una consolidación estimable.

Intereses intercalarios

El período de tiempo que duran las construcciones, menor a un año, implica la no creación de estos intereses que gravarían la explotación mucho antes de que produzca. Por otra parte el Consejo de Administración, que constituye el número de socios promotores de la empresa, aporta desde el primer momento desinteresadamente el total de capital representativo de la clase ordinaria de acciones, es decir 3.000.000.00 de pesetas.

Reservas

Las reservas vienen a ser una fuente de autofinanciación de la empresa, yab que el caracter fundamental es el de su procedencia de una segregación de utilidades.

Amortizaciones

Son variadas las clasificaciones que admiten las reservas, según el enfoque jurídico, económico, contable, etc, que se les estudie; sin embargo, una de las clasificaciones más simples y generalmente aceptada es la tripartita de:

a) Obligatorias

b) Estatutarias

c) Facultativas

a) Obligatorias.-

Cuando el beneficio líquido supere al 6 % del importe del capital nominal deberán las sociedades anónimas detraer como mínimo un 10 % hasta constituir un fondo de reserva que alcance 1/5 parte del capital de la empresa desembolsado, o mayor, si esto es obligado por alguna otra disposición legal. De esta reserva solo podrá disponerse para cubrir, en su caso, el saldo deudor de la cuenta de PERDIDAS Y GANANCIAS, y deberá reponerlo cuando descienda del indicado nivel (artículo 106 de la ley de sociedades anónimas)

b) Estatutarias.-

Aunque los estatutos de nuestra empresa no hacen mención a éstas, la práctica comercial lo aconseja y así se hará, de constituir las correspondientes.

c) Facultativas.-

Son aquellas reservas cuya constitución son facultativas del Consejo de Administración.

Amortizaciones

La amortización puede definirse: la afectación de un beneficio a la reparación exacta de una pérdida consumada. Quedan, pues, excluidos de esta definición toda retención de beneficio brutos, destinados a la reparación de pérdidas no realizadas, aún cuando fueran seguras. La afectación de ganancias a estas reparaciones se llama entonces nueva Previsión.

No obstante su aparente analogía, ambas operaciones no pueden confundirse: la previsión se sigue necesariamente por una cuenta acreedora, pero no representa ninguna acumulación actual del activo. Implica para la empresa, un aumento temporal de recursos, aún cuando sean precarios. Cosa totalmente distinta sucede en el caso de una amortización ésta puede figurarse o no, por una cuenta acreedora y la pérdida que acredita está ya consumada.

Por último es característico de la amortización, no constituir un enriquecimiento, un aumento del activo por insignificante y efímero que fuere. Consiste en acumular un beneficio, que no era disimulado porque los asientos no revelaban su existencia.

El asiento de amortización, operasimultáneamente la constatación de la pérdida y su reparación por un simple cambio de títulos.

La amortización de los bienes que integran el capital fijo de nuestra empresa, lo hemos calculado del modo siguiente:

Maquinaria	$\frac{2.500.000 \times 10}{100} =$	250.000.00 ✓
Instalac. y local.	$\frac{3.000.000 \times 5}{100} =$	150.000.00 ✓
Mobiliario	$\frac{125.000 \times 10}{100} =$	12.500.00
Camiones	$\frac{825.000 \times 10}{100} =$	82.500.00 ✓
Gastos de Constitución	$\frac{750.000 \times 10}{100} =$	75.000.00 ✓
Total amortización.....		<u>570.000.00</u>

EL SISTEMA CONTABLE

Considerado bajo el punto de vista general, el sistema contable es el medio por el cual se controla y dirige la operación de la empresa, siendo su función principal el de proporcionar información.

Actualmente las funciones de un sistema de contabilidad se dividen en tres categorías. El control y planificación sistemáticos sobre la actividad son esenciales para la obtención de los ingresos y conservación del capital. Hoy día un negocio sin la influencia de reguladores y protectores es un control fiscal sistemático sobre el negocio.

Con frecuencia se ha llamado a la contabilidad el lenguaje de los negocios. Sin duda es de idioma universal que ayuda en las relaciones de los trabajadores y la industria, y naturalmente todos los elementos que la interesan, siendo el sistema de contabilidad la clave positiva del control del negocio, considerando la posibilidad de operar con un nivel de detalle e la muerte cuando está decididamente irrevocable.

La contabilidad moderna reduce el registro de las transacciones mercantiles a un método y exacto procedimiento, y resulta en la preparación regular de los informes periódicos. Para ello el sistema procura la clasificación cuidadosa de las obligaciones individuales y define el detalle material de las operaciones.

Las funciones formales de la empresa, requieren un sistema control del activo del negocio y de su empleo, que implica la visi-

H) ASPECTO CONTABLE

Considerando bajo el punto de vista general, el sistema contable es el medio por el cual la gerencia, controla y dirige las operaciones de un negocio, siendo en todo momento la ayuda principal y órgano indispensable.

Actualmente las funciones de un sistema de contabilidad adquieren gran importancia. El control y planificación sistemáticos nunca fueron como ahora tan esenciales para la obtención de los ingresos y conservación del capital. Hoy día un negocio sin la influencia es abilitadora y protectora de un control fiscal sistemático carece de base.

Con frecuencia se ha llamado a la contabilidad el negocio diligente el lenguaje de los negocios. Sin duda es un idioma universal que ayuda en las relaciones de los trabajadores y la industria, y naturalmente todas los elementos que la integran, siendo el sistema de contabilidad la clave positiva del control del negocio, descartando la posibilidad de dejar cualquier detalle a la suerte cuando está debidamente trazado.

La contabilidad moderna reduce el registro de las transacciones mercantiles a un rápido y exacto procedimiento, y favulta a la vez la preparación regular de los informes periodicos. Para ello el sistema procura la planificación cuidadosa de las obligaciones individuales y delinea el detalle material de las operaciones,

Las funciones formativas de la Gerencia, requieren un estrecho control del activo del negocio y de su empleo, que implica la vigilancia de los gastos y el control de los recursos y trata de análisis comparativos.

lancia sobre la ampliación de créditos, las condiciones de venta la planificación de los desembolsos del activo fijo y el reembolso de los mismos por las ganancias facilitando un esquema de la depreciación periódica, el agotamiento o la amortización. Es indispensable el control absoluto de todos los desembolsos.

Las necesidades de efectivo deben determinarse de modo que los recursos al préstamo o a otros medios de obtención, sean obtenidos en las condiciones más favorables. En resumen la gerencia necesita el informe de todos los recursos para poder dirigir con inteligencia cualquier fase de las operaciones,

El sistema de contabilidad moderno facilita también el control del impuesto bajo el cual la aplicación de tasas fideales a todas las transacciones de los reglamentos e inspección del Estado son cuidadosamente controladas.

En todos los aspectos el sistema de contabilidad debe servir a todos los aspectos del personal propio de la empresa y a toda la intervención de acreedores, proveedores e incluso al Estado arbitro protector de los fondos del negocio. A la vez facilitará a la gerencia una base para decidir del empleo más adecuado de los mismos, con el fin de reducir al mínimo los impuestos y aumentar los beneficios.

Recogerá con oportunidad y de un modo regular las informaciones financieras y económicas que servirán para guiar a la gerencia para el control y conservación de los recursos y tratar de hacerlos más efectivos a la producción de beneficios. La información debe ser oportuna y comprensiva a fin de establecer con ella análisis comparativos.

En general los propósitos de un sistema de contabilidad más fundamentales puede decirse que entran en tres clasificaciones básicas, cada una de ellas de diferente naturaleza, pero todas necesarias para responder a las variaciones y exigencias del sistema

Tales propósitos son:

- a) Registro de las transacciones del negocio
- b) Salvaguardar el activo
- c) Controlar las operaciones

Todas las características de la empresa que en esta tesis proyectamos los muchos puntos que diariamente se producen, así como la necesidad de que cada negociado de oficinas contablemente pueda llevar un control exacto de sus desembolsos, cobros situación de existencias en almacén trabajos que se realizan, clientes que son deudores, proveedores pendientes de liquidar, facturaciones al cobro, etc., y la independencia de cada sección con respecto a la otra formando un verdadero Diario-Mayor auxiliar, se ha adoptado el sistema centralizador por sus innumerables ventajas de llevar las cuentas personales al día en el libro análítico.

