

Aprobó la Revisión el
día 18 de Octubre de 1963
Las Palmas de J. Canarias el día fe-
brero de 1964.



El Secretario
W. L. L. L.

ESCUELA PROFESIONAL DE COMERCIO
DE LAS PALMAS.

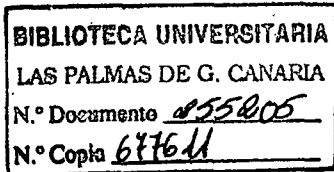
Grado " PROFESORADO MERCANTIL "

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

_____ x _____

Tesis presentada por:

MANUEL MORENO GARCIA.



Julio de 1963



N.º B:
El Catedrático
Manuel Moreno

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.

Las cervezas se pueden dividir prescindiendo de las cervezas que solamente tienen interés en la localidad en que se producen, en cervezas de trigo, de arroz, de cebada, etc., así mismo se encuentran las cervezas pardas elaboradas con malta ligeramente tostadas; según la proporción de lúpulo empleado se llama cerveza dulce o amarga y según sea la cantidad la cantidad de malta gastada para una misma calidad de cerveza se llama a ésta simple o doble. Las cervezas ricas en alcohol se le denominan cervezas secas, y a las ricas en extractos se le llaman pastosas o ligeras, a las que tienen poco extracto; débiles a las que tienen poco alcohol y pesadas a las que se caracterizan por la gran cantidad de materias de materias extractivas que contienen. Las cervezas de conserva se denominan cervezas de invierno cuando tienen que consumirse pronto y cervezas de verano cuando se guardan en determinadas secciones de la bodega hasta el verano o el otoño. La cerveza de Marzo y la cerveza Bock es cerveza elaborada con mucha malta. Se le llaman cervezas concentradas o condensadas, unas cervezas dulces de sabor típico o licoroso que se elaboran principalmente en Londres evaporando en el vacío cervezas ricas en extractos hasta reducirla 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 llaman STOUT, BROWNSTOUT y DOUBLESTOUT) y cervezas pálidas como la ALE SWEET, BITTER PALE INDIA, de fermentación alta de Londres y de fermentación baja de Escocia, etc.

El PORTER se obtiene por cocción prolongada de malta muy tostada, es de fermentación alta muy pastosa y de sabor amar-

go agradable: El ALE es de sabor más vinoño , de color claro, se obtiene con malta poco tostada , es de una gran estabilidad esta cerveza y su elaboración se emplea mucho lúpulo. El LAMBIC se obtiene con el primer mosto , es rico en alcohol de color palido , es muy ácido y antes de beberlo se le mezcla con disoluciones azucaradas, la MARS es una cerveza muy floja que se obtiene con el último mosto y el FARO se obtiene mezclando los dos.

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

a) Entre las primeras tenemos las inglesas:

ALE, de color palido, aspera y rica en alcohol y en extractos (éstos llegan hasta el 15%)

PORTER, de color muy oscuro y amarga y rica en alcohol y en extractos.

STOUT, muy rica en extracto hasta un 25% y por tanto muy nutritiva y dulce.

b) Entre las segundas tenemos:

La MUNICH, muy oscura y pobre en lúpulo.

La BOCK, parecida a la anterior, pero más rica en extracto.

La VIENA, de color pardo rojiza, con sabor fuerte pero no es amarga.

La PILSEN, de color claro, sabor delicado y amargo fuerte.

Basandonos en este breve estudio de las variedades de cervezas más importantes que existen, nuestra empresa cervecera se dedicara por completo y unicamente a obtener cervezas tipo PILSEN y tipo MUNICH, pues en la actualidad son las cervezas que más se obtienen en todo el mundo, ya que son las que tienen un sabor muy agradable y de colores generalmente claros.

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 , zumo de palmeras o de pitas, frutos de leche, etc., mientras que otras se han valido de materias feculentas, obteniendose con estas últimas cervezas.

Corresponden al grupo de las cervezas el POMBE, o cerveza de mijo de los indigenas africanos, la SOMA y la AHONA de los antiguos indios y persas, el SAKE o cerveza de arroz del Japón y Formosa, la KWA de los Habitantes de las islas del pacifico, la CHICA de los rusos, la de Rumania, la ROSA de Macedonia, etc.

Antes de que el Hombre se dedicase al cultivo del campo, se obtenian las cervezas mediante plantas silvestres, y cuando no se conocia aún el arte del alfarero, se elaboraban calebtando los liquidos con piedras calientes. Los indigenas de la America del Norte y los australianos tostaban ya las semillas de las plantas que empleaban para hacer más gustosas las bebidas alcohólicas efectuando esta tostación a veces mediante piedras calientes; para iniciar la fermentación se masticaban raices de KAWA, arroz en Formosa, maiz en Perú y Bolivialos frutos de una leguminosa y se escupia la masa masticada en la vasija en donde debia de hacerse la fermentación. La saliva sacarifica (la fécula) proporcionaba el fermento alcohólico.

En la Nubia, en algunas comarcas del Asia oriental y en Rusia se empleaba en la elaboración cereales previamente tostados.

Para aromatizar la cervaza se empleaba algunas plantas, por ejemplo las ramas de somas (tal vez sea la EPHEDRA) y las de la CALITROSIS PROCESA que se añaden al Sudán las

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

cervezas obtenidas con mijo y con las semillas de la PENICILLARIAHIRSUTA. En el Norte de Alemania, Dinamarca, Escandinava aún en 1477 se añadía a la cervisiamonachorum mito de Brabante(Mirica Gale)y tambien bayas de enebro. En America del Norte retoños de la TSUNGA CANADIENSIS (cerveza recomendada para que el escorbuto). En Irlanda y en Islandia se usaron las semillas de las zanahorias silvestres. Todas estas substancias fueron luego sustituidas por el lúpulo.

Los egipcios atribuían la invención de la cerveza a Osiris. Con el grano de la cebada obtenían la malta, aromatizaban el extracto acuoso de esta con azafran y otras especias y la dejaban fermentar. Esta bebida estaba muy extendida en Alejandria en tiempo de Estrabón . Ciudad nombrada por su cervaza era Palusión en las Bocas del Nilo.

Plinio menciona el uso de cerveza en España con el nombre de CELIA y CERIA y en la Galia con el de CERVISIA o CERVISA.

Según los habitantes del Europa occidental tenían una bebida elaborada con trigo y agua; la elaboración de esta bebida era algo distinta en la Galia, en España y otros Países recibiendo diversos nombres particularmente en cada país pero sus naturalezas y propiedades eran las mismas.

Probablemente la CERVISIA, CERIA O CELIA de Plinio debe sus nombres a la diosa CERES. Platón la llamaba CEREALIS LIQOA, esto es , bebida que se usaba en la fiesta de esta divinidad . Los armenios tenían una bebida alcohólica que la obtenían de la cebada y el los ilirios y panomios se mencionan uan cerveza llamada SABAJA. Virgilio habla de bebidas fermentadas que usaban los pueblos del norte en vez de vino. En las comarcas del centro de Francia , la bebida más popular era la cervera pudiendo creerse que los conocimientos llegó a los celtas de España.

Esta cerveza celta se ha mantenido en el Norte de Francia Belgica y en Inglaterra hasta no hace mucho tiempo. El nombre de CERVISIA o CERECIA, parece muy antiguo; con él se relacionaban los nombres de cerveza, cervesa, (cat.), cerveza (port.), giarvusa (retrorománico), cervoise (franc.).

Parece que en tiempo de Cesar, los germanos no conocían aún la cerveza; pero poco después ya la mencionaban entre ellos Diodoro y Tácito. En Alemania se llamaba antiguamente PEOR, como también BIOR y PIER derivándose estos nombres según Grimm y Wackernagel del latín Biber o Biberes; otro antiguo nombre de la cerveza es ALO (ALU, EALO) que se ha conservado en inglés. El empleo del lúpulo se debe a los finlandeses siendo citado el lúpulo para aromatizar, en el poema finlandés KALEWALA.

En la edad media se elaboró el lúpulo probablemente para hacer buena cerveza en los conventos, Santa Hildegarda, abadesa de Rupertsberg, menciona en 1079 el lúpulo como materia que se añadía a la cerveza y en aquel tiempo era frecuente el cultivo del lúpulo en Baviera Franconia y Baja Sajonia.

Poco a poco fué divulgándose el arte de hacer cerveza, pasando de los conventos en donde se distinguía la cerveza fuerte, PATERBIER de la floja KOFENTBIER al pueblo para su uso como bebida. 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 formó los gremios de cerveceros que eligieron como jefe al fabuloso rey Gambrinus, a quien se le atribuyó la invención de la cerveza.

En el Tránsito de la edad Media fué decayendo el uso de la cerveza en el Sur de Alemania, hasta que la cerveza del Norte de Alemania más duradera y mejor preparada recobró el terreno perdido.

B) LOCALIZACION DE LA PLANTA

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 constituyen el eficaz desarrollo del proceso productivo de la empresa que se trate, sin que sea posible emitir 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 comodidad de 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 locacionales los cuales no solo hacen alusión al espaciogeográfico sino también al medio ambiental.

Se distingue entre factor y motivo locacional.

El primero o factor locacional es la propiedad misma de ese espacio geográfico (natural o adquirida, permanente o temporal, pero algo que en fin de cuentas existe), mientras que el motivo locacional es la razón por la cual ese 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 se supone alguna ventaja o aptitud para el desenvolvimiento seguro y eficaz en sus relaciones con los mercados y proceso de producción que la industria lleve en ese momento de producción.

La localización de la planta no es otra cosa que el lugar adquirido por la empresa para llevar a cabo el establecimiento de sus instalaciones comerciales.

Modernamente las formulas de las empresas tienden a la descentralización o sea que sus instalaciones se encuentren separadas y no se hallen aglomeradas en un solo sitio.

Esta descentralización puede ser Horizontal o vertical. La horizontal tiene como consecuencia la empresa tenga localizada sus industrias o instalaciones en diferentes lugares y en cada una se destine a la obtención del producto tratado, mientras que la descentralización vertical hace referencia a las existencias por parte de la empresa de varias instalaciones industriales y cada una obtiene un producto diferente que unido forma el producto total y su montaje se lleva a cabo en un lugar diferente. Esto cuando se refiera a otras chases de empresas pero en el caso en que tratamos no nos viene al caso, pero hemos hecho una leve referencia.

El problema de la localización es uno de los más importantes dentro de la empresa y estan relacionados con los problemas de distribución de productos, elección de proveedores de primeras materias y a la misma dimensión de la empresa y relacionado con esto el coste de producción y coste de distribución.

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

a) Directos.

1) Con repercusión sobre los costes.

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

Agua.- Abastecimiento, regularidad, condiciones de su ministro, etc.

Energía.- Naturaleza y fuente de la energía, utilización por la empresa, etc.

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 trabajo, variaciones estacionales, acceso a la red de transportes, necesidades de alimentación y vivienda, etc.

Instalaciones.- Superficie necesaria y condiciones del suelo, acceso a la red de transportes, facilidades para la reparación de maquinarias, disponibilidades de servicios públicos (incendios, sanitarios y analogos).

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

Capital.- Posibilidades de obtención y condiciones.

2) Con efecto sobre las ventas.

Mercado.- Consideración del mercado actual y posibilidades del mercado futuro, naturaleza y cualidades del producto, transportes disponibles para el acceso al mercado, posibilidades de organizaciones de ventas, publicidad, relación con las industrias o empresas compradoras, intensidad de competencia, etc.

b) Indirectos.

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

Jurídicas.- Legislación sobre sociedades y empresas, legislación laboral y fiscal, monopolios y restricciones, me-

didas de política locacional, ordenanzas locales sobre construcciones o cuestiones laborales y disposiciones de cualquier clase que afecte 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 sociales o históricos, actitud de la población hacia la industria, diversiones, atractivos y repulsivos de la vida de localidad, oportunidades culturales o formativas para el progreso técnico.

Daremos a continuación unas breves normas referentes al problema de localización geográfica de la planta.