Este medio facilita el balance dado el reducido número de cuentas que comprende permitir cada uno de los diarios y mayores auxiliares sean llevados por diferentes empleados, con lo que se facilita la división del trabajo y la comprobación de errores, pues si el balance del Mayor general los acusa, las cuentas colectivas permiten la rápida comprobación.

Los apúntes contables son producidos por el mismo negociado que efectúa la carta, o el hecho físico del apunte. El negociado

de correspondencia realiza los apúntes diarios de cargas y abonos originados en la correspondencia. Los partes diarios de almacén de primera materia y productos acabados son igualmente contabilizados por el negociado de compras, una vez pasadas las fichas de entradas y salidas correspondientes en dicho día a tales almacenes.

Los apúntes se harán en una hoja apropiada a este fin pasando el total de las hojas de cada negociado a la Sección de Contabilidad en la cual constarán todas las cuentas del Mayor General.

Máquinas utilizadas

Nuestra empresa solo utilizará en el aspecto administrativo las máquinas corrientes es decir: máquinas de escribir, de sumar, y de calcular

34 Capital

Serie 1 Cuentas de Bilateralidad

10 Caja

11 Bancos

12 Clientes

13 Proveedores

14 Productos a hacer

15 Ingresos

16 Representantes

Serie 2 Cuentas de productos elaborados

Cuadro sinóptico de las principales cuentas

El cuadro sinóptico de cuentas que adoptamos está basado en el sistema de cuentas monista moderado, el cual difiere del sistema de cuentas monistas radical en el hecho de no contener, en las cuentas de propia contabilidad la distribución de clases de costes sino que la distribución se hace en forma de estadística de costes, fuera del sistema de cuenta.

11 Cuentas auxiliares

Serie 0 Cuentas en reposo

72 Cuentas auxiliares

00 Instalaciones y locales

05 Cuentas auxiliares

01 Maquinaria

Serie 2 Cuentas de la producción (Materiales, mano de obra, gastos indirectos)

02 Mobiliario

03 Camiones

40 Mano de obra directa

04 Capital

41 Gastos indirectos

Serie 1 Cuentas financieras

10 Caja Cuentas auxiliares

11 Bancos

12 Clientes

13 Efectos a Cobrar

14b Efectos a Pagar

15 Proveedores

16 Representantes

Serie 2 Cuentas de productos elaborados

42 Gastos de constitución

Serie 2 Cuentas colectivas de liquidación de cuentas

20 Cerveza elaborada

20 Costo de ventas

21 Cerveza embotellada

21 Costo de ventas

22 Cerveza en barriles

Serie 3 Cuentas de materias auxiliares, etc.,

Cuentas de las secciones (compras, ventas, etc.,)

30 Almacén de cebada

30 Compra de cebada

31 " " materias auxiliares

31 Compra de material diverso

32 " " cerveza embotellada

Serie 4 Compras de materias

33 " " cerveza en barriles

70 Factos de administración

Serie 4 Compras y sotes de la producción (Salarios, amorti-
zaciones etc.,)

72 de comercio

40 Mano de obra directa

72 de servicios

41 " " " indirecta

72 de materiales

42 Compras de materias primas

Serie 5 Cuentas de "cuentas de gastos" auxiliares

60 44 Agua de abastecimiento de la municipalidad

61 45 Energía eléctrica de instalaciones

62 46 Amortizaciones de mobiliario

62 460 Amortización de Maquinaria
de Camiones

461 " de Instalaciones y locales

Serie 6 Cuentas de Depreciación

462 " de Camiones

60 Ventas

463 " de Mobiliario

61 Beneficio en ventas

464 " de Gastos de Constitución

Serie 5 Cuentas colectivas de liquidación de costes

- 50 Coste de ventas
- 51 Coste de producción
- 52 Coste de primeras materias

Serie 6 Cuentas de las secciones (compras, ventas, etc.,)

- 60 Compra de cebada
- 61 Compra de material diverso

Serie 7 Cuentas de ajustes

- 70 Gastos de administración
- 71 " " de Financiación
- 72 " " de Comercio
- 73 " " de Escalas
- 74 " " Anticipados

Serie 8 Cuentas de fondos de amortización

- 80 Fondo de amortización de Maquinaria
- 81 " " " de Instalaciones
- 82 " " " de Mobiliario
- 83 " " " de Camiones

Serie 9 Cuentas de Resultados

- 90 Ventas
- 91 Beneficio en ventas

Reservilla contable

93 Intereses de Cuentas Corrientes

Reservilla de Juntas Accionistas

94 Pérdidas y Ganancias

10.000.000 **95 Resultados de ejercicios anteriores** 10.000.000

Importe nominal del capital de esta sociedad representada por 10.000 acciones de 1.000 pesetas nominales cada una, divididas en dos series, serie A 2.000 acciones y serie B de 8.000 acciones.

10.000.000 **RESERVILLA DE LAS ACCIONES** 10.000.000

Beneficio neto de las acciones por los ejercicios relacionados en el Estado de Acciones.

2.500.000 **CAJA DE ACCIONISTAS** 2.500.000

Cobrado a los señores accionistas el veinte y cinco por ciento del importe nominal de las acciones por ellos suscritas de acuerdo con lo prescrito en los estatutos.

2.500.000 **DEBERES PASIVO N.º 1** 2.500.000

DEBERES PASIVO N.º 1 ACCIONISTAS

Importe a cobrar de los accionistas

Desarrollo contableApúntes de constitución

10.000.000 ACCIONES A CAPITAL SOCIAL 10.000.000

Importe nominal del capital de esta sociedad representado por 10.000 acciones de 1.000 pesetas nominales cada una, divididas en dos series: serie A 7.000 acciones y serie B de 3.000 acciones.

-----X-----

10.000.000 ACCIONISTAS A A ACCIONES 10.000.000

Suscrito el total de las acciones por los señores relacionados en el Diario de Acciones.

-----X-----

2.500.000 CAJA A ACCIONISTAS 2.500.000

Cobrado a los señores accionistas el veinte y cinco por ciento del importe nominal de las acciones por ellos suscritas de acuerdo con lo preceptuado en los estatutos.

-----X-----

2.500.000 DIVIDENDO PASIVO NUM. 1 AA ACCIONISTAS 2.500.000

Importe a cobrar de los accionistas

en virtud de las condiciones de sus-
cripción.

-----X-----

2.500.000	CAJA	A	DIVIDENDO PA-		
			SIVO NUM.1		2500.000
Importe cobrado en el día de hoy.					

-----X-----

750.000	COSTOS DE CONSTITUCION	A	CAJA		750.000
Al satisfacerlos.					

-----X-----

Estos dos últimos asientos son los que se harán cada vez que se ponga al cobro el dividendo correspondiente, hasta que los accionistas hayan desembolsado el importe total de sus acciones, de acuerdo a las necesidades de la empresa.

La cuenta DIVIDENDO PASIVO NUM... ?, presentará el saldo deudor que refleja el importe de la suma pendiente de cobro, hasta que por haber satisfecho todos los accionistas su parte, quede saldada en este supuesto, queda saldada puesto que se considera que todos los accionistas pagan su parte.

En caso de que algún o algunos de los accionistas no pagasen su dividendo pasivo correspondiente a la acción que poseen, se le aplicará lo dispuesto en los artículos 44, y 45 de la Ley de S.A.

Síntesis de apúntes del ejercicio

La empresa que proyectamos, exige para la fabricación de 24.000 Hls. de cerveza anuales, la compra de 1.560 toneladas de cebada.

El precio medio de la cebada suele oscilar alrededor de las 4.500 pesetas la tonelada.

Si compramos la cebada necesaria para fabricar 3.000 Hls., de cerveza, o sea unas 195 toneladas aproximadamente de cebada, haremos:

877.500	ALMACEN DE CEBADA	
	Adquisición de 195 toneladas de cebada	
	a 4.500 pesetas la tonelada	
	AJAJA	877.500
	Importe satisfecho.	

-----X-----

Este asiento será el que siempre se haga cuando adquiramos cebada para la fabricación de la cerveza.

La cebada pasa a sufrir las diferentes operaciones necesarias para la obtención de la malta, tales operaciones son: limpieza, remojado, germinación, secado y tostación, engendrando cada una de las operaciones las cargas correspondientes por jornales, seguros sociales, agua, energía, etc., el importe

Este proceso lo contabilizamos por medio del asiento que sigue:



967.026

MALTA

Valor de la cebada procedente del al-
cén más los gastos de agua, energía,
salarios, cargas sociales, etc., deven-
gados por estas operaciones.

A	ALMACEN DE CEBADA	877.500
A	AGUA	20.000
A	ENERGIA	12.500
A	SALARIOS	32.500
A	CARGAS SOCIALES	24.500

-----X-----

Estos asientos seguirán la misma ordenación y se repetirán ca-
da vez que se utilice la cebada almacenada para la obtención de la
malta.

Para la fabricación de la cerveza la malta ha de sufrir diver-
sas transformaciones conforme indicamos en el proceso industrial
estas operaciones como sabemos son: sacarificación, filtración, re-
frigeración, cocción, fermentación del mosto y demás operaciones
complementarias que son necesarias devengando cada una de ellas las
correspondientes cargas de salarios, cargas sociales, agua, energía,
etc., los cuales los recogemos en el siguiente asiento:

1.345.526

CERVEZA ELABORADA

Valor de la malta empleada más el impor-
te de los gastos de agua, energía, cargas
sociales, etc, devengados en la fabricación
sigue el asiento

	A	MALTA	967.026
	A	AGUA	136.000
	A	ENERGIA	80.000
	A	SALARIOS	74.000
	A	CARGAS SOCIALES	52.500
	A	MATERIAS AUXIL.	36.000

-----X-----

976.435 CERVEZA EMBOTELLADA

645.266 CERVEZA EN BARRILES

El importe de la cerveza empleada en la preparación de X botellas de $\frac{3}{4}$ de litro, X botellas de $\frac{1}{2}$ litro, X botellas de $\frac{1}{4}$ litro, X barriles de 100 litros, X barriles de 50 litros, más los salarios y cargas sociales devengados en las operaciones de llenado y taponado.

	A	CERVEZA ELABOR.	1.345.526
	A	SALARIOS	20.000
	A	CARGAS SOCIALES	16.000
	A	MATERIAL DIVTR.	8.000
	A	ALMACEN	223.000

+++++X-----
 A VARIOS 175

Al efectuar la venta de la cerveza preparada , hacemos :

Asiento consolidativo de Pérdidas y Ganancias

798.327	CLIENTES	
1.001.673	CAJA	
	Importe de la venta de la cerveza	
	del asiento anterior.	

	A	CERVEZA EMBOTELLADA	1.066.074
	A	CERVEZA EN BARRILES	733.926

-----X-----

Apúntes de regularización y cierre

El asiento referente a las amortizaciones es el que sigue:

570.000	AMORTIZACIONES		
	Importe de las mismas		
	A	MACUINARIA	250.000
	A	INSTALACIONES Y LOC.	150.000
		5 por ciento de su valor en Inventario	
	A	MOBILIARIO	12.500
		10 por ciento de su valor en idem	
	A	CAMIONES	82.500
		16 por ciento de su valor en idem	
	A	GASTOS DE CONST.	75.000
		10 por ciento de su valor en idem	

+++++X+++++

Asiento recapitulativo de Pérdidas y Ganancias

1.245.627:00	CERVEZA EMBOTELLADA	142.874,28
	Beneficio de esta cuenta	
1.572.750:80	CERVEZA EN BARRILTS	142.874,28
	Beneficio de esta cuenta	
60.000:00	INTERESES	400.000,00
	Beneficio de esta cuenta	
45.800:00	VALORES MOBILIARIOS	400.000,00
	Beneficio de esta cuenta	
	A GASTOS GENERALES	1.458.085,00
	A COMISIONES	30.000,00
	Por las satisfechas	
	A DESCUENTOS	9.700,00
10.000.000:00	Por los concedidos	
142.874,28	A RESULTADO DE EJERC. 1.426.392,80	
142.874,28	Beneficio neto obtenido	
415.388,00	-----X-----	
18.260,00	PROVISIONES	
570.000,00	AMORTIZACIONES	
325.187,00	REPERTE-RENTAS	
800.000,00	INVERSIONES ACTIVO	

1.426.392.80 RESULTADO DEL EJERCICIO

Distribución del beneficio contable

A RESERVA OBLIGATOR. 142.639.28

10 por ciento del beneficio contable

A RESERVA ESTATUTAR. 142.639.28

10 por ciento del beneficio contable

A HACIENDA PUBLICA 480.000.00

Líquido a ingresar

A DIVIDENDO ACTIVO 600.000.00

6 por ciento del capital social

A REMANENTE DE EJER. 61.114.24

-----X-----

Asiento de cierre

10.000.000.00 CAPITAL

142.639.28 RESERVA OBLIGATORIA

142.639.28 RESERVA ESTATUTARIA

415.325.00 EFECTOS A PAGAR

18.960.00 PROVEEDORES

570.000.00 AMORTIZACIONES

325.187.00 REPRESENTANTES

600.000.00 DIVIDENDO ACTIVO

3.503.595.20 PRRSTAMOS

61.114.24 REMANENTE DE EJERCICIO

480.000.00 HACIENDA PUBLICA

A	ACCIONISTAS	2.500.000.00
A	MOBILIARIO	125.000.00
A	CAJA	985.000.00
A	BANCOS	2.125.567.00
A	EFFECTOS A COBRAR	500.000.00
A	CLIENTES	60.350.00
A	VALORES MOBILIARIOS	763.000.00
A	ALMACEN DE CEBADA	1.250.000.00
A	ALMACEN DE MATER.AUX.	875.543.00
A	GASTOS DE CONSTITUC.	750.000.00
A	MAQUINARIA	2.500.000.00
A	CAMIONES	825.000.00
A	INST? Y LOCALFS	3.000.000.00

-----X-----

El saldo Balance.- es el siguiente

La Ley de S.A. se ocupa en su capítulo VI (art. 102 al 110) del Balance, y dice en el artículo 102,, que los administradores de la sociedad están obligados a formular en el plazo máximo de cinco meses, contados a partir del cierre del ejercicio social, el balance con la cuenta de PERDIDAS Y GANANCIAS, la propuesta de dis-

tribución de beneficios y la Memoria explicativa. A falta de disposición estatutaria se entenderá que el ejercicio social termina el 31 de Diciembre de cada año, en los artículos 103 y 104 especifica las partidas que el Balance deberá contener por separado y las reglas de valoración del Activo, refiriéndose en el artículo 105 a la cuenta de PÉRDIDAS Y GANANCIAS y su forma de integrar-la.

Por lo que respecta a nuestra empresa los balances de comprobación y sumas y saldos serán efectuados mensualmente.

El balance general de la empresa será realizado el 31 de Diciembre de cada año, efectuando las correspondientes regularizaciones de las cuentas, adscribiendo a las cuentas matrices las de sus subordinadas y efectuando los cuadros respectivos de las cuentas y los libros auxiliares donde las sumas son desglosadas.

Efectuando esto y el Inventario de la empresa, se procederá a redactar las Pérdidas y Ganancias o Resultado del ejercicio, en resumen de la cuenta de Gastos Generales y a la vez la propuesta de reparto de beneficios.

Los inventarios serán realizados el 31 de Diciembre. En los almacenes serán revisadas las respectivas existencias.

El cuadro de gastos generales es el siguiente:

TRIBUCIÓN

Arbitrios provinciales y municipales.. .. .	15.325.-
Gastos de entretenimiento.....	20.000.-
Sueldos devengados.....	1.120.345.-
Telefono, correo, y telegrafo.....	5.000.-
Contribuciones.....	40.325.-
Gastos de giro.....	800.-
Material de oficinas.....	66000.-
Propaganda.....	50.000.-
Seguros.....	15.500.-
Timbres,.....	44800.-
Impuestos.....	<u>180.000.-</u>
Total Gastos Generales	<u>1.458.085.-</u>

Estado de Pérdidas y Ganancias

DEBE

Gastos Generales.....	1.458.085.-
Amortizaciones.....	570.000.-
Comisiones.....	30.000.-
Descuentos.....	9.700.-
Resultado del ejercicio.....	<u>1.426.392.80</u>
Total	<u>3.494.177.80</u>

HABER

Productos del ejercicio	3.388.377.80
Valores Mobiliarios.....	45.800.-
Intereses,.....	<u>60.000.-</u>
Total	<u>3.494.177.80</u>

SECCION PRIMERA

En las diversas leyes que desde el punto de vista jurídico...