La empresa que tiende a obtener unos precios más económicos en sus productos tiende a allegar más lejos con sus mercados consumidores y poder compensarlo así con el precio del transporte. Existe una tendencia a unir todas las plantas de una misma industria cerca de los lugares de abastecimiento como también cerca de los lugares consumo y así podemos obtener un precio más económico teniendo en cuenta que las primeras materias con productos caros van a buscar las primeras materias con productos baratos

c) Evaluación e importancia.-

Desde el punto de vista práctico y en lo que respecta a la ubicación elegida para nuestras empresas en Las Palmas de Gran Canaria, tenemos:

Materias primas .- La capacidad de producción de la industria cervecera que se proyecta es de 40.000 hectolitros anuales lo que implica un consumo de 2.400 toneladas de agua.

Agua .- La planta industrial se instala en Las Palmas, teniendo asegurado el suministro de 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 es simple y monotoná, lo que supone poca especialización y una pronta preparación del personal para el desarrollo de su actividad dentro de la empresa. No resulta así con el personal técnico pues este requiere una gran preparación, especialización y práctica para el desempeño del cargo en que se encuentre dentro de la empresa. En el caso del personal obrero no hay ninguna dificultad, puesto que en Las Palmas hay abundancia de mano de obra obrera, por otra parte tenemos que contratar técnicos para los servicios cerveceros extranjeros pues aquí no tenemos los suficientes para lo necesario de la empresa.

Instalaciones.- Las instalaciones se encuentran, en un sitio previamente considerado y debidamente estudiado por nuestros técnicos, con la consideración del posible desarrollo en el futuro de nuestras instalaciones cerveceras.

En lo referente a la fabricación de embases para el transporte de mercancías, como las botellas de almacenamiento se fabrican por nuestra empresa en sus diferentes secciones.

Capital .- La financiación de la empresa no es otra cosa que la obtención de los recursos precisos para que mediante ellos obtener los bienes necesarios para realizar las actividades propias de la misma. Esto se puede destinar tanto al capital fijo de la empresa que de dotar de recursos al capital circulante. Aunque nuestra empresa se financia holgadamente, no obstante no puede alejarse de la relación natural que siempre debe existir en la vida de negocios entre la empresa y los bancos, así como también con los medios financieros en general. A este respecto Las Palmas cuenta con sucursales de las más importantes bancos españoles.

PRIMERAS MATERIAS

Las primeras materias que más importancia tienen en la fabricación de la cerveza son : 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, generalmente del 60 al 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 blanquesino, blanco amarillento o amarillo.

La cebada debe tener olor a paja, este olor se percibe mejor dirigiendole el aliento , o bien poniendo la cebada en un frasco y tapandola bien y oliendola al cabo de una Hora. Si al final de dicho tiempo la cebada huele a moho es señal de que no ha sido tratada del modo debido y es muy posible que germine muy mal. Se aprecia el sabor rompiendo con los dientes los granos y masticarlos , el sabor debe ser suave, ligeramente dulzaino. algo a nuez, y nunca sabor de moho. Hay que advertir que el ensayo del sabor de la cebada puede en alguna ocasión resultar peligroso por estar infestados los granos de la criptogama que puede producir la enfermedad llamada antinomycosis. Para evitar el peligro de esta enfermedad se recomienda poner primero los granos de cebada corto algun tiempo en alcohol de 95% y despues desecarlos.

Las cebadas de tonos blancos son a menudo duras y vitrias siendo sospechosas de haber sido azufradas; cuando los granos no son bien maduros presentan color amarillo verdoso y con frecuencia ni germina bien.

Cuan do los granos no presenta el color caracteristico o sea presenta varios colores o matices es de sospechar que la cebada se mojó en condiciones de los cuales pueden perjudicar la cerveza a obtener.

Para juzgar el tamaño de los granos se emplea y su uniformidad se emplea un tamíz clasificador que consta de dos partes; el tamíz y el aparato agitador ; el tamíz consta de cuatro compartimientos, el fondo superior tiene unas rendijas de 4.4mm. , el siguiente de 2.3 mm., el tercero de 1.7mm. y el fondo del último no tiene abertura ninguna. Se vierte la cebada en el compartimiento superior y al cabo de cinco minutos de funcionar el aparato se ha dividido en cuatro partes , en el compartimiento superior se han quedado las impurezas como las piedresillas, paja, etc., en el siguiente se reunen los granos de cebada destinados a hacer la malta y en los restantes compartimientos quedan los granos defectuosos, rotos residuos de granos partidos y diversas impurezas.

En las cebadas de granos gruesos, bien limpias y uniformes, las pérdidas que representan la selección son muy pequeñas y en las malas llegan hasta el diez por ciento y aún más.

El endospermo del grano puede ser : farináceo, semivitrio y vitreo, lo cual se reconoce cortando los granos mediante unos aparatos llamados farimateos . Los granos completamente farinaceos son muy raros y cuando son sin tacha alguna constituyen el mejor material para la elaboración de la cerveza , pero a veces la farinosidad es debido al tiempo humedo de la cosecha. La vitrosidad no es siempre realmente perjudicial, para averiguar su calidas se ablandaan los granos en agua, se desecan y se examinan otra vez , los granos vitreos de buena calidad se vuelven farinaceos mientras que los de mala calidad siguen siendo vitreos.

Proporción de humedad .- Lasebada . seca al aire contiene una proporción de agua generalmente comprendida entre 13 y

el 16 por ciento . La cebada destinada a cerveza no debería contener más del 15 al 20 %. Cuanto menos sea el agua tanto mejor se conserva y tanto más barata resulta a igualdad de circunstancias.

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

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

Fécula(almidón).....	65	%
Agua.....	14	"
Proteína.....	9	"
Materias grasas.....	2	"
Celulosa	3	"
Nitrogenadas.....	5	"
Otras sustancias	2	"

Las materias nitrogenadas de la cebada son la gluteína, la glutenfibrina, la mucédina y la albumina. Las dos primeras son solubles en el agua y las otras dos son insolubles pero solubles en alcohol. Entre las materias nitrogenadas solubles se encuentran la enzima, la glicasa distintas de las diastas. La glicasa tiene la propiedad de transformar fécula pero no de disolverla, por consiguiente no puede convertirla en dextrosa hasta que las diastas la ha disuelto.

Albumina .- La proporción de albumina de la cebada suele variar del 8 al 14% . En general las cebadas viteras son más ricas en albumina que las farineas. La división de la cebada en oscuras y clara o tipo pilsen y tipo munich se debe a que en las primeras se usa cebadas bávaras ricas en albumina y las bihemias que es la empleada para la obtención de las segundas.

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 bracteas y del lúpulo.

Muchas veces se juzga el lúpulo por su procedencia, los más destinados son los de Saaz (bohemis) y de Spalt Bohemia siguiendo después los de Borgoña? Belgoca, 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 bracteas deben ser delgadas, lisas y de venas finas. Los lúpulos de calidad inferior tienen las bracteas gruesas y provistas de venas grandes y provistas de venas grandes. El color del lúpulo puede o debe ser uniforme, amarillo verdoso, si el lúpulo es de color verde oscuro es señal de que fue recolectado demasiado pronto, si por el contrario los lúpulos recolectados demasiado tarde tienen 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 lúpulo que contiene en la proporción del 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 eter en un 63.93%.

Materias nitrogenadas.....	4.78 %
Pentosanas.....	2.34 "
Otras materias no nitrog.....	10.89 "
Solubles en CLH.....	2.75 "
Cenizas	
Insolubles en CLH.....	15.31 "

El lúpulo contiene 31.62 % de materias solubles en agua y es probable que el lúpulo contenga un alcaloide volátil.

La Levadura.-

La levadura de la cerveza que más importancia tienen en la elaboración de la misma es el SACCHAROMYCES CERVISIAE 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 ese tiempo la temperatura aumenta de $1\frac{1}{2}$ grados a $2\frac{1}{2}$ o $2\frac{1}{2}$, la levadura vieja como también la recién formada se deposita en el fondo de la cuba de fermentación formando un sedimento muy denso. La levadura que produce la fermentación baja la determina entre 12 y 15 grados, la fermentación es rápida y tumultuosa terminando a los dos o tres días como máximo. Las células recién formadas suben a la superficie del líquido y forma una capa de espuma. Además del Saccharomyces que determinan la fermentación principal, existen en los cuerpos que fermentan otros micro organismos que producen fermentaciones secundarias más o menos intensas, estos otros micro organismos son por otra parte las levaduras llamadas salvajes y por estar las bacterias del ácido láctico , del ácido bórico y del ácido acético se forman otras fermentaciones que pueden producir graves inconvenientes y serias dificultades a la cerveza a obtener y por tanto influye directamente en el consumo de la misma por parte de la clientela y por tanto es preciso cuidar las cubas en donde se efectúa la fermentación para que

no nos produzcan estas fermentaciones secundarias por medio de estos ácidos teniendo en cuenta que deben estar limpias todas las cubas al igual que los utensilios que se empleen en la fabricación de la cerveza y además debemos de tener muy en cuenta la calidad de las primeras materias que deben tener toda la garantía y pureza de buena calidad para que no nos produzcan estos inconvenientes que siempre son muy desagradables desde el punto de vista del cliente que como es muy lógico cambiara de marca de cerveza pues la nuestra no se ha tenido en cuenta la calidad de la levadura, que al final de la jornada repercutira en los beneficios empresariales obteniendose mucho menos por no haberse tenido en consideración unos breves aplicaciones y cuidados en la elaboración de la cerveza.

Agua,-

Toda agua es muy buena para la obtención de la cerveza, siempre que sea potable y pueda considerarse como apropiada para la elaboración de la cerveza.

Según Limtmer, el agua destilada (destinada) a la elaboración de la cerveza no debe contener en 100.000 partes de peso más de 50 de residuo sólido, 5 de cloro, 24 de ácido nítrico, 8 partes de ácido sulfúrico y para la oxidación de las materias orgánicas contenidas 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 cal y de magnesio retardan y perjudican la germinación de la cebada lo mismo que lo hacen los cloruros de calcio y de magnesio. Las aguas que contienen materias minerales en pequeña cantidad quitan a la cebada muchas sustancias 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 y sobre todo el agua que se usa en las operaciones en que no se llega a la ebullición como en la



límpia de barriles , botellas etc., debe estar exenta en lo posible de gérmenes patógenos que puedan desarrollarse en el mosto o en la cerveza alterando en sus cualidades y entonces sucedería lo dicho en lo referente a la levadura que sería un grave perjuicio para la empresa ya que rebajaría los beneficios empresariales.

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

En lo referente a la suministración del agua potable para la industria cervecera instalada en Las Palmas De Gran Canaria existen algunos problemas pues el agua no es de abundancia en estas islas Canarias pero así todo la tenemos garantizada por el servidio Municipal De Abastecimiento de Aguas de Gran Canaria.

& ~~~~~

ESTUDIO DEL 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 al máximo de diastasa. Para el proceso de germinación del grado de su empleo la cebada se tuesta y entonces recibe el nombre de malta tostada. La cebada germinada antes de tostarse se denomina malta verde. La preparación de la malta se puede verificar en los lugares llamados malterías, que posteriormente son llevadas dicha malta a las fábricas de cerveza; pero en la industria cervecera a tratar se obtiene la malta en la misma fábrica, en que se convierte luego en cerveza.

La obtención de la malta comprende las siguientes operaciones a tratar:

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

a) Limpieza.- Lo primero a que debe procederse con la cebada es a limpiarla y a seleccionarla para separar las piedras, polvo, semillas extrañas, granos en mal estado, etc. y esto se consigue por medios de aparatos que se usan en la industria harinera, y entre los cuales tenemos los siguientes:

Los ventiladores o tabaras; son unos aparatos provistos de un ventilador productor de una corriente eléctrica de aire que separa el polvo y las impurezas poco pesadas, como pajas, etc.

Las cribas o tamices, que son una serie de tamices de diferentes mallas donde se quedan todas las materias extrañas.

Los triarvejomes, que son unos cilindros giratorios pequeños y en donde la superficie interna presenta unos alvéolos o concavidades adecuadas para separar semillas e impurezas de forma diferente.

Existen también las despuntadoras que por medio del roce eliminan la punta que contiene el germen o embrión, pero cuando se refiera a la obtención de las harinas.

b) Remojado.- Para que la cebada pueda germinar es preciso que absorba antes cierta cantidad de agua contenidas en depósitos de maderas, de cemento, pero generalmente se prefieren los de palastro esmaltado interiormente y de forma cónica. Los granos suben a la superficie cuando se encuentran vacíos y pueden ser separados fácilmente, mientras que los buenos se van al fondo de la cuba. Hay que renovar con frecuencia el agua porque disuelve materias extractivas de sabor amargo y desagradables contenidos en las cubiertas, que fácilmente se alteran y entran en putrefacción.

En el transcurso de unos tres o cuatro días la cebada ha absorbido un 45 o 48 % de agua aproximadamente que es la que necesita para que la cebada gemine aumentando en un 19 a un 23 % de volumen y perdiendo de del uno al dos por ciento de peso.

Se sabe que el grano ha absorbido bastante agua por los siguientes datos: 1) debido a su blandura se pueden aplastar muy fácilmente entre los dedos; 2) las cubiertas se separan con facilidad por frotación o doblando el grano; 3) entre los

dientes dientes no deben romperse los granos sino aplastarse. Es necesario que cada vez se emplee cebada de la misma calidad ya que si se remojan mezclada pudiera ocurrir que no todos los granos necesiten el mismo tiempo para absorber la cantidad de agua necesaria para que la cebada pueda germinar en las condiciones necesarias.

c) Germinación.- La cebada terminada de salir de las cubas se deja escurrir y luego se lleva a los locales llamados germinadores y que cuyo piso acostumbra a estar de dos a tres metros por debajo del suelo. La temperatura de los germinadores debe ser siempre constante de unos 13 a 15 grados, y dichos locales han de estar muy bien aireados ; la cebada es extendida en el suelo formando una capa de unos 20 a 35 cms, y removiendola con una pala cada seis horas primeramente y despues cada ocho horas , siempre que no se coloque la cebada en unos cilindros giratorios llamados germinadores en donde la cebada se diseca y muy pronto aparecen ella un punto blanco de donde salen unas raicillas; más adelante aparece el tallecito o plúmula.

Desde que aparecen las aparecen las raicillas se tarda más tiempo en remover 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 , y se expresa este fenomeno diciendo que la cebada suda .

En la germinación se forma la malta verde (amilasa y maltasa); la diastasa solubiliza una parte de las materias albuminoides de los granos de la cebada y convierte parte de la fécula en en productos solubles y tambien transforma algo de la celulosa en materias solubles. Esta transformación de materias insolubles en materias solubles hace posible el desarrollo del germen proporcionandole las primeras materias necesarias para su vida. Cuando la raicilla haya adquirido ci-

erta longitud y empieza a desarrollarse la plúmula , es cuando el grano de cebada ha adquirido el poder sacarificante maximo, y desde este momento ese poder va decreciendo si continua 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 en malta tostada calentandola entre 35 y 40 grados . De la manera de hacer la tostación depende en parte la marcha del proceso anterior de la elaboración de la cerveza y asi mismo el carácter de la cerveza obtenida. Cuando se destina a cervezas pálidas la malta debe tostarse a bajas temperaturas y se ha de servir para elaborar cervezas dem mucha pastosidad debe tostarse lentamente a temperaturas más elevadas . En la tostación deve regularse cuidadosamente la temperatura, porque la malta húmeda se convierte en malta vitrea o malta dura en la cual el engrudo desecado forma una masa de consistencia córnea impenetrable al agua. La tostación dura de 24 a 28 horas y durante ella debe removerse continuamente y repetidamente la malta con la pala a no ser que sea en maquinas destinadas para ello ya reseñadas anteriormente que son los llamados agitadores mecánicos. Hay estufas de gran tiro de aire que desecan rapidamente la malta a temperaturas relativamente muy bajas calentandose en ellas a mayores temperaturas cuando casi toda el agua ha sido eliminada.

Según el tipo de cervezas que se quiera elaborar calentamos la malta entre los 71 y los 82 grados para las cervezas claras, aunque el promedio es de unos 75º y para las cervezas oscuras de 100 a 110 grados.

Las condiciones que debe reunir una buena malta deben ser:

- a.- Tener todos los granos enteros.
- b.- No contener granos vítrios.
- c.- Se debe triturar facilmente.

- d.- Ser de color uniforme.
- e.- Ha de tener sabor dulce.
- f.- Ha de tener olor característico de malta.
- g.- No tener la malta el color verdoso de moho.

2) Preparación del mosto.-

Esta es la fase en donde se empieza a la verdadera fabricación de la cerveza y generalmente comprende las siguientes partes o fases:

- a.- sacarificación.
- b.- filtración.
- c.- cocción.
- d.-refrigeración.

A) Sacarificación.-

A partir de la malta se prepara el mosto que ha de convertirse en cerveza. Como operación complementaria o previa 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 humedeciendola con ella o formando una papilla. Esta va a pasar a la cuba de sacarificación , y allí mezclada con más agua mediante aparatos agitadores especiales . En el proceso de la sacarificación actua la diastasa sobre la fécula formandose dextrina, malto- dextrina y maltosa por mediación de la peptasa, que es otro fermento formado en la malta durante la germinación de la cebada, sobre las materias abuminoides se forman sustancias no coagulables, coalbumosas, peptosas y amidas.

Estos procesos son influidos por la temperatura, y cuando esta es inferior a 62 grados se forama maltosa y malto- dextrinas y a superiores temperaturas malta - dextrina y dextrina.

Estos fermentos se comportan de un modo distinto en la fermentación o influyen en la conservación, la limpieza, la espuma y el sabor de la cerveza como es lógico; cuando la mezcla de malta y de agua se hace en partes separadas, se aprovecha más la malta y a la vez se mejora la pastosidad de la cerveza y coagulan y se precipitan las materias albuminoides destruyéndose una parte de los fermentos limitando así el proceso de transformación de la fécula y de los aluminoides y así mismo esto influye en la cocción de la misma y en el sabor de la cerveza.

teniendo 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.

En el método de infusión se mezcla la malta con el agua calentandola a 75 grados, y 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 esta adelantada la transformación de la fécula, se da salida al mosto obtenido y se trata el residuo con agua. Después de una hora se da nuevamente salida al líquido y se hace el tercer tratamiento del bagaso con agua.

Unas veces se mezcla los tres líquidos, otras veces se emplea el tercero para elaborar cervezas flojas y otras con partes del primero y el segundo se elabora cerveza fuerte. Este método permite lograr notable economía de combustible como también de tiempo y de trabajo. También proporciona mostos ricos en materias albuminoideas disueltas fácilmente alterables; pero estos mostos se agrian con mucha facilidad, pero este peligro es menor cuando se trata de cervezas muy fuertes, y cuando se emplea malta tostada para obtener cervezas pálidas. Este mosto así obtenido es muy fuerte y es

fermentable, y las cervezas fuertes con facilidad saben algo a vino, aunque no es de mucha graduación.

Cuando se sigue el método de cocción la malta fría se escalfa con agua caliente de modo que se obtenga una temperatura de 35 grados que puede llegar hasta 40 °. Después se hierve la mezcla por terceras partes, unas después de otras de lo a 20 minutos para las cervezas pálidas y de unos 41 a 46 ° para las cervezas oscuras. Cuando se vierte la primera tercera parte hervida en la cuba de sacarificación sube la temperatura en esta hasta unos 50 grados y cuando se vierte la segunda tercera parte asciende a unos 62°; con la última llega la temperatura a 75°.

b).- Filtración.- El mosto azucarado constituido por agua, maltosa, y otras sustancias 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 escurrirlo 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 la 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 menos pardo, de olor agradable y de sabor dulzaino y de una reacción ligeramente ácido; contiene materias de la maltosa que eran o que se volvieron solubles en el proceso de elaboración o de sacarificación.

Las materias albuminoideas contenidas hacen que estas sea facilmente alterables y muy propenso a agriarse si se quisiera hacerlo fermentar enseguida, sin someterlo a preparaci3n ninguna, daria una cerveza muy poco estable. Para evitar este inconveniente se le somete en calderas adecuadas a una intensa cocci3n durante la cual se le agrega lúpulo; por la temperatura de ebullici3n y por el efecto del acido tánico del lúpulo se precipitan las materias albuminoidas, se destruye por completo la diastasa y se mueren los micro-organismos contenidos en el mosto. Al mismo tiempo éste se concentra, tomando color oscuro, se vuelve menos alterable y disuelve sustancias 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 aña da gran proporción lúpulo para mejorarlas mientras que en la elaboraci3n de cervezas de malta muy tostadas se emplea poco lúpulo a fin de no perjudicar el aroma de la malta.

Ordinariamente se divide el lúpulo en los; se hierve el mosto con la primera durante dos horas y con la segunda empleando lúpulo de la 1½ horas / Despues de la cocci3n 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 cocci3n del mosto con el lúpulo transcurren unas 10 horas.

d) Refrigeraci3n.-

El mosto hervido con el lúpulo y separado este debe ser enfriado rapidamente hasta la temperatura de fermentaci3n porque entre los 25 y 30 grados se vuelve agrio con facilidad, y a consecuencia de haberse perfeccionado los aparatos de refrigerar empleados actualmente es

posible obtener en mayor escala queantes para conservarlas.

Por la refrigeración se usan recipientes de hierro de gran cantidad 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 dure la refrigeración siendo los depositos abiertos, el mosto se concentra i el oxígeno del aire actúa sobre algunos de sus componentes, volviendolo insolubles e insobulizando a 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 esta formado por materias albuminoides combinadas, en parte con ácido tánico y tambien por materias resinosas y restos del lúpulo de las cubiertas de la cebada.

—Fermentación del mosto.—

El mosto limpio y frio pasa a las bodegas ha de ser fermentado convirtiendose 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 aeste punto.

El grado que puede llevarse la fermentación depende de la naturaleza del mosto y de la calidad de la cerveza que se quiera elaborar. Mediante temperatura bajas limitando la acción (acción) de la cerveza y aumentar la estabilidad de la cerveza y 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 la 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 una fermentación tumultuosa que se acumula en la superficie del mosto, (levadura alta) produce en otra porción del mosto una descomposición más rápida 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, o sea 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 o sea las de fermentación alta.

El proceso de la fabricación del mosto comprende tres estados. En la fermentación alta y dentro de esta la fermentación principal se realiza a una temperatura óptima de 15-20º y no necesita refrigeración y tarda de seis a ocho días y la fermentación principal digo secundaria la sufren en los barriles colocados en lugares frescos y dura unos tres meses; siempre que se quiera obtener una cerveza de gran calidad que es lo más lógico si se quiere que la empresa que queremos montar nos rinda lo necesario y poder tomar una gran clientela y un amplio mercado de venta del producto. (de este tema que es de un gran problema trataremos en otros capítulos posteriores pues la dirección y administración de la fábrica se encuentra con un gran dilema en el estudio de la clientela).

La fermentación principal o tumultuosa se verifica por un aumento de temperatura y formación de espuma en la superficie del mosto enturbiado por la levadura de nueva fermenta-

ción la mayor parte del azúcar se descompone en alcohol y anhídrido carbonico una parte de las materias nitrogenadas se gasta en la alimentación de la levadura y se precipita la levadura digo la resina del lúpulo contenida en el mosto, y en la segunda fermentación que sigue a la tumultuosa, continúa aún la descomposición de l azúcar y la formación de la levadura; pero a la vez se clasifica la cerveza madura la cual se hace bebible y ultimamente en la fermentación se encuentra en estado de reposo en la cual se va descomponiendo todavía el azúcar existente en el líquido y sigue aún formando anhídrido carbonico que hace a la cerveza espumosas y le imprime un sabor picante y refrescante.

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 32 Hls. Para las cervezas de fermentación se enfria el mosto a temperaturas comprendidas entre los 5 y los 10 grados y se le añade entonces la levadura. Las cervezas pálidas se obtienen por la fermentación a temperaturas más bajas que las oscuras.