La sociedad civil con personalidad jurídica propia

1. Las sociedades mercantiles, que son de naturaleza...

2. La inscripción es el requisito esencial, que consiste...

3. El patrimonio, sustrato vital, de las sociedades...

Los actos que para fundar las sociedades mercantiles...

H) ASPECTO JURIDICO

De las diversas formas que desde el punto de vista jurídico podemos constituir la empresa hemos elegido la sociedad anónima puesto que es la forma moderna que permite acumular los mayores capitales y agrupar el mayor número de socios con la máxima facilidad. Es consubstancial con la idea básica de sociedad anónima la indeterminación de su número y la agrupación de una causa por principio indefinida, de socios o accionistas así tenemos una sociedad anónima con todos los atributos que le son propios o de apartación jurídica.

La sociedad anónima como asociación que es presupone:

- 1) Una colectividad organizada, que forma un substrato personal; esta pluralidad de personas se articula para formar una nueva personalidad jurídica a base de estatutos, por medio de un acto de voluntad.
 - 2) La inscripción en el Registro Mercantil, que confirme de un modo solemne el nacimiento de esta persona jurídica y que con tal requisito goza de plena capacidad en el orden jurídico.
 - 3) Un patrimonio, substrato real. Ya que las sociedades anónimas en el momento de su constitución deben de poseer un patrimonio.
- Los modos hay para fundar las sociedades anónimas. La llamada fundación simultánea, en la que el contrato plurilateral se forma por el concurso de la declaraciones de voluntad de todos los socios suscriptores de acciones, que fijan los estatutos y se

hacen cargo de la totalidad de las acciones de la compañía.

En la fundación sucesiva la formación de la sociedad se realiza por etapas, ya que se ofrecen las acciones al público en general para que las vaya suscribiendo, sobre la base de un programa que contiene las características esenciales y las noticias más interesantes para atraer a los posibles accionistas.

Hemos elegido de las dos formas de fundación la sucesiva o de aportación pública.

Caracteriza a esta forma de aportación o fundación, las sucesivas suscripciones de capital de los que deben asociarse a la sociedad. Reunidos los promotores toman el acuerdo de dirigirse al público para la suscripción de acciones, suscritas estas por el público, proveen a la reunión de suscriptores en asamblea que es la que en definitiva decide o no la constitución de la empresa.

El punto más interesante de este periodo preliminar es el de la determinación de la clase de negocio jurídico que se produce por la oferta de los títulos de los promotores y la suscripción de acciones al público. Según Goldschmidt, los promotores ofrecen y reciben la aceptación de los suscriptores en representación de la entidad futura; Vivante, cree se trata de un contrato a favor de tercero, idea no muy clara, porque ello supondría que contratan por sí para luego atribuir el beneficio del contrato a un tercero (la sociedad futura); Colaffio ve en la institución una gestión de negocios ajenos, idea que no es generalmente admitida, porque no se comprendería la responsabilidad

directa que asumen para con terceras personas, aunque siempre les quede la acción de regreso a la sociedad. Más acertada es la opinión de los que se inclinan a ver la oferta de los fundadores y la adhesión de los suscriptores un contrato bilateral, con carácter preliminar, para llevar a cabo un contrato social. Lehman ve en la suscripción de acciones por los tomadores de éstas una serie de negocios jurídicos unilaterales.

Nuestro Código de Comercio no regula expresamente ninguna de las dos formas de fundación, pero ambas eran frecuentes en la práctica. El llamamiento al público, en la fundación sucesiva se realizaba por medio de la prensa, de circulares o de impresos consignándose en los mismos las circunstancias que se consideraren más convenientes para el fin perseguido. La legislación suiza exige a los promotores la publicación de los estatutos, y dispone que la suscripción de las acciones no es válida más que por una declaración escrita que se refiera a los citados estatutos.

La Ley de Sociedades Anónimas regula minuciosamente esta forma de fundación, que vamos a analizar seguidamente de acuerdo con sus preceptos.

En el artículo 9, establece la posibilidad de que la sociedad anónima pueda fundarse en forma sucesiva por inscripción pública de las acciones, debiendo redactar los promotores el programa de fundación, que contendrá las indicaciones que aquellos juzguen oportunas sobre la sociedad en proyecto y los estatutos que han de regirla, y en especial: el nombre, apellidos, nacionalidad y domicilio de los promotores; la denominación, objeto y capital

En cuanto a la validez de los contratos celebrados en pública

social; los derechos o ventajas particulares que se reserven los promotores; el número de acciones a que el capital estuviere dividido; el valor nominal de las mismas; su categoría o serie, si existieran varias, y si son nominativas o al portador; el plazo y condiciones de suscripción de las acciones y el establecimiento donde los suscriptores han de desembolar la suma de dinero que estén obligados al suscribirlas y el plazo dentro del cual deberán otorgar escritura pública de fundación. En caso de que se proyecten aportaciones no dinerarias, el programa hará mención suficiente de la naturaleza y valor de la aportación y expresará el nombre del aportante y el lugar en que estará a disposición de los suscriptores una Memoria explicativa y un informe técnico sobre la valoración asignada (art. 16 y 17).

Antes de lanzar a la publicidad el programa de fundación deberá ser depositado en el Registro Mercantil, previa legitimación notarial de las firmas de los promotores. El Registrador Mercantil hará público en el B.O. del Estado, tanto el depósito como un extracto del programa de fundación (art.18).

Para la constitución propiamente dicha son aplicables los siguientes requisitos:

- 1) Constituirse mediante escritura pública, que deberá ser inserta en el Registro Mercantil. Desde este momento la sociedad tendrá personalidad jurídica. Son nulos los pactos sociales que se mantengan reservados (art.6)
- 2) Tener el capital suscrito totalmente y desembolsado en una cuarta parte (art 8).

En cuanto a la validez de los contratos concluidos en nombre

de la sociedad antes de su inscripción en el Registro Mercantil quedará subordinado a este requisito y a la aceptación por la sociedad dentro del plazo de tres meses. En su defecto los gestores serán responsables solidariamente antes las personas con las que hubieran contratado en nombre de la sociedad.

Los gestores podrán realizar antes de la inscripción los avtos necesarios para la contitueción de la sociedad, siendo de cuenta de ella los gastos que por esta causa se originen (art. 7)

El problema de si las cuestiones relativas a la validez, legalidad de la constitución de las sociedades anónimas, pueden suscitarse ante el Registrador de la Propiedad en cualquier momento de la vida social, o si, por el contrario son materias de la competencia y apreciación exclusiva de los Registradores Mercantiles deben resolverse en nuestro ordenamiento jurídico en el segundo sentido sobre todo a partir de la vigencia del Reglamento del Registro Mercantil de 20 de Septiembre de 1919, que en su artículo 18 establece que los asientos esten bajo la salvaguardia de los Tribunales de Justicia y producen todos sus efectos mientras no se declare su nulidad, y en su art. 3 reitera la obligatoriedad de inscribir las sociedades que se constituyan con arreglo a las disposiciones del Código de Comercio o leyes especiales; y así puede inferirse también de la virtualidad y efectos que deben atribuirse al acta de inscripción de la sociedad extendida en la primera inscripción de la compañía y que según el número 15 del artículo 122 del Reglamento del Registro Mercantil, en relación con el número 13 de su art. 120, deberá quedar inscrita la sociedad para todos los efectos legales.

El art.11 de la Ley establece los requisitos que deben contener la escritura social de la compañía anónima que son los siguientes

tes:

1) Los nombres, apellidos y estado de los otorgantes, si estos fueran personas físicas o la denominación o razón social si son personas jurídicas y en ambos casos su nacionalidad y domicilio.

2) La voluntad de los otorgantes de fundar una sociedad anónima.