Cuando no se puede conseguir mediante los métodos empleados para refrigerar los locales en que estan las cubas de fermentación que ésta se mantenga dentro de los debidos límites, se enfria el mosto en las cubas mismas con flotadores llenos de hielo o con refrigerantes que se imergen en el líquido y por los cuales se hacen pasar líquidos frios. Al cabo de unas 12 horas de haberse allí añadido la levadura aparece una ligera espuma blanca y despues de otras 12 horas se presenta en la superficie espuma más abundante, que le da un aspecto rizado; y más tarde la espuma se presenta más esponjosa, tiene mayor altura y por ea. Finalmente la espuma baja y se forma una capa consistente; y entonces la temperatura que ha subido en los primeros estados vuelve a bajar y al cabo de unas 7 a 14 dias ha terminado la fermentación prin-

cial. Por efecto de la composición de la glucosa (azúcar) y en su descomposición en 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 maltas muy fuertemente tostadas disminuyen en la fermentación principal aproximadamente $\frac{1}{3}$ grado de su graduación, y las cervezas más fermentadas hasta las $\frac{2}{3}$ partes. A la vez que el alcohol se forma siempre también algo de ácido succínico y de glicerina.

La cerveza joven se trasiega a barriles cuyas paredes internas de pez o de barniz resinosas apropiado, por una ligera capa de resina que es una garantía de limpieza y protección a las veces de influencias perjudiciales exteriores y al mismo tiempo contribuye a retardar la ulterior descomposición de la cerveza.

Las bodegas de conservación ha de ser frías en cuanto sea posible y será de unos 2 a 5 ° y secas para que se verifique lentamente la segunda fermentación y la cerveza retenga al 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 o dispuestos de forma que el aire caliente que entra en las bodegas se enfríe en contacto con el hielo y se reparte después en el interior de una forma uniforme.

Modernamente se han ido extendiendo cada vez más el empleo de frigoríficos que permiten hacer instalaciones más sencillas en las cuales se pueden 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.

Cuando ha terminado la segunda fermentación y la cerveza es limpia se pueden cerrar bien los barriles, apretando los tapones y entonces el anhídrido carbónico que sigue fermentándose queda disuelto en la cerveza y transcurrido de 8 a 14

días está la cerveza en disposición de ser bebida.

En el embotellado de la cerveza, es preciso gran limpieza de los embases y emplear botellas de color oscuro y no verde claro, porque la cerveza es alterada por la luz. Cuando se embotella con presión de aire este debe ser lavado o filtrado. También es indispensable tener mucho cuidado con los tapones. En este caso de embotella do estas cervezas se suelen prolongar su conservación por medio de la pasteurización.

La fermentación alta, a temperaturas comprendidas entre los 15 y los 20 grados , es mucho más rápida que la fermentación baja, y proporciona ce veza que pueden ser bebidas a los días sacarificación. Las corfezas de fermentación alta, se dejan hoy fermentar hasta cierto punto en cubas, mientras que antes especialmente tratandose de las cervezas de consumo local, se ponian directamente al consumo inmediato, tan pronto como sea despues de haberse formado la espuma se ponian los mostos en barriles y de su abertura superior va saliendo de estos la levadura que se va separando. Los barriles se llenan una o dos veces por dia por lo que la levadura se conserva pura, pero al cabo de unos o dos dias queda terminada la fermentación de la cervza.

Conservación de la cerveza.-

Ya de esto en parte hemos hablado anteriormamente, en cuanto a lo que se refiere a la conservación de la cerveza en los barriles y en el embotellado de la misma cuando sea de consumo menos rápido.

En general puede decirse que para la conservación de la cerveza conviene una gran limpieza en todas las operaciones, en todos los aparatos y recipientes utilizados durante el proceso de obtención de la cerveza; precisa también evitar que

se pongan al contacto de ella de fermentos perjudiciales, y hay que procurar que no pierda el gas carbónico, 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 precauciones según el tiempo que se quiera conservar, y además de las condiciones de las vasijas en donde se vayan a almacenar las cervezas y teniendo en cuenta la temperatura del local en donde vayan a estar almacenadas.

Cuando se conservan en las cubas de las b degas de las fabricas, 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 repartirla en los diferentes lugares de consumo.

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

Esta calentamiento o pasteurización, una esterilización porque muchos micro-organismos resisten todavia los 65 grados sobre todo 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, y esto varia según el tiempo de cocción o pasteurización como tambien de la temperatura que ha alcanzado durante el mismo obteniendo la cerveza ese guusto de cocida.

La cerveza es menos alcolica que el vino, y además tiene mayor cantidad de azúcares, dextrina, fosfatos, etc. que el vino y por eso constituye una bebida mucho más sana y

ASPECTO COMERCIAL

1) Estudio del mercado.-

Es evidente que cuando un producto no esta en manos del consumidor, desde el punto de vista economico, 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 del consumo; y 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 dicho cliente en cualquier momento.

En 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 las importaciones de otros países, como de Alemania principalmente, seguido de Inglaterra, Suecia, Dinamarca, etc. y así también de las cervezas fabricadas en la Península, aunque no es mucha la cantidad importada, pero si se halla a la venta mucha cerveza de la Compañía Cervecera de Canarias (C. C. C.) cuya fabrica se encuentra en nuestra vecina isla de Tenerife, la cual la exporta a nuestra isla en grandes cantidades y tiene una gran clientela en nuestra isla.

Por lo tanto, en lo referente a nuestra fabrica tenemos que organizar una gran actividad, que consiste en agrupar, coordinar y dirigir los diferentes factores de la producción.

De esta forma y consiguiendo los productos y servicios que la empresa se propuso cumplir con su finalidad para lo que fue constituida y existen varias fases, siendo una de ellas la más importante la llamada organización comercial, y esta organización comercial, entre la actividad comercial y la actividad propia, tiene no solo por objeto la organización de las ventas sino también la ordenación de las compras o adquisición de los factores de producción que la empresa necesita para su actividad; y por tanto la actividad comercial tiene un doble aspecto o doble dirección, la primera hacia las compras y la segunda dirección hacia las ventas y es necesario para llevar a cabo esta organización la creación de un conjunto de órganos necesarios que serán los encargados de realizar la actividad comercial de la empresa, y de esta forma detalladamente organizada y previamente estudiada por el personal técnico de la empresa poder competir con los planes previstos a obtener un producto, que en el caso de nuestra fábrica, es la cerveza, poder obtenerla de una calidad superior a las actualmente fabricadas por las dos compañías cerveceras existentes en las islas afortunadas.

Se comprende que el estudio de la actividad comercial tiene varios aspectos. El primero es el conocimiento y estructura del mercado y como consecuencia de la doble dirección de la actividad comercial se ha de considerar el mercado de abastecimiento y el mercado consumidor o venta del producto.

El análisis del mercado es uno de los grandes problemas con el cual se enfrenta la empresa, para evitar contingencias futuras; y así existen muchos economistas que se dedican al estudio de l mercado de las empresas, y no solo al mercado actual de la empresa sino también al mercado futuro de la empresa por el posible desarrollo de l mismo y por eso es necesario llegue a cabo la búsqueda de otros mercados siempre que

la capacidad de la empresa lo exija; y del conocimiento de los mercados se saca las consecuencias logicas para tomar la expansión sobre el volumen de inversión, formas de financiación y sobre la expansión económica que se dan en las actividades, y hay que conocer perfectamente los mercados, no solo desde el punto de vista de un momento actual sino de su expansión futura.

Toda empresa tiende a llevar a cabo una expansión desde donde ella actúa y se sigue varios caminos; atracción de diferentes clientes que hasta ahora lo eran de firmas competidoras, expansión del mercado como consecuencia de la expansión económica nacional y se puede producir por incremento de la población o por su capacidad productiva o adquisitiva, por la creación de nuevos mercados para la empresa, y por tanto tiene que luchar con la competencia.

Ademas tenemos que obtener muchos datos sobre los gustos de los clientes por nuestra cerveza puesta en circulación, para llegar como consecuencia de los datos obtenidos ordenar la política de gestión a seguir en la empresa cervecera, pues de los gustos y de la capacidad económica depende el plan de desarrollo a seguir.

Otras de las normas que debemos de tener muy en cuenta es la de obtener productos de gran calidad pero a precios reducidos, para poder alcanzar mercados más lejanos, pues puede compensar esta diferencia con el transporte de la cerveza, pero para la consecuencia de los precios reducidos en el origen es necesario que la empresa tenga una dimensión apta para la cantidad de productos que tenga que obtener los mercados, y poder abastecerlos segun la demanda existente en cada uno de ellos, ni tampoco debe ocupar mercados en los cuales debido a su capacidad de producción de cerveza no los pueda abastecer con facilidad.

OTROS ASPECTOS COMERCIALES

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 del extranjero y Península de lo cual ya hemos hecho mención en el apartado anterior sobre los países que nos están imitando cervezas.

Este es otro problema presentado dentro del difícil mecanismo de la puesta en marcha de nuestra empresa cervecera o de cualquier otra compañía cualquiera que sea la rama a que se dedique su producción.

Por parte de la empresa es imposible conocer todo lo relacionado con las otras firmas competidoras en el mercado, tanto sea desde el punto de vista del estudio de la clase de la cerveza, los precios de los mismos, métodos de publicidad empleados en la empresa cervecera la forma de organizar sus ventas, influencias que tengan sobre el público y buscar las razones de estas influencias sobre la clientela.

Es muy importante el estudio de la clientela, como también el de la competencia, por ser problemas de gran transcendencia para la vida económica y comercial de la empresa cervecera, y por tanto la base de toda industria es acaparar con sus artículos todos los posibles mercados, y no solo es esto sino también que el público en general no sienta atacción por otros artículos de igual clase que exista en el mercado, pues esto sería lo ideal de una empresa.

Todos estos estudios anteriormente expuestos son estudiados con todo detalle dentro de la economía de las empresas que es la orientadora de toda técnica de la dirección y gestión empresarial. Por eso debemos de tener unos métodos dentro de nuestra industria cervecera, los cuales se pueden resumir en dos:

El método de investigación y el operativo; el primero es el que nos da la idea o visión de la realidad de la empresa y el segundo u operativo, no es otra cosa que el conjunto de operaciones en virtud de los cuales podemos obtener soluciones concretas de las problemas que se presentan continuamente dentro de una industria cervecera, que tanto se puede referir ala competencia, al mercado de consumo o al mercado de abastecimiento de primeras materias, cebada o el lúpulo, clientela, expansión del mercado, publicidad de la ceveza obtenida, sistemas de ventas y de costes, etc.

Por tanto vemos que el empresario o el consejo de admistra-
ción se encuentra con una serie de problemas de difícil solu-
ción, ya que esté asume la responsabilidad de la empresa, pués
tiene a su cargo la dirección del concepto economico y el con-
trol de la empresa para coordinar las diferentes factores de
la producción, y por tanto tiene tambien la asunción del ries-
go, y tiene que adoptar unas decisiones en relación con cada
caso presentado pero previamente estudiado por todo el conse-
jo de administración.

El cliente.

En esto se basa en el estudio del cliente y de su capa-
cidad productiva y como el conocimiento del público es de ana-
lisis fundamental y para su estudio hace falta saber el merca-
do de venta y gustos de los consumidores; existen otros aspec-
tos secundarios, que influyen en la adquisición, entre ellos,
la edad, educación, gustos a las bebidas, etc.

La demanda de la cerveza es casi general por toda la
población de las Islas Canarias y costa de Africa, que son lo s
lugares que de momento podemos abastecer de cervezas de nuestra
fabrica, ya que otros posibles mercados aun no se ha pensado
estudiar por nuestra empresa, pero en posible futuro nos dedi-

caremos a la exportación de la cerveza a la Península, siempre que podamos abastecer el mercado insular.

La demanda de cerveza en las islas es bastante grande pues por ser un clima que es bastante constante tomándose como bebida de refresco, y su consumo anual es bastante considerable a excepción de dos a tre meses que la cantidad de consumo desciende en pequeña escala, que es compensada durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre que son los meses demás venta de cerveza.

Justificación comercial.-

Esta justificación viene dada por el volumen de ventas que tenga la empresa durante el año y de los beneficios obtenidos durante el mismo.

El volumen de ventas de nuestra empresa es de unos 14.400.000,00 de pesetas lo que implica un beneficio de unos 1.426.392,60 pesetas que constituye el resultado del beneficio líquido, en lo cual esta cifra representa con respecto al capital de la empresa cervecera de unos 10.000.000,00 de pesetas de un 14,26 %.

Zonas de venta.-

Como ya hemos hablado en apartados anteriores las zonas de venta de cerveza obtenida en nuestra fábrica de Gran Canaria vienen determinadas por las Isla Canarias, Norte de Marruecos, Sisi Ifni, Fernando Poo, y las demás posiciones españolas en el continente africano.

Publicidad.-

Volvemos a entrar en otros de los grandes problemas en los cuales se encuentra toda empresa importante de producción en gran escala como la que tratamos de establecer. La publicidad

es uno de los factores esenciales de venta del producto obtenido y el principal aliciente para que el público vaya a obtener nuestros productos, pero la mejor publicidad que existe es la que hace el mismo consumidor de nuestro producto, y por lo que es necesario dotar de un conjunto de cualidades a nuestra cerveza, tanto en el gusto teniendo el máximo cuidado en su elaboración y embotellado, para que satisfaga los deseos de los consumidores constituyendo la mayor atracción posible y por esto no quiere decir que el producto sea de la mejor calidad sino esta relacionados con el precio que tenga en el mercado consumidor.

Por eso es necesario que se haga una gran publicidad de nuestros clientes(artículos), para que lleguen a conocimiento de todos, detallando las cualidades de nuestra cerveza, por medio de la radio, anuncio en periodicos, letreros bien organizados que llamen la atención del público, etc.

A través de la publicidad nos encontramos en condiciones de hacer resaltar particulares de nuestros productos, para incitar al público a su adquisición y consumo del mismo.

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 indicados de tal modo que determinen las ventajas que reúnan y hagan concebir las necesidades de su uso, ejerciendo influencia sobre el individuo para que lo compre, y esto se hace por empresarios expertos en el estudio de la publicidad, que es otra de las formas de expansión del mercado de consumo de la cerveza.

Sistema de ventas.-

El sistema de ventas elegido por nuestra empresa es el de representantes en los lugares que hemos hablado e indicado al traer de las zonas de venta, y además tenemos en dichos sitios

varios camiones para el reparto por los diferentes sitios de la cerveza, y estos representantes estan encargados de la publicidad en dichos lugares.

En cuanto en lo que se refiera al comercio interior dentro de la isla hemos adoptado el sistema de ofrecer el producto al consumidor por medio de un equipo de reparto que se ha dispuesto para tal efecto, por medio de camiones debidamente preparados para ello, con todas las comodidades y normas necesarios para su reparto.