3) Los Estatutos que han de regir el funcionamiento de la sociedad en los que se hará constar:

- a) La denominación de la sociedad
- b) El objeto social
- c) Duración de la sociedad
- d) Fecha en que dará comienzo sus operaciones
- e) El domicilio social y los lugares en que vaya a establecer Sucursales, Agencias o Delegaciones. Hay que tener en cuenta el art. 5 de la Ley que la sociedad de nacionalidad española tendrá su domicilio dentro del territorio nacional y en lugar en que se halle establecida su representación legal o donde radique alguna de sus explotaciones o ejerza las actividades propias de su objeto.
- f) El capital social, expresando el número de acciones en que estuviere dividido, el valor nominal de las mismas, su categoría o serie, si existieran varias y si son nominativas o al portador.
- g) La parte de capital social no desembolsado y el modo

en que han de satisfacer los dividendos pasivos.

h) La designación del órgano o órganos que habrán de ejercer la administración y el modo de proveer las vacantes que en ellas se produzcan, indicando quién ostenta la representación de la sociedad.

i) Los plazos y forma de convocar y constituir las juntas de socios, tanto ordinarias como extraordinarias.

j) La forma de deliberar y tomar acuerdos.

4) El metálico, los bienes o derechos que cada socio aporte indicando el título y el concepto en que lo haga, el valor que haya de atribuirse a las aportaciones no dinerarias y el número de acciones recibidas en pago.

5) Se podrán incluir en la escritura todos los pactos lícitos y condiciones especiales que los socios fundadores juzguen convenientes establecer siempre que no se opongan a los dispuestos en la Ley.

Es necesario también obtener la certificación del Registro de Sociedades anónimas de no haber otra con una denominación igual (art. segundo de la Ley 126 del Reglamento del Registro Mercantil) y la inscripción en el Registro Mercantil. Debe también tenerse en cuenta lo dispuesto en el art. 383 del vigente Reglamento Hipotecario de 14 de Febrero de 1947 cuando se aporta bienes inmuebles.

Todo lo anterior está tomado de la ley fundamental para sociedades anónimas, pero además hemos de tener en cuenta las siguientes leyes todavía en vigor.

Antes de la entrada de la nueva ley se observaba ya un sistema restrictivo o intervencionista en el régimen de las sociedades anónimas que sin embargo ni llegaba a desvirtuar fundamentalmente el principio de libertad en que se movían en nuestro derecho, Podían citarse entre las disposiciones de Nuevo Estado, entre otras la ley de 25 de Agosto de 1939 y la orden de 19 de Enero de 1940 sometiendo a la aprobación del gobierno la designación de Consejeros Directores o Gerentes de la sociedad anónima que tuvieran en capital de 5.000.000 de pesetas o fueran concesionarias de servicios públicos, interesaren a la defensa nacional o fuesen sociedades de crédito, ley de 19 de Septiembre de 1942 referente a la ampliación del capital nominal y de constitución de un fondo de reserva; la orden de 23 de Octubre de 1942 sobre la modificación del capital nominal o acuerdos de absorción, transformación etc.

Determinadas leyes han quedado en vigor no obstante la publicación de la nueva ley; entre ellas y como más importantes recogidas en el Decreto de 14 de Diciembre de 1951 que relaciona las disposiciones que quedan en vigor, podemos citar la ley de 1 de Septiembre de 1939 Orden del mismo año y mes, y disposiciones adicionales, la ley de 24 de Octubre de 1939 sobre ordenación y defensa de la industria, la de 11 de Julio de 1941 sobre adquisición por la Banca Nacional de negocios bancarios extranjeros y transformación de entidades bancarias nacionales, la ley de 17 de Julio de 1947 sobre empresas de productos farmacéuticos etc.,

Como dice Garrigues el texto del decreto de 14 de Diciembre de 1951 resulta que la legislación especial de "acinda ha quedado implícitamente derogada todas las disposiciones dictadas en

estos últimos años sobre autorización gubernativa previa para la constitución de sociedades anónimas cuyo capital fuere superior a 4.000.000 de pesetas; para la ampliación del capital de dichas sociedades, cuando el que tuviera excediera de cinco millones de pesetas; para las absorciones o incorporaciones de negocios a las sociedades anónimas, transformación, fusión o absorción cuando la entidad en que hubiesen de quedar integrados sus patrimonios fuese una sociedad anónima; y para la constitución de sociedades aún cuando su capital fuere inferior a cinco millones de pesetas si para la suscripción de este se concedía derecho de preferencia a otras entidades o a sus socios. Mediante el citado decreto el Gobierno ha estimado oportuno poner término al régimen de intervención gubernativa de las sociedades anónimas, las cuales de aquí en adelante quedarán sometidas a la nueva ley que contiene un ordenamiento permanente a cuyo amparo y fuera de todo intervencionismo estatal, podrán fundarse y vivir alegremente digo libremente las sociedades españolas en el futuro. De este modo la nueva ley de sociedades anónimas que por algunos sectores de la crítica fué injustamente tachada de antiliberal y de intervencionista, sin poder citar ni un solo texto que autorice tal apreciación, ha hecho revivir en España el régimen de libertad que preconizaban los redactores de nuestro viejo Código de Comercio: "Libertad amplia de los asociados para constituirse como tengan por conveniente y ausencia completa de intervención gubernativa en la vida interior de estas personas jurídicas".

En cuanto a la vigencia del Código de Comercio, el citado decreto establece que quedan en vigor los art. 187, 184, 947, 948, 949 y 950 párrafo segundo, salvo lo relativo a dividendos (por ser materia del artículo 107 de la Ley) y por ello supone la derogación