Como es logico de la expansión que se deriva de la actuación de los organos de la expansión de mercados depende de los programas de inversión o los planes de actuación o abasamiento de primeras materias o de productos.

~~~~~



## ESTADO FINANCIERO DE LA EMPRESA

Las generalidades de la financiación de la empresa es la obtención de los recursos necesarios y precisos para que mediante de ellos obtener los bienes necesarios para realizar la actividades de la misma.

La empresa en funcionamiento necesita de una combinación de una obtención de elementos y de productos para coordinar todos los factores de la producción.

Esta obtención de medios se destina lo mismo a la obtención del capital fijo que de dotar de recursos al capital circulante de la empresa.

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

El conjunto, por tanto de bienes 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 el capital efectivo es el valor que podrá pedirse a terceras personas si en un momento dado, se le ofreciera en venta la empresa.

En la financiación de la empresa existe el aspecto técnico y el aspecto financiero, ya que la empresa actúa para obtener los productos fabricados y se convierten en disponibilidades financieras. El capital activo de una empresa se llama capital en funcionamiento.

La inversión técnica han de representarse o corresponderse con inversiones financieras. Cuando se dispone de una cantidad para el capital fijo no solo cabe duda que se inmoviliza dicho capital, y por eso se llama inmovilizaciones financieras, y el capital fijo desde que lo adquirimos se encuentra inmovilizado, situación que se conoce en el lexico americano con el nombre de "estructura solida de la empresa".

Estas inmovilizaciones financieras y técnicas no pueden disponer la empresa de ellas, pues están destinadas al proceso tecnologico de la misma.

Aunque se amortize y se destruya una cantidad que represente el desgaste de estas principios industriales, tampoco se puede disponer de ellas por destinarse a la renovación de equipos pero si esta cantidad es grande se puede emplear hasta que se haga la renovación.

Hay que tener en cuenta que la forma y cuantia de estas inmovilizaciones técnicas y la obtención del capital necesario; van todos precedidos como es lógico de unos estudios y planes previamente estudiados, principalmente desde el punto de vista economico, que va desde el tanto por ciento de interes en el mercado, estado de la técnica, dimensión de la empresa y relaciones de ésta con el público, estado geografico o situación de la misma, etc.

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

Son aportaciones iniciales aquellas que se consideran imprescindibles para que la empresa comience a producir riqueza o a prestar servicios, según sea el caso en que se trate, pero en el nuestro es necesario que los empresarios aporten este capital, que ya nombraremos su cuantia en otro apartado, con objeto de empezar en funcionamiento en lo más rápido posible de la obtención de cerveza.

Son aportaciones adicionales aquellas que se consideran

necesarias para completar el capital previsto en la empresa 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 misma como también para facilitar fondos a la tesorería de la empresa a fin de que disfrute de determinada elasticidad en la realización de las operaciones que lo son propias a la empresa.

Las inmovilizaciones técnicas que constituyen al igual que las inmovilizaciones de ejercicio el capital fijo de la empresa en el primero y en el segundo el capital circulante han de corresponderse con inmovilizaciones financieras, y la empresa necesita recursos para estudiar y atender las inversiones de capital fijo y las necesidades del capital circulante que la actividad de la empresa exige.

Existen dos problemas ; el de la determinación de la cuantía del mismo y la determinación de las diferentes formas de las obtención de estos recursos o fuentes de financiación.

Cuando la empresa no necesita llevar a cabo la inversión de toda la capacidad adquisitiva en todos los momentos, por eso tiene que determinar cuando y cuales son los momentos en que lo necesita y la cuantía; para lo cual la empresa tiene que formar el plan de financiación y que no solo se refiera a los cobros y pagos de la empresa, sino también sus posibilidades de crédito tanto obtenidas por la empresa o concedidos por está con objeto de realizar mejor sus operaciones comerciales.

Por lo tanto se refiere a la situación del tiempo, las necesidades de financiación y están relacionados con las exigencias técnicas y económicas.

También puede suceder que la empresa no pueda llevar a cabo dicho plan financiero y al no poder es necesario que tenga que adoptar una decisión nada grata como el modificar el plan financiero reduciendo la economía de la empresa y por tanto la economía de la misma.





## FUENTES DE FINANCIACION

La estructura de las diferentes empresas viene dada por la dimensión de la misma y de las inmovilizaciones técnicas para la realización de los programas que se han propuesto.

Se sabe que las fuentes de financiación se puede hacer, bien del capital propio o bien del capital obtenido de crédito a largo plazo que pueden ser concedido por los bancos, o como consecuencia de inversiones hechas por otras personas en títulos de rentas fijas y representado por obligaciones.

No cabe duda que los problemas que existe en las empresas en cuanto a la financiación, tanto sea del capital fijo o del capital circulante, se han de hacer con capital a largo plazo, siempre que no se disponga del capital necesario para llevar acabo las necesidades de la empresa, pues de lo contrario sabemos que que los créditos a corto plazo no son recomendables pues resultan más caros, ya que se tienen que renovar constantemente por su corto período de duración de los mismos.

También se puede recomendar la financiación del capital de la empresa, que se sobreentiende que no es todo el capital sino aquel que en un momento dado hace falta, por medio de créditos a plazos medios o créditos de prefinanciación.

Para la creación del capital de una empresa podemos considerar la existencia de cuatro clases de fuentes de financiación, y son las siguientes:

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

El primero o determinación de la fuente inicial de financiación del capital a aportar por los empresarios, que esta constituido por el capital aportado por los socios fundadores de la misma; ( si es suficiente este capital para el desenvolvimiento economico de la empresa, para poder hacer sus actividades comerciales con el libre desenvolvimiento, no es preciso hacer más gestiones para conseguir más capital); pero cuando esto no ocurre se utilizan las fuentes de financiación restantes.

La segunda fuente de financiación, 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.

Sera facil 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 ya 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 sera 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 en general que como es logico será al capitalista para que invierta su capital en aportaciones para la empresa, la cual ha de explicarse en un programa sujeto a un plan científico que ofrezca las garantías suficientes y necesarias para los posibles aportantes del capital necesario de la empresa, bien por examen directo que estos hagan de los documentos y cálculos exhibidos, bien por el informe directo que estos hagan para que le sean suministrado el informe.

El préstamo y el crédito es una fuente complementaria y sirve para suplir las otras tres fuentes de financiación, o muchas veces para que la aportación, al revestir este carácter una vez entregado al prestatario, 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, emiten obligaciones puesto a que así obtendría el dinero con más facilidad ya que esta modalidad es más asequible a los prestamistas.

También existe otra forma de financiación, pero ya es cuando la empresa se encuentra en funcionamiento, el de financiarse por medio de los fondos de reserva o previsión que se van formando con cargo a los beneficios obtenidos durante el año económico, y no forma parte del coste del producto, pues solo lo forma las primeras materias, mano de obra, gastos de transportes, la cuenta de amortización, pero nunca el fondo de reserva con cargo a los beneficios líquidos obtenidos durante el año.

Esto es muy bueno, pero resulta que la cantidad que se destina para este fin por muy grande que sea, no es muy importante como para aumentar en gran cantidad la dimensión de la empresa.

Estas obtenciones de capital se pueden hacer desde el punto de vista económico para llevar a cabo por medios de estas dotaciones la expansión de la empresa.

Desde el punto de vista contable para mantener en integridad del capital enjugando con estos fondos de reserva los quebrantos que puedan prevenir.

Desde el punto de vista de la estabilidad para mantener la rentabilidad del capital de la empresa y garantizar el pago de dividendos en un futuro, en los cuales no se puedan repartir beneficios a los accionistas.



## PLAN FINANCIERO

Se llama plan financiero al estudio que se trata de hacer y de resolver lo más acertadamente posible de los tres problemas fundamentales de la financiación de una empresa, sea cuál fuese la rama a que se dedique sus actividades, tanto sea de servicio como industriales.

Los tres problemas son los siguientes:

- 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, e 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 utensilios 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 (adquisiciones) y retribuciones necesarias para que la empresa se encuentre en disposición de iniciar sus funciones y estos valores son:

a) Elementos materiales.-

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

b) Elementos personales.-

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

n 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 siguiente modo que expresamos=

Instalaciones técnicas:

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Maquinaria.....                   | 2.500.000.00 |
| Instalaciones y locales.....      | 3.000.000.00 |
| Terrenos.....                     | 600.000.00   |
| Mobiliario.....                   | 125.000.00   |
| Camiones.....                     | 825.000.00   |
| Cubas, barriles, botellas, etc... | 200.000.00   |
|                                   | <hr/>        |
|                                   | 7.250.000.00 |
| Gastos de constitución.....       | 750.000.00   |
|                                   | <hr/>        |
| TOTAL CAPITAL FIJO.....           | 8.000.000.00 |
|                                   | <hr/> <hr/>  |

Capital circulante.-

El capital circulante se ha definido como la diferencia entre las disponibilidades y las exigibilidades. Esta definición no coincide con el uso del hombre de negocios hace de estos términos. Si se aceptara como buena, significaría que el capital circulante solo podía obtenerse en general por tres procedimientos : mediante aportaciones en concepto de capital; mediante préstamos a largo plazo o mediante inmovilizaciones innecesarias y de los beneficios no repartidos. En una sociedad anónima esto supondría que el capital circulante solo se obtendría poniendo en circulación acciones y obligaciones, vendiendo

inmovilizaciones o beneficios no repartidos; de otra forma, se aumentaría el exigible en la misma cifra que el realizable, 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 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 más capital que el invertido en edificios e instalaciones. Se necesita dinero para adquirir materias primas, pagar los jornales y satisfacer otros gastos que surgen en toda empresa en general de explotación. Normalmente hay que gastar enormes sumas de dinero antes y restituir así el dinero efectivo al negocio. Las empresas que poseen grandes inmovilizaciones fracasan a menudo por falta de previsión al olvidar en sus planes la necesidad de fondos suficientes para atender las necesidades originarias de toda empresa.

Al organizar una empresa nueva la previsión 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, giro o renovación del activo disponible.

Bonneville clasifica el capital circulante en regular y en especial, diciendo que esta clasificación es útil porque indica a propósito a que tienden los fondos adquiridos para invertir en el activo disponible.

Una empresa necesita siempre una cantidad de activo en forma de capital circulante y así ha de realizar su misión eficazmente. La cantidad que considera adecuada para preservar en esta forma, un mes tras otro es el capital circulante.



Puede suceder que la empresa necesite un capital circulante mucho mayor que el que posee, por ejemplo para comprar gran cantidad de primeras materias por razones de temporada o por un momento de aumento rápido del volumen de operaciones, que constituye un acontecimiento anormal en la vida regular de la empresa que origina el empleo de más capital tomándose el capital circulante especial. La diferencia entre el capital regular y el especial, consiste simplemente 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, pues todo negocio ha de contar con un margen apropiado de activo realizable que le permite pagar sus facturas al llegar al vencimiento.

Se ha dicho ya que las necesidades de una empresa a este aspecto no son siempre las mismas, pues no solo varía de un año para otro sino de un mes para otro, y también con el tipo de empresa. En resumen, a cuanto debe ascender el capital circulante de una empresa deberán tomarse en consideración los principios siguientes:

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

### 1) Tipo general del negocio.-

Si la empresa se 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 de prosperidad. La influencia en todo momento bastará 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 lo común bastante regulares y permiten atender a los créditos exigibles a su vencimiento. Por consiguiente las empresas de este tipo no necesitan d una gran cifra de capital circulante.

### 2) Renovación de deudores y cuentas a cobrar.-

La rotación de las cuentas de Cientes , o periodo medio durante el cual permanezcan pendientes de pagos, dependa así en absoluto de los plazos de venta, esto en periodo normal; pero 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 =  $\frac{\text{Total de ventas a crédito en el periodo}}{\text{promedio pendientes de cobro}}$
- 2.- Duración media de las cuentas de Clientes =  $\frac{360}{\text{rotación de las cuentas de Clientes}}$

### 3) Renovación de las existencias en almacen.-

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

- 1.- Las materias primas utilizadas en la elaboración del producto.
- 2.- Los semi-elaborados cuyo valor de coste, es el coste , la suma de las primeras materias más la mano de obra y los gastos generales de fabricación aplicables hasta el día del inventario.
- 3.- Los productos elaborados, que representan el fin del producto industrial.

En la empresa que proyectamos, la rotación debe calcularse por cada una de las secciones del almacén y para ello son de gran aplicación y utilidad las formulas 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 acabados = Total de ventas a precio de coste, dividido por el promedio de existencias en productos elaborados a precio de coste.

3.- Rotación de productos en curso = Productos en curso que se han elaborado, dividido por el promedio de existencias de productos en curso de fabricación.

#### 4) Relación entre los plazos de compra y venta.-

Si las condiciones en que se compran los géneros a crédito corresponden a las ventas, 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 y si esto ocurre y se compran géneros a crédito, en realidad los proveedores son los que hacen posible el sistema de cuentas a crédito , y como 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 si los plazos de vencimiento son largos y la rotación de las cuentas de d udores 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 el caso nuestro, 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; y esto significa que la mayor parte del activo disponible de la empresa estará invertido en existencias y cuentas de clientes; es muy posible que se necesite obtener más 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 efectiva, suceptible de ser empleado con provecho fuera de la empresa cervecera.

#### 6) Ritmo 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 buenos bancos comerciales, puede obtener de este modo capital necesario para el momento deseado . Ello no significa que la empresa debe contar exclusivamente con los préstamos bancarios para procurarse capital circulante muy superior a las necesidades exigibles. En otras palabras, si se cuenta con buenas relaciones bancarias puede reducir la cuantía de capital circulante regular que obtendría por otros productos, porque así en algún momento este resultará insuficiente ciertas necesidades momentáneas o de temporadas, le quedaria el recurso de acudir a préstamo bancario para atender a estas necesidades extraordinarias.

En virtud de los principios anteriormente expuestos, del capital de nuestra empresa lo estimamos en dos millones de pesetas ( 2.000.000.00 ).

Entonces el capital de esta empresa, en virtud de los cálculos efectuados asciende al siguiente:

|                                         |                      |
|-----------------------------------------|----------------------|
| CAPITAL FIJO ( según hemos visto )..... | 8.000.000.00         |
| CAPITAL CIRCULANTE.....                 | <u>2.000.000.00</u>  |
| TOTAL CAPITAL.....                      | <u>10.000.000.00</u> |

§§§§§§§§§§§§§§§§



## CONSTITUCION DEL CAPITAL

### Forma de aportación.-

El capital social de nuestra empresa, conforme al cálculo que procede es de 10.000.000.00 de pesetas. Esta cantidad esta representada por 10.000 acciones de 1.000 pesetas nominales cada una; dividida en dos series : serie A, ordinarias y serie B, preferentes.

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

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

### EMISION DE ACCIONES

Las acciones o títulos que representan las partes alicuotas en que esta dividido el capital, han constituido desde que las sociedades hacian 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 e emplear en la forma más apta. Se utiliza su cuantia sin limitación ni cortapisas. No hay que devolverlo, ni es indudable ( ineludiblemente) efectiva la entrega de intereses.

Las acciones se clasifican del siguiente modo:

1.- Según la participación del patrimonio neto.-

a) Acciones ordinarias o corrientes.

b) Acciones preferentes.

a,) Acciones son derecho 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 como su nombre lo indica, asi como la participapación de los resultados de la liquidación ; con frecuencia estan dispensadas del reembolso del capital generalmente dividendos pasivos acumulables.

2.- 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 exseptuadas del derecho ordinario de transmición. Son ante todo, acciones con voto plural mayor número de votos que el corresponde 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 de realización, de reserva, de previsión, etc.

El artículo 37 de la Ley de las Sociedades Anonimas dice lo siguiente:

Podran existir distintas clases de series de acciones, la diferencia 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 tendran 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 reintegrar en el consejo de administración. Estas acciones representativas de 3.000.000 de pesetas constituyen una garantia de que la sociedad ha de estar en manos de gente que se interesa por la vida de la misma empresa, ya que ellos son los que mediante su efuerzo y medios económicos han hecho que surga.

#### EMISION 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 comercial, estabilizandose su situación de tal modo que es conveniente ampliarla, entonces se estudiará 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.

#### CREDITOS

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.-

#### Pasivos.-

Son los que la sociedad ha de percibir de las acciones, están basados en la aportación parcial que los accionistas han de ir desembolsando conforme a las necesidades de la empresa, al adquirir como calidad de socios tal compromiso en la suscripción.

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

En los artículos; 10, 11, 12, 13 y 14 de los estatutos nos hemos referidos a la forma de entrega de éstos. Estos estatutos lo veremos al finalizar la tesis en el último apartado del mismo.

#### Activos.-

Se entiende por dividendos activos las cantidades que los accionistas perciben como remuneración al capital aportado a la sociedad.

La calidad de accionistas lleva implícita y explícitamente esa forma de remuneración que no es fija y determinada como ocurre a los obligacionistas o prestamistas, sino condicionada a la fructuaciones del ejercicio económico.

La Ley de Sociedades Anónimas en su artículo 107 dice a propósito 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 empresa para amortización y reservas obligatorias. Pero no se repartirán superiores al 6%, hasta una consolidación estimable.

#### Intereses intercalarios.-

El periodo 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 del 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 ya que el carácter fundamental es el de su procedencia de una segregación de utilidades.

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 liquido supere al 6% del importe del capital nominal deberán las sociedades anonimas detraer como minimo un 10% hasta constituir un fondo de reserva que alcance 1/5v 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 Pérdidas y Ganancias, y deberá reponerlo cuando descienda del indicado nivel. ( articulo 106 de la Ley de Las Sociedades Anonimas.)

b) Estatutarias.-

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

c) Facultativas.-

Son aquellas cuya constitución son facultativas del Consejo de Administración de la empresa correspondiente.

Amortizaciones.-

Entramos de lleno en unos de los mayores problemas con los cuales se enfrenta la empresacervecera, pero esto se aplica a toda clase de fabricas en general pues los elementos que constituyen el activo fijo de las empresas o sea sus inmovilizaciones técnicas están sujetas a una depreciación que puede venir como consecuencia del uso de estos equipos industriales o del simple transcurso del tiempo; por la

aparición en el mercado de unos procedimientos y técnicas más perfectas, e incluso como consecuencia de variaciones en las condiciones generales de la demanda.

Teniendo en cuenta estas condiciones los casos más notables de depreciación son:

Envejecimiento económico o pérdida de la capacidad de los equipos industriales para la obtención del producto.

Envejecimiento temporal o físico, que es motivado por la depreciación de los equipos industriales, por el transcurso del tiempo, aunque no se encuentre en funcionamiento.

Envejecimiento económico ú " obsolescencia" que surge de la aparición en el mercado de equipos más perfectos y que muchas veces llevan aparejados variaciones en los gustos de la demanda.

O sea la amortización es la expresión contable del proceso de depreciación experimentada por la empresa como consecuencia de la utilización de sus equipos industriales para la obtención de un producto o varios. Por tanto la depreciación constituye un hecho real, la pérdida o menos valor de los equipos por su utilización o paso del tiempo.

La amortización puede definirse como la afectación de un beneficio a la reparación exacta de una pérdida consumada. Quedan, pues, excluidos de esta definición toda retención de beneficios 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 está ya consumada.

Debemos de tener en cuenta que la amortización representa la pérdida del valor del Activo Fijo, y no confundirnos con las provisiones que tienen una mecánica contable analoga pero no representa pérdida de valor sino posible eventualidades, disminuyendo el valor de los elementos del activo que tienen la empresa para su funcionamiento.

En resumen de lo que hemos visto hasta ahora: La amortización va con cargo a los costes del ejercicio; el saneamiento del activo representa la desaparición del llamado a activo ficticio que se puede considerar cuando al distribución de un quebranto de varios ejercicios va con cargo a los resultados del ejercicio, y no se carga a los costes. Y la previsión o aminoración de resultados es el proceso inverso al saneamiento ya que en el quebranto existe y en la previsión el quebranto puede existir para hacer frente a la posibilidad de existencia de este quebranto que es incierto y incrementa nuestro capital en el pasivo y constituye una Reserva, y se hace con cargo a los resultados.

Debido a lo corto del tema a tratar y por ser unos de los temas que más largo son por sus diferentes teorías que existen nos pasaremos por alto todo lo referente a la significación de las amortizaciones, sus clases, los sistemas de amortización y estudio de los mismos, influencia de las depreciaciones sobre las depresiones monetarias, etc.

Por último es característico de la amortización, no constituir un enriquecimiento, un aumento del activo por

insignificante que sea. Consiste en acumular un beneficio que no era disimulado porque los asientos no revelaban su existencia.

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               |
| Instal. y locales....      | $\frac{3.000.000 \times 5}{100}$  | = | 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 constitu...      | $\frac{750.000 \times 10}{100}$   | = | 75.000.00                |
| TOTAL DE AMORTIZACION..... |                                   |   | <u><u>570.000.00</u></u> |

~~~~~


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 estabilizadora y protectora de un control fiscal sistemático carece de base.