de todos los demás artículos del Código que se refería a las sociedades anónimas y que quedan sustituidos por los preceptos de la nueva ley de sociedades anónimas.

~~~~~

(1) ANEXO I

ANEXO I

El presente decreto se dicta en virtud de las facultades conferidas por el artículo 17 de la ley de autorización del 10 de Mayo de 1917 para su suscripción y ejecución de dicho el Reglamento del 11 de Mayo del cual fue acordado por el Consejo de Regencia el día 14 de Mayo de 1917, al haberse declarado en suspenso por la R.O. del 14 de Julio de 1916. El impuesto que grava que grava el consumo interior (tanto en el interior de la planta de la fábrica para la producción nacional lo referente al salir de la fábrica y la producción exterior) en el momento de su imposición por los Aduanas o por los Puertos Francos aquí. El gravamen de 4 pesetas por hectolitro, este impuesto la cerveza nacional que se consume en exportación desde las fábricas al extranjero Canarias, Baleares, España, Fernando Poo y Puertos Francos del Norte de Africa, pero satisface el impuesto como la cerveza al ser importada aquí en Canarias, según se declaró la R.O. del 10 de Junio de 1917, la Dirección e Inspección del impuesto corre a cargo de la Dirección General de Cerveza y en las provincias de las mismas administraciones que el impuesto de alcohol.

El Reglamento impone a los fabricantes la obligación de presentar al interventor, un croquis de sus fábricas, una declaración jurada y triplicada de todos los elementos, 15 días antes de que la empresa empiece a funcionar, llevar las cuentas de carga y data para la cebada y para la cerveza que se exporta o se consume por consumo y etiquetar las botellas y entregar diariamente al interventor de la fábrica un boletín de la especie entrada y destinada a las distintas operaciones de la cerveza y de la cerveza salida para la venta, al por mayor y al por menor. Todas las fábricas estarán intervenidas.

... (L) REGIMEN TRIBUTARIO

... Impuesto sobre la cerveza. ...

Ha sido creado por el artículo 6 de la ley llamada de autorizaciones del 2 de Marzo de 1917 para su administración y cobranza se dictó el Reglamento del 15 de mismo año el cual fué derogado por el de 15 de Mayo de 1925, si bien este ha sido declarado en suspenso por la R.O. del 24 de Julio de 1926. El impuesto que dice que grava el consumo interior (esto es dentro de España) de la cerveza pero la de producción nacional lo satisface al salir de la fábrica y la producción extranjera en el momento de su importación por las Aduanas o por los Puertos Francos aquí. El gravamen es de 4 pesetas por hectolitro, está exepuada la cerveza nacional que se importe digo exporte desde las fábricas al extranjero Canarias, Poseciones Espanolas, Fernando Poo, y puertos franceses del Norte de Africa, pero satisfará el impuesto como la extranjera al ser importada aquí en Canarias, según ha declarado la R.O. del 5 Junio de 1917, la dirección e inspección del impuesto corre a cargo de la Dirección General de Aduanas y en las provincias de las mismas administraciones que el impuesto de alcohol.

El Reglamento impone a los fabricantes la obligación de presentar al establecerse, un croquis de sus fábricas, una declaración jurada y triplicada de todos los elementos, 15 días antes de que la empresa empiece a funcionar, llevar las cuentas de carga y data para la cebada y para la cerveza que se exporte o se conduzca por cabotaje y etiquetar las botellas y entregar diariamente al interventor de la fábrica un bolstín de la cebada entrada y destinada a las distintas operaciones de la cerveza y de la cerveza salida para la venta, almacenada y reingresada. Todas las fábricas estarán interve-

nidas, debiéndose permitirse la entrada en ella a toda hora, del día o de la noche, al inspector y a los agentes de la Administración. Los ingresos por el impuesto y la liquidación y contabilidad de este se verifica en la misma forma que el impuesto sobre alcoholes y las defraudaciones se penas con arreglo a la ley de Contrabando y Defraudación ( la vigente es de 14 de Enero de 1929). Además de esta responsabilidad se penan las faltas o defraudaciones del Reglamento con multas que varían entre 25 y 1.000 pesetas según los casos ( 250 a 1.000 pesetas por no presentar las declaraciones juradas; de 100 a 500 por la rotura o suplantación de los precintos de las cubas en las fábricas inactivas y de 25 a 100 pesetas en los demás casos.) Contra las liquidaciones y contra las multa puede reclamarse ante la Junta arbitral y de ésta interponerse recurso de alzada ante el Tribunal Económico Administrativo Central. Cada condenación de la parte de multa que no corresponde al demandador que solo concede el Ministerio de Hacienda. La inspección de este impuesto corre a cargo de la inspección General de Aduanas realizándose conforme al R.D. de 1 de Septiembre de 1920

La ley de 1917 autorizó al Gobierno para concertar el impuesto con los fabricantes. Haciéndose uso de esta autorización por R.D. de 26 de Julio de 1925 se aprobó un concierto con la Asociación o Gremio de fabricantes de cerveza de España por el plazo de 10 años (tácitamente prorrogable de año en año), siendo el cánón anual de 400.000 pesetas en el primer ejercicio, aumentándose de 300.000 pesetas cada año, satisfaciéndose por meses, prestando al Gobierno una fianza de 500.000 pesetas y siendo causa de rescisión el retraso de un mes en el pago del cánón. El gremio queda subrogado en los derechos del Estado para el cobro de este impuesto pudiéndose repartir este entre los fabricantes en la proporción que convenga de común acuerdo. Cada fabricante llevará las cuentas de cargo y data y el gremio queda obligado a suministrar las suyas a

la Administración cuando se las pidan. En tanto que rige el convenio queda en suspenso el Reglamento. El R.D. ley de 29 de Mayo de 1926, vulgarmente llamada ley de los vinos, autoriza a los ayuntamientos a gravar además el consumo de la cerveza en una cantidad por Hl. imponer a ésta una cuota advaloren cuando se dé al consumo envasada o embottellada en recipientes, sin que el arbitrio pueda exceder del 5 % del precio de venta. Este arbitrio como compensación a la rebaja que hizo la ley del que grava la entrada, se le concedió, a la circulación y consumo de los vinos. (art. 35 del Real Decreto-ley y Real Orden del 30 de Junio de 1929)

\*\*\*\*\*

XI. STATUTOS

CAPITULO I

Objeto y fin de la sociedad

Art. 1.- En acuerdo con la ley de 10 de Julio de 1951 vigente, queda constituida la sociedad anónima, de tipo de responsabilidad social INGENIERIA CONSULTORA S.A. (I.C.S.A.), la cual se regirá por los presentes estatutos.

Art. 2.- El domicilio legal de la sociedad será en las Palmas del Valle de las Neblinas.

Art. 3.- Este acuerdo tiene por objeto, la fundación para su venta de acciones.

Art. 4.- La duración de la sociedad es fija por tiempo indefinido y será consiente a sus operaciones en el día del otorgamiento de la escritura fundacional.

CAPITULO II

Del Capital Social

Art. 5.- El capital de la sociedad es de 10.000.000.000 de pesetas, representado por 10.000 acciones de 1.000 pesetas nominales cada una, siendo éstas de dos series. La serie A constituida por 7.000 acciones, ordinarias y la serie B constituida por 3.000 acciones preferentes.

K) ESTATUTOS

CAPITULO 1

Denominación, domicilio, objeto y duración de la sociedad

Art. 1.- De acuerdo a la Ley de 17 de Julio de 1951 vigente, queda constituida la sociedad anónima, bajo la denominación social INDUSTRIAS CERVICERA CANARIA S.A. (CICSA), la cual se regirá por los presentes estatutos.

Art.2.- El domicilio legal de la sociedad será en Las Palmas calle .....núm .....

Art.3.- Esta sociedad tiene por objeto, la fabricación para su venta de cerveza.

Art.4.- La duración de la sociedad se fija por tiempo indefinido y dará comienzo a sus operaciones en el día del otorgamiento de la escritura fundacional.

CAPITULO 11

Del Capital Social

Art. 5.- El capital de la sociedad es de 10.000.000'00 de pesetas, representado por 10.000 acciones de 1.000pesetas nominales cada una, siendo éstas de dos series. La serie A constituida por 7.000 acciones , ordinarias y la serie B constituida por 3.000 acciones preferentes.

**Art. 6.-** El capital nominal podrá aumentarse o disminuirse conforme a las disposiciones de estos estatutos y a las legales que rigan cuando estos acuerdos se adopten por la Junta General.

**Art. 7.-** En caso que se decida aumentar el capital de la sociedad los propietarios de las acciones tendrán derecho de preferencia a la suscripción de nuevas acciones, en proporción al número de las que posean.

**Art. 8.-** Las acciones serán nominativas hasta que queden totalmente desembolsadas. A tal efecto se llevará un Libro-Registro de los poseedores de las mismas.

**Art. 9.-** Las acciones llevarán el sello de la sociedad y serán firmadas por el Secretario y Presidente del Consejo de Administración.

**Art. 10.-** Los accionistas al suscribir las acciones han de desembolsar el 25 % del valor de las mismas.

**Art. 11.-** El 75 % restante del valor de las acciones serán exigido en forma de dividendos pasivos.

**Art. 12** Cada dividendo se exigirá en el plazo que el Consejo de Administración lo juzgue oportuno, debiendo publicar su cobro con 15 días de antelación en un periódico de la localidad durante cinco días consecutivos.

**Art. 13.-** El pago del dividendo se hará en el plazo fijado en el domicilio de la sociedad.

Art. 14.- El accionista que no pague su dividendo en el plazo fijado se le comunicará para que lo haga y si no lo hace se entenderá que desestima la participación en la sociedad.

Art. 15.- La acción cuyo dueño haya dejado de pertenecer a la sociedad será retirada de la circulación anulándose y emitiéndose otra de la misma serie, valor y número con la palabra "bis".

Art. 16. - Cada acción estará representada por su correspondiente título de propiedad, las cuales han sido autorizadas al hacerse la emisión.

Art. 17.- Al socio que se le extraviare el título del cual es titular, se le proveerá de un nuevo título que se hará copiando datos, fecha número de la matriz del título extraviado.

Art. 18.- Cada acción dá derecho au titular legítimo, a:

a) A la parte alícuota del capital social en los términos establecidos en estos estatutos.

b) A participar proporcionalmente en el reparto de los beneficios sociales.

c) A votar en las Juntas Generales cuando posea el número de acciones que estos estatutos exigen para el ejercicio de este derecho.

d) A las suscripciones de nuevas acciones ( Art. 7).

Art. 19.- Las acciones son individuales. La sociedad no reconocerá más que a un solo propietario de cada una de ellas, y por consiguiente, cuando por sucesión "mortis causa" o cualquier otro

título recayese una acción en dos o más personas se pondrán éstas de acuerdo para designar un solo apoderado que la representa para ejercer los derechos de los socios y responderá solidariamente frente a la sociedad de cuantas obligaciones deriven de la condición de accionista.

Art. 20.- Ni los accionistas ni sus acreedores podrán pedir en ningún caso la intervención judicial de la sociedad, ni mezclarse en su dirección y administración, ni hacer hacer investigación alguna respecto a ella, sino en el tiempo, modo y forma que prescriben estos Estatutos.

Art. 21.- La sociedad podrá emitir con arreglo a las disposiciones en vigor obligaciones, bonos, cédulas o cualquier otros títulos de crédito nominativos o al portador con interés fijo y amortización determinados dentro del plazo de duración de la misma.

CAPITULO 111

Gobierno y administración de la empresa

Art. 22.- El gobierno y administración de la empresa corresponderá

- a) A la Junta General
- b) Al Consejo de Administración
- c) Al Director General

Art. 23.- La Junta General de accionistas será convocada en virtud del acuerdo del Consejo de Administración, por su propio autorizado por SECCION PRIMERA Consejo que se publicará según

© Del documento, los autores. Digitalización realizada por U.P.C.C. Biblioteca Universitaria, 2009

Art. 23.- La Junta General de socios constituida con arreglo a las bases y preceptos de estos Estatutos tendrá la representación de la sociedad y será el poder supremo de la misma por lo cual los accionistas están obligados a someterse a los acuerdos que se tomen en legal forma y a su exacto cumplimiento.

Art. 24.- Las atribuciones de la Junta General no son extensivas a tomar acuerdos de disponer de los fondos de la sociedad para fines ajenos a los privativos de su constitución y objeto.

Art. 25.- La Junta General celebrará secciones ordinarias y extraordinarias siendo convocadas por el Presidente del Consejo de Administración

Art. 26.- La Junta General ordinaria se reunirá necesariamente dentro del primer semestre del año cada uno de ellos, en el día que acuerde el Consejo de Administración.

Art. 27.- Se celebrará Junta General extraordinaria cuando lo acuerde el Consejo de Administración por exigirlo así las necesidades sociales, bien a iniciativa propia o a petición de accionistas que representen un total del 10 % del capital desembolsado. En este caso, la Junta General debe ser convocada para celebrarse dentro de los treinta días siguientes a la fecha en que se hubiere requerido notarialmente al Consejo de Administración para convocarla. En el anuncio se señalará el objeto de la reunión y no se podrá tratar en ella de otro orden alguno.

Art. 28.- La Junta General de accionistas será convocada en virtud del acuerdo del Consejo de Administración, por anuncio autorizado por el Secretario del Consejo que se publicará según previene la ley de 17 de Julio de 1951 en el B.O. del Estado y en

en uno de los diarios de mayor circulación de la provincia con 15 días por lo menos de antelación al que haya de celebrarse, expresándose la clase y el objeto de la misma, el día y el lugar de la reunión, en primera y en su caso en segunda convocatoria.

Entre la primera y la segunda debe mediar un plazo de veinticuatro horas.

Art. 29.- La Junta General será presidida por el presidente del Consejo de Administración un Vicepresidente y un consejero designado a ese efecto por el Consejo de Administración ejerciendo de Secretario el que lo sea del mismo. La Junta se celebrará en la localidad del domicilio de la sociedad.

Art. 30.- La Junta General se compondrá de todos los accionistas que tengan por lo menos cincuenta acciones. A tal efecto las acciones serán transferibles para que el tenga menos de 50 esté representado en la Junta General por un accionista que tenga derecho de asistencia.

La representación deberá conferirse por escrito y con carácter especial para cada junta.

El Consejo de Administración determinará la forma y condiciones de la tarjetas de asistencia, poderes etc., así como cuanto respecta al ejercicio por los accionistas de los derechos que este artículo le reconoce.

Art. 31.- Cada accionista tendrá derecho a un voto por cada 50 acciones del total que posea o represente.

Art. 32.- De las secciones de la Junta General se levantará el acta correspondiente, acta que se aprobará según lo dispuesto

por la Ley, transcribiéndose en el libro de actas correspondiente haciendo constar el nombre de los accionistas presentes o representados en la Junta y el número de acciones de cada uno.

Dicha acta tendrá fuerza ejecutiva a partir de la fecha de su aprobación.

Art. 33.- Las certificaciones, copias y extractos de los acuerdos adoptados en las Juntas, irán firmados por el Secretario con el visto bueno del Presidente o del que haga sus veces.

Art. 34.- Las atribuciones de la Junta General son las siguientes:

- a) Censurar la gestión social
- b) Aprobar las cuentas si procede y el balance del ejercicio último.
- c) Acordar la forma de las cuentas distribución de los beneficios.

También corresponde a la Junta General la elección de las vacantes en el Consejo de Administración y someter a examen las sugerencias que hagan los accionistas siempre que redunden en beneficio de la sociedad.

Art. 35.- En cada una de las Juntas Generales Ordinarias se elegirá entre los accionistas presentes o representados dos accionistas censores de cuentas y dos suplentes los cuales tienen la obligación de informar a la Junta General ordinaria siguiente sobre las cuentas y balances del ejercicio que hayan de ser aprobados en ella.

el Secretario

Dichos balances, la cuenta de Pérdidas y Ganancias y la Memoria con los informes de los censores de cuentas se pondrán por el Consejo de Administración a disposición de los restantes señores accionistas en el domicilio social durante las horas normales de oficina, 15 días antes por lo menos de la celebración de la Junta.

Art. 36.- La Junta General ordinaria quedará válidamente constituida en primera convocatoria cuando concurra a ella, cuando menos un número de socios que represente por lo menos las  $\frac{2}{3}$  partes del capital desembolsado. En segunda convocatoria será válida la constitución de la Junta cualquiera que sea el número de socios concurrentes a la misma.

Art. 37.- La Junta se entenderá convocada y válidamente constituida, para tratar cualquier asunto, siempre que esté presente todo el capital desembolsado y siempre que los accionistas acepten por unanimidad la celebración de la Junta.

## SECCION SEGUNDA

### Del Consejo de Administración

Art. 38.- La dirección y administración de la sociedad estará a cargo de un Consejo de Administración.

Art. 39.- El Consejo de Administración estará compuesto por

- a) Un presidente
- b) Un vicepresidente
- c) Un secretario

d) Un vicesecretario

e) Un depositario

f) Diez vocales

Art. 40.- Las vacantes que ocurran en el Consejo de Administración, por la causa que fuere podrán ser provistas interinamente por el Consejo.

Los consejeros interinamente nombrados ocuparán el lugar de sus antecesores y sus nombramientos serán sometidos a la aprobación de la primera Junta General que se celebre, la cual ratificará estos nombramientos o elegirá otras personas para ocupar las vacantes en sustitución de los designados provisionalmente.

Art. 41.- Cada consejero depositará en la Caja social, antes de entrar en el ejercicio de su cargo cincuenta acciones que no podrán enajenarse ni devolverse, hasta que la Junta General de Accionistas apruebe la gestión del consejero.

Art. 42.- Los consejeros salientes son siempre reelegibles.

Art. 43.- Los consejeros no incurran en compromiso personal o responsabilidad por los compromisos contraídos como mandatarios de la sociedad, respondiendo de la ejecución de su mandato conforme a lo dispuesto en la Ley.