Con frecuencia se ha llamado a la contabilidad el negocio digo el lenguaje de los negocios. Sin duda es un idioma universal que ayuda en las relaciones de los trabajadores y la industria, y naturalmente todos 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 faculta 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 sobre la ampliación de créditos, las condiciones de venta, la planificación de los negocios

en los desembolsos del activo fijo y el reembolso de los mismos por las ganancias facilitando un esquema de la depreciación periódica, el agotamiento a 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 de la empresa.

El sistema de contabilidad moderno facilita también el control del impuesto bajo el cual la aplicación de tasas fiscales 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 sirvan 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 de 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 na-

turalidad, pero todas necesarias para responder a las variedades, variaciones y exigencia del sistema.

Tales propositos 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 apuntes que diariamente se producen, así como la necesidad de cada negociado de oficinas contablemente puedan llevar el 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 descentralizador por las inmutables cuentas y ventajas de poder llevarlas todas las cuentas personales en el libro analítico.

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, la comprobación de errores, pues si el balance del Mayor general los acusa, las cuentas colectivas permiten la rápida comprobación.

Los apuntes contables son producidos por el mismo negociado que efectúa la carta, o el hecho físico del apunte. El negociado de correspondencia realiza los apuntes diarios de cargas y abonos originados en la correspondencia.

Los partes diarios de almacen de primeras materias y productos acabados son igualmente contabilizados por el negociado de compras, una vez pasadas las fichas de entradas y salidas correspondientes en dicho dia 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.

Maquinas utilizadas.-

Como es logico nos referimos a las maquinas que tenemos dentro de nuestra oficina de contabilidad, o sea en el aspecto administrativo; por eso nuestra empresa cervecera utilizará las máquinas corrientes, es decir : máquinas de escribir, de sumar y de calcular.

~~~~~

CUADRO SINOPTICO 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 se hace en forma de estadista de costes fuera del sistema de cuenta.

Serie 0.- Cuentas en reposo.-

- 00 Instalaciones y locales.
- 01 Máquinaria.
- 02 Mobiliario.
- 03 Camiones.
- 04 Capital.

Serie 1.- Cuentas financieras.-

- 10 Caja.
- 11 Bancos.
- 12 Clientes.
- 13 Efectos a cobrar.
- 14 Efectos a pagar.
- 15 Proveedores.
- 16 Representantes.

Serie 2.- Cuentas de productos elaborados.-

- 20 Cerveza elaborada.
- 21 Cerveza embotellada.
- 22 Cerveza en barriles.

Serie 3.- Cuentas de materias auxiliares, etc..

- 30 Almacen de cebada.
- 31 " " " materias auxiliares.
- 32 " " " cerveza embotellada.
- 33 " " " cerveza em barriles.

Serie 4.- Compras y costes de la producción. Salarios, amortizaciones, etc.

- 40 Mano de obra directa.
- 41 Mano de obra indirecta.
- 42 Compras de materias primas.
- 43 Compras de materias primas auxiliares.
- 44 Agua.
- 45 Energia Electrica.
- 46 Amortizaciones.
  - 460 Amortización de maquinaria.
  - 461 " " " Instal. y locales.
  - 462 " " " camiones.
  - 463 " " " mobiliario.
  - 464 " " " gastos de constit.

Serie 5.- Cuentas colectivas de liquidación de costes.-

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

Serie 6.- Cuenta de 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 " " fiscales.
- 74 " " anticipados.

Serie 8.- Cuentas de fondo de amortización.-

- 80 Fondo de amortización de maquinaria.
- 81 " " " " " " instalaciones.
- 82 " " " " " " mobiliario.
- 83 " " " " " " camiones.

Serie 9.- Cuentas de resultados.-

90 Ventas.

91 Beneficio en ventas.

92 Intereses de Cuentas Corrientes.

93 Pérdidas y Ganancias.

94 Resultados de ejercicios.

95 Vlores moviliarios.

#####





DESARROLLO CONTABLE

Apúntes 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 ptas. nominales cada una, divididas en dos series:

serie A. 7.000 acciones y

serie B. 3.000 acciones.

----- X -----

10.000.000 ACCIONISTAS 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 preceptuados en los Estatutos de la Sociedad.

----- X -----

2.500.000 DIVIDENDO PASIVO NUMERO 1  
a ACCIONISTAS 2.500.000

Importe a cobrar de lo accionistas en virtud de las condiciones de suscripción.

----- X -----

2.500.000 CAJA A DIVIDENDO PASIVO  
NUMERO 1 2.500.000

Importe cobrado en el día de hoy.

----- X -----

750.000 GASTOS 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 a los socios, hasta que estos accionistas lo hayan desembolsado el importe total de las acciones, de acuerdo con las necesidades de la empresa.

La cuenta Dividendo Pasivo número 1 o número 2,3,4... presentará el saldo deudor que refleja el importe de la suma pendiente de cobro, hasta que por haber satisfecho todos los accionistas su parte correspondiente, queda saldada, ya que se considera que ha sido desembolsada todo el importe por los socios de la empresa.

En caso de que algún o algunos de los accionistas no pagasen su dividendo correspondiente se aplica lo que dice los artículos 44 y 45 de la Ley de Las Sociedades A..

Síntesis de apúntes del ejercicio.-

La empresa que proyectamos montar, exige para la fabricación de 25.000 Hls. de cerveza anuales, la compra de unos 1650 toneladas de cebada. ( 1.650.000 Kg. ).

El precio de la cebada, -no es muy variante, que por lo general esta alrededor de las 4.500. pesetas la tonelada.

Si se compra la cebada necesaria para la fabricación de 3.000 Hls. de cerveza, o sea unos 195.000 kilogramos de cebada ( 195 Tm. ) aproximadamente, se hace el siguiente asiento:

|         |                                |   |         |
|---------|--------------------------------|---|---------|
| 877.500 | ALMACEN DE CEBADA              |   |         |
|         | Adquisición de 195 Tm. de ce-  |   |         |
|         | bada a 4.500 ptas la tonelada. |   |         |
|         |                                | A | CAJA    |
|         |                                |   | 877.500 |

Importe satisfecho.

----- X -----

Este asiento será el que siempre se haga cuando aduirimos 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, tostación engendrando cada operaciones ya estudiadas y vistas, como así su explicación en apartados anteriores, las correspondientes cargas por jornales, seguros sociales, agua., energia, etc.,.

Este proceso lo contabilizamos por medio del asiento siguiente:

967.026

MALTA

Valor de la cebada procedente del almacén, más los gastos de agua, energía, salarios, cargas sociales, etc., devengados por estas operaciones..

|                    |         |
|--------------------|---------|
| A ALMACEN DE CEBA. | 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 cada vez que se utoce la cebada almacenada para la obtención de la malta.

Para la fabricación de la cerveza la malta ha de sufrir diversas transformaciones conforme indicamos en el proceso industrial; y estas operaciones como sabemos son: sacarificación, filtración, refrigeración cocción, fermentación del mosto y demas operaciones complementarias que son necesarias devengando como es logico cada una de estas operaciones vistas los correspondientes gastos, tanto de cargas de salarios cargas sociales, agua energía, etc., los cuales tenemos que contabilizarlo en nuestra contabilidad mediante el asiento que sigue:

1.345.526 CERVEZA ELABORADA

Valor de la malta más el impor-

te de los gastos de agua, energía, cargas sociales, etc, devengados en la fabricación de la cerveza.

|   |                  |         |
|---|------------------|---------|
| A | MALTA            | 967.026 |
| A | Agua.            | 136.000 |
| A | ENERGIA.         | 80.000  |
| A | SALARIOS.        | 74.000  |
| A | CARGAS SOCIALES. | 52.500  |
| A | MATERIAS AUXILI. | 36.000  |

----- X -----

976.435 CERVEZA EMBOTELLADA

645.266 CERVEZA EN BARRILES

Importe de la cerveza empleada en la preparación de X botellas de 3/4 litros; X botellas de 1/2 litro; X botellas de un 1/4 litro; X barriles de 100 litros; X barriles de 50 li., más los salarios y cargas sociales devengados en dichas operaciones de llenada y taponado.

|   |                   |           |
|---|-------------------|-----------|
| A | CERVEZA ELABORADA | 1.345.526 |
| A | SALARIOS.         | 20.000    |
| A | CARGAS SOCIALES.  | 16.000    |
| A | MATERIAL DIVERSO. | 8.000     |
| A | ALMACEN.          | 233.000   |
| A | VARIOS.           | 175       |

----- X -----

Al efectuar la venta de la cerveza preparada, hacemos el siguiente asiento:

|           |          |
|-----------|----------|
| 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 | AMAQUINARIA                        | 250.000 |
| A | Instalaciones y loca.              | 150.000 |
|   | 5 % de su valor en el inventario.  |         |
| A | MOBILIARIO.                        | 12.500  |
|   | 10 % de su valor en el inventario  |         |
| A | CAMIONES.                          | 82.500  |
|   | 10 % de su valor en el inventario. |         |
| A | GASTOS DE CONSTITUCION.            | 75.000  |
|   | 10 % de su valor en el inventario. |         |

----- X -----

Asiento recapitulativo de Pérdidas y Ganacias.-

|              |                           |              |
|--------------|---------------------------|--------------|
| 1.245.627.00 | CERVEZA EMBOTELLADA       |              |
|              | Beneficio de esta cuenta. |              |
| 1.572.750.80 | CERVEZA EN BARRILES       |              |
|              | Beneficio de esta cuenta. |              |
| 60.000.00    | INTERESES                 |              |
|              | Beneficio de esta cuenta. |              |
| 45.800.00    | VALORES MOBILIARIOS       |              |
|              | Beneficio de esta cuenta. |              |
|              | A GASTOS GENERALES        | 1.458.085.00 |
|              | A COMISIONES.             | 30.000.00    |
|              | Por las satisfechas.      |              |
|              | A DESCUENTOS.             | 9.700.00     |
|              | Por los concedidos.       |              |
|              | A RESULTADOS DEL EJERC.   | 426.392.80   |
|              | Beneficio neto obtenido.  |              |

----- X -----



1.426.392.80

## RESULTADO DEL EJERCICIO.

## Distribución del beneficio contable

|   |                              |            |
|---|------------------------------|------------|
| A | RESERVA OBLIGATORIA.         | 142.639.28 |
|   | 10 % del beneficio contable. |            |
| A | RESERVA ESTATUTARIA.         | 142.639.28 |
|   | 10 % del beneficio contable. |            |
| A | <i>JM</i> HACIENDA PUBLICA.  | 420.000,00 |
|   | Líquido a ingresar.          |            |
| A | DIVIDENDO ACTIVO.            | 600.000.00 |
|   | 6 % del capital social.      |            |
| A | REMANENTE DE EJERCICIO       | 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    | EFFECTOS A PAGAR.    |
| 18.960.00     | PROVEEDORES.         |
| 570.000.00    | AMORTIZACIONES.      |
| 325.187.00    | REPRESENTANTES.      |

|              |                         |
|--------------|-------------------------|
| 600.000.00   | DIVIDENDO ACTIVO.       |
| 3.503.595.20 | PRESTAMOS.              |
| 61.114.24    | RESANANTE DE EJERCICIO. |
| 480.000.00   | HACIENDA PUBLICA.       |

|   |                       |              |
|---|-----------------------|--------------|
| a | ACCIONISTAS.          | 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 MOBILIAR.     | 763.000.00   |
| A | ALMACEN DE CABADA.    | 1.250.000.00 |
| A | ALMACEN DE MATE. AUX. | 875.543.00   |
| A | GASTOS DE CONSTITU.   | 750.000.00   |
| A | MAQUINARIA.           | 2.500.000.00 |
| A | CAMIONES.             | 825.000.00   |
| A | INSTAL. y LOCA.       | 3.000.000.00 |

Balance.-

La Ley de las Sociedades Anonimas se ocupa en su capítulo VI ( arts. 102 al 110 ) del balance, y dice en el artículo 102, que los administradores de la sociedad estan obligados a reflejar en los apuntes contables la cuenta y razón de sus negocios ajustados a los preceptos del Código de Comercio. Hay que presentar en "acienda, lo llamado "expediente de utilidades " dentro los veinte días siguientes a la aprobación del balance una declaración jurada ajustada a modelo oficial de diferente color y por triplicado; el cuaderno azul es para la inspección , el amarillo para la Administración y el blanco para la entidad.

Los documentos que integran el expediente de utilidades, son:

La declaración jurada de los beneficios líquidos obtenidos por la empresa, copias autorizadas del balance, memorias explicativas del mismo, extracto de la cuenta de Pérdidas y Ganancias y detalle de la cuenta de Gastos Generales, declaración de las actividades ejercidas, declaración de resultados procedentes de plusvalías, inversiones de tipo patrimonial. Así mismo de todas las relaciones y justificantes que la Administración de Hacienda haga constar a la empresa.

El periodo fiscal se sobreentiende que es de un año, pero nunca mayor a este, pues se considerará un fraude al poder las empresas prorrogar dicho plazo en periodos de pérdidas que compensarían los beneficios de meses anteriores.

A falta de disposición estatutaria se entenderá que el ejercicio 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 integrarla.

Otras de las declaraciones obligadas a presentar por la empresa, es el libro de retenciones; o sea que las empresas están obligadas a retener un dos por ciento de las honorarios que satisfagan a los profesionales, y el importe total de retenciones será presentado en Hacienda.

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

El balance general de la empresa será realizado el 31 de diciembre, efectuando las correspondientes regularizaciones de las cuentas, describiendo las cuentas matrices de las 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, el 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 realizados y revisadas todas las existencias, tanto en el de primeras materias, como en el producto embotellados y almacenados.

El cuadro de gastos generales es el siguiente:





## ASPECTO JURIDICO.-

De las diversas formas que desde el punto jurídico podemos constituir la empresa que hemos elegido, la sociedad anónima, puesto que es la forma más corriente y más moderna que permite calcular y acumular los mayores socios con la máxima garantía, y además los mayores capitales con gran facilidad. Es consubstancial con la idea básica de sociedad anónima la indeterminación de su número y la agrupación de una causa por principio indifinida, de socios o accionistas, y así podemos obtener una sociedad anónima con todos los atributos que le corresponden a sus socios y a la misma sociedad.

La sociedad anónima como asociación que es, presupone:

1) Una colectividad organizada, que forma un sustrato 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 confirma 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, substracto real, pues las sociedades anónimas en el momento de su constitución deben de poseer un patrimonio.

Dos modos hay para fundar las sociedades anónimas; la llamada fundación simultánea, en la que el contrato es plurilateral y se forma por el concurso de las 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 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 de las sociedades anónimas, la fundación sucesiva o de aportación pública.

Caracteriza a esta forma de 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 reunión de suscriptores en asambleas que es la que en definitiva decide o no la constitución de la empresa mercantil propuesta.

El punto más interesante de este aspecto o período preliminar es 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 al aceptación de los suscriptores en representación de la entidad futura; Vivante, cree se trata de un contrato a favor de terceros idea no muy clara, porque ello supondría que contratan por sí para luego atribuir el beneficio del contrato a un tercero ( la sociedad futura ); Golaffio ve en la institución una gestión de negocios ajenos, idea que no es generalmente admitida, porque no se comprendería la responsabilidad directa que asume para con terceras personas, aunque siempre



les que da la acción de regreso a la sociedad. Más acertada es la opinión de los que se inclinan a ver al 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 características de fundación, pero ambas eran frecuentes en la práctica. El llamamiento al público, en la fundación sucesiva se realiza 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 siza 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 acuerdos 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 juzgen necesarios y oportunas sobre la sociedad en proyecto y los Estatutos que han de regirla, y en general y especial el nombre, apellidos, nacionalidad y domicilio de los promotores; la denominación; la denominación objeto y capital social de la empresa; los derechos o ventajas particulares que se reserven los promotores; el núme-

ro de acciones en que el capital estuviese dividido; el valor nominal de las mismas; su categoría o serie; si existieran varias clases; sison nominativas o al portador; el plazo y condiciones de suscripción de la acciones y el establecimiento donde los suscriptores han de desembolsar la suma de dinero que esten obligados al suscribirlas y el plazo dentro del cual deberán otorgar escritura pública de fundación. En caso de que se proyecten aportaciones dinarias ( no dinarias ), el programa hará mención suficiente de grandeza y naturaleza del 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 ( artículos 16 y 17 ).

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

Para la constitución propiamente dicha son aplicables los siguientes requisitos:

1) Constituirse mediante escritura pública que deberá ser inscrita en el Registro Mercantil. Desde este momento la sociedad jurídica se le llama de este nombre, 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 administración de la sociedad dentro del plazo de tres meses. En su defecto los gestores serán responsables solidariamente ante las personas con las que hubieran contratado en nombre de la sociedad.

Los gestores podrán realizar antes de la inscripción los actos necesarios para la constitución de la sociedad, siendo necesarios que de dichos gastos realizados lleve cuenta de ellos y siendo de su cuenta los gastos que por esta causa se originan. ( art. 7 ).

El problema de si las cuentas relativas a la validez, legalidad de la constitución de las sociedades anónimas, puede 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 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 del 20 de Septiembre de 1919, que en su artículo 18 establece que los asientos estén bajo la salvaguardia de los Tribunales de Justicia y producen todos los 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 por 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 artículo 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 que siguen:

1) Los nombres, apellidos y estado social 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 en el funcionamiento de la sociedad en los cuales se han de constatar los siguientes:

a) 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 español y en el 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 estuviese dividido, el valor nominal de

las mismas, su categoría o serie, si existiesen varias y si son nominativas o al portador.

g) la parte de capital social no desembolsado y el modo en que se han de satisfacer los dividendos pasivos de la empresa.

h) los planos y forma de conocer y constituir las juntas de socios, tanto sean ordinarias como extraordinarias.

i) 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 quien ostenta la representación de la sociedad.

j) La forma de deliberar y toma de 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 dinarias y el número de acciones recibidas en pago de las mismas.

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 oponga a los dispuestos en la Ley.

Es necesario también obtener la certificación del Registro Mercantil de Sociedades Anónimas de no haber otra con una denominación igual, (art. 2 de la Ley del Reglamento del Registro Mercantil) y la inscripción en el mismo.

Debe también tenerse en cuenta lo dispuesto en el art. 383 del vigente Reglamento Hipotecario del 14 de febrero de 1947 cuando se aporta bienes inmuebles.

Todo lo necesario, expresado anteriormente está tomado de la Ley fundamental de las sociedades anónimas, pero además hemos de tener en cuenta las siguientes leyes que aún se encuentra 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 ellas las disposiciones de Nuevo Estado, entre las que tenemos; la ley del 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, interesan a la defensa nacional o fuesen sociedades de crédito, la 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 del 1 de septiembre de 1939 sobre ordenación y defensa de la industria, la del 11 de julio de 1949 sobre adquisición por la banca nacional de negocios bancarios extranjeros y transformaciones de entidades nacionales, la ley de 17 de Julio de 1947 sobre empresas de productos farmacéuticos, etc.,.

Como dice el economista español Garriges el texto del decreto de Diciembre de 1951 resulta que la legislación especial de Hacienda ha quedado ímplicitamente derogadas todas las condiciones dictadas en estos últimos años sobre autorización gubernativa previa para la constitución de sociedades anónimas cuyo capital fuera 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 y incorporaciones de negocios a las sociedades anónimas, transformación, fusión o absorción cuando la entidad en que hubieran de estar integrados sus patrimonios fueran una sociedad anónima; y para la constitución de sociedades aún cuando su capital fuese inferior a cinco millones de pesetas, si para la suscripción de esas 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 libremente las sociedades españolas en el futuro.

De esta forma vista de libertad la nueva ley de sociedades anónimas que por algunos sectores de la crítica fue una injusticia tachada de antiliberal y de intervencionista, sin poder citar ni un solo texto que autorice tal apreciación, ha hecho revivir a España el régimen de libertad que pregonizaban los viejos redactores de nuestro Código De Comercio " Libertad amplia de los asociados para constituirse como tengan por conveniente y ausencia completa, etc, 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 puede ( queden ) en vigor los arts. 167, 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.