Art. 44.- El presidente y el secretario además de la participación eventual en los beneficios asignada al mismo en estos estatutos tendrá derecho a una retribución anual cuya cuantía será fijada en la Junta General en un porcentaje sobre los beneficios conforme a una escala dispuesta a tal efecto.

Así mismo a los restantes consejeros se le asignarán 1.200. pesetas en concepto de dietas.

Art. 45.- El Consejo de Administración se reunirá por lo menos una vez al mes, pudiendo tratar en cada reunión de todos los asuntos de interés para la sociedad.

Art. 46.- Para la validez de las determinaciones del Consejo será necesario la concurrencia al mismo, presentes o representados de la mitad más uno de sus componentes.

Los acuerdos se adoptarán por mayoría de votos.

Todos los consejeros podrán conferir su voto o hacerse representar por otro consejero, para ello lo harán por escrito dirigido al Presidente. La representación debe ser especial para cada consejero.

Art. 47.- Los acuerdos y deliberaciones del Consejo se elevarán a un acta en el libro correspondiente, que será firmado por el Presidente y por el Secretario. .

Las copias y certificaciones de dichas actas se considerarán auténticas cuando estén firmadas por el Secretario, o el visto bueno del Presidente.

Art. 48.- Serán atribuciones del Consejo de administración, todas las necesarias para ejercer el gobierno, representación y administración de la sociedad siempre que no estén expresamente reservadas a la Junta General por las leyes o por los Estatutos.

Art. 49.- El consejo para el cumplimiento de su misión,

podrá formar de su seno una Comisión ejecutiva y las demás Comisiones que crea necesarias, delegando en ellas las facultades que crea convenientes, así como los poderes.

En ningún caso podrá ser objeto de delegación la rendición de cuentas y la presentación de balances en la Junta General, ni las facultades que este conceda al Consejo salvo que fuese expresamente autorizado para ella.

Así mismo para delegar todas o parte de aquellas facultades, en cualquier o cualesquiera personas que considere oportuno.

Estas facultades que se le conceden requerirán para su validez el voto favorable de las 2/3 partes de los componentes del Consejo y no producirán efecto alguno hasta su inscripción en el Registro Mercantil.

#### CAPITULO IV

##### Del balance liquidación y reparto de beneficios

Art. 50.- El ejercicio social se celebrará el 31 de Diciembre de cada año y a los cuatro meses siguientes se formalizará el correspondiente balance, con la cuenta de Pérdidas y Ganancias, la propuesta de distribución de beneficios y la Memoria explicativa para someterlas a la deliberación de la Junta General Ordinaria.

Durante los 30 días se pondrá a disposición de los censores, a que se se fiere el art.35 , el referido balance y cuen-

tas con sus justificantes, para que sean examinados por estos en el domicilio social y emitan su informe.

Dicho balance, cuenta de Pérdidas y Ganancias, dictamen de Censores, Memoria de las operaciones realizadas durante el ejercicio y propuesta de distribución de los beneficios, estarán a disposición de los accionistas 15 días antes de la celebración de la Junta General, a cuya aprobación se someterán.

Art. 51.- Del producto de los beneficios se reducirán los impuestos de todas calces, intereses, amortizaciones y en general todos los gastos del ejercicio.

Del líquido producto que resulte y hasta donde su importe lo permita, se harán, por el orden que se establezca, las siguientes deducciones:

1) De la cantidad precisa para constituir la reserva del art. 106 de la Ley de 17 de Julio de 1951 en el caso que proceda su aplicación así como de las cantidades precisas para constituir otras reservas que con la anterior, no serán inferiores al 20 % del producto líquido, hasta completar el 50 % del capital desembolsado.

2) De la cantidad necesaria para dar a las acciones preferentes un dividendo hasta el 5 % - como mínimo- de su valor nominal.

3) De la cantidad equivalente al 5 % del producto líquido para el Consejo de Administración, cuyo reparto será de exclusiva competencia.

El remanente se dividirá entre el número de acciones preferentes y ordinarias.

Art. 52.- Para que la Junta General Ordinaria o extraordinaria pueda acordar validamente la emisión de obligaciones, el aumento o disminución del capital, la transformación, fusión o disolución de la sociedad y en general cualquier modificación de los estatutos sociales habrá a ella en primera convocatoria las 2/3 partes del número de socios y del capital desembolsado. En segunda convocatoria bastará la mayoría de los accionistas y la representación de la mitad del capital desembolsado.

La liquidación se iniciará en el momento de la disolución, y el balance de la sociedad se hará por el liquidador en el momento de la liquidación.

**CAPITULO V**

**Liquidación y disolución de la sociedad**

Art. 53.- La sociedad se disolverá por una de las siguientes causas:

- 1) Por cumplimiento del tiempo fijado en los estatutos sociales.
- 2) Por la conclusión de la empresa que constituya su objeto o la imposibilidad manifiesta de realizar el fin social.
- 3) Por consecuencia de pérdidas que dejen reducido el patrimonio a una cantidad inferior a la tercera parte del capital social, a no ser que ésta se reintegre o se reduzca.
- 4) Por absorción o fusión con otra empresa.
- 5) Por acuerdo de la Junta General adoptado válidamente.

La quiebra de la sociedad determinará su disolución cuando se acuerde expresamente, como consecuencia de la resolución judicial que la declare.

Art. 54.- Una vez acordada la disolución de la sociedad, la Junta General nombra la comisión liquidadora. Dicha comisión será la encargada de efectuar las operaciones que sean precisas para llevar a cabo la liquidación, de acuerdo con los preceptos contenidos en la Ley de 17 de Julio de 1951.

Art. 55.- Las funciones de los liquidadores son:

- 1) Suscribir en unión de los liquidadores, el Inventario, y el Balance de la Sociedad, al tiempo que comencen sus funciones, con referencia al día en que se inicie la liquidación.
- 2) Llevar y custodiar los libros y correspondencia de la sociedad y velar por la integridad de su patrimonio.
- 3) Realizar aquellas operaciones comerciales pendientes y las nuevas que sean necesarias para la liquidación de la sociedad.
- 4) Enajenar los bienes sociales. Los inmuebles se venderán, necesariamente en pública subasta.
- 5) Percibir los créditos y dividendos pasivos acordados al tiempo de iniciarse la liquidación. También podrán exigir el pago de otros dividendos hasta completar el importe nominal de las acciones, en la cuantía necesaria para satisfacer a los acreedores.
- 6) Concertar transacciones y compromisos cuando así venga a los intereses sociales.
- 7) Pagar a los acreedores y a los socios.
- 8) Ostentar la representación de la sociedad para el cumplimiento de los indicados fines.

Art. 54.- Una vez acordada la disolución de la sociedad, la Junta General nombra la comisión liquidadora. Dicha comisión será la encargada de efectuar las operaciones que sean precisas para llevar a cabo la liquidación, de acuerdo con los preceptos contenidos en la Ley de 17 de Julio de 1951.

Art. 55.- Las funciones de los liquidadores son:

1) Suscribir en unión de los liquidadores, el Inventario, y el Balance de la Sociedad, al tiempo que comenciar sus funciones, con referencia al día en que se inicie la liquidación.

2) Llevar y custodiar los libros y correspondencia de la sociedad y velar por la integridad de su patrimonio.

3) Realizar aquellas operaciones comerciales pendientes y las nuevas que sean necesarias para la liquidación de la sociedad.

4) Enajenar los bienes sociales. Los inmuebles se venderán, necesariamente en pública subasta.

5) Percibir los créditos y dividendos pasivos acordados al tiempo de iniciarse la liquidación. También podrán exigir el pago de otros dividendos hasta completar el importe nominal de las acciones, en la cuantía necesaria para satisfacer a los acreedores.

6) Concertar transacciones y compromisos cuando así venga a los intereses sociales.

7) Pagar a los acreedores y a los socios.

8) Ostentar la representación de la sociedad para el cumplimiento de los indicados fines,

Los liquidadores harán llegar periódicamente a conocimiento de los socios y de los acreedores, por los medios que, en cada caso, se reputen más eficaces el estado de la liquidación.

Art. 56.- La función de los liquidadores termina:

- 1) Por haberse realizado la liquidación
- 2) Por revocación de sus poderes, acordada en la Junta General.
- 3) Por decisión judicial, mediante justa causa, a petición de un grupo de accionistas que representen por lo menos la décima parte del Capital Social desembolsado.

Art. 57.- El total líquido resultante después de efectuada la liquidación se repartirá como sigue:

- a) Si la liquidación se efectúa con superavit, después de satisfacer las obligaciones de la sociedad el remanente que queda se repartirá proporcionalmente a cada accionista.
- b) Si la liquidación se efectúa con déficit y no es suficiente para cancelar las obligaciones de la sociedad se cancelarán las obligaciones dando prioridad a sus vencimientos.

\*\*\*\*\*

ULPGC.Biblioteca Universitaria



\*677582\*

BIG 663.4 NAV pro