~~~~~


REGIMEN TRIBUTARIOImpuesto sobre la cerveza.-

Ha sido creado por el artículo 6 de la Ley de autorizaciones del 2 de Mayo de 1917 y para su administración y cobranza se dictó el reglamento del 15 del mismo mes y año el cual fue derogado por el de 25 de Mayo de 1925, si bien antes, de que surgiese el nuevo reglamento de tributación este quedo en suspenso por la R. O. del 24 de Julio de 1926.

Este impuesto grava el consumo interior de la nación de cerveza de producción nacional, pero la cerveza de producción nacional pero dispuesta para exportar, se satisface en las Aduanas o en los Puertos Francos aquí.

El gravamen para la cerveza de consumo nacional es de 100 pesetas por cada hectólitro, a la salida de la fabrica para consumo interior, aceptándose una merma del 2,66 por ciento del total cargo mensual según la ley del 20 de Enero de 1949. La cerveza exportada a Canarias queda exenta del impuesto sobre la producción, pero satisfará el tributo correspondiente a su importación en las Islas, según Boletín Oficial del 28 de Febrero de 1955.

La gestión de este impuesto está a cargo de la Dirección General de Impuesto sobre el Gasto y en la Administración provincial a las Administraciones de Rentas Publicas.

El reglamento impone a los fabricantes la obligación de llevar a presentación de un croquis de sus fabricas, una declaración jurada y triplicada de todos los elementos, 15 dias antes de poner en funcionamiento la fabrica, 1

llevarlas cuentas de carga y data para la cebada y para la cerbeza que se exporte, y asi mismo etiquetar la s bote-llas de embase y barriles y entregar diariamnete al inter-ventor de la fabrica un boletin de la cebada entrada y destinada a las distintas operaciones de la ceveza y de la cerveza slida para la venta, almacenada y reingresada.

Todas las fabricas estaran intervenidas, debiendose permitirse la entrada en ella a toda hora, del inspector y a los agentes de administraci6n .

Los ingresos por el impuesto y la liquidaci6n y con-tabilidad de este, se verifica en la misma forma que el impuesto sobre alcoholes y las defraudaciones so penas con arreglo a la ley. Ademas de esta r sponsabilidad se penan las faltas o defraudaciones del Reglamento con mul-tas que varian entre las 25 y las 1.000 pesetas segun los casos (250 por no presentar las declaraciones juradas, de 100 a 500 pesetas por la rotura o suplantaci6n de las precantas de las cubas en las f6bricas inactivas y de 25 a 100 pesetas en los demas casos.)

Contra l as liquidaciones efectuadas se puede ha-cer en la Delegaci6n de Hacienda la correspondiente recla-maci6n por parte de lasH contribuyentes, si no estan de acuerdo con la liquidaci6n efectuada.

La comprobaci6n e investigaci6n se r alizan segun dispone la reglamentaci6n de cada impuesto. Subsidiaria-mente, conforme a la Ley sobre inspecci6n de los tributos. Para unificar y coordinar la funci6n inspectora se ha dividido el territorio nacional en zonas, a cuyo frente figura un inspektor regional , segun la Ley del 6 des Sep-tiembre de 1957.

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 CERVECERA CANARIAS S. A. (CICSA), la cual se registra por los presentes estatutos.

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

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 su operaciones en el día de otorgamiento de la escritura fundacional.

CAPITULO II

DEL CAPITAL SOCIAL

Art. 5.- El capital de la sociedad es de 10.000.000 millones de pesetas, representando por 10.000 acciones de 1000 pesetas cada una, siendo éstas de dos series. La serie A de 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 rigen cuando estos acuerdos se adopten por la Junta General.

Art. 7 .- En caso que se decida aumentar el capital de la sociedad anónima, los propietarios de las acciones tendrán derecho de preferencia en 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 Libre 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 % del valor de las acciones serán exigido en forma de dividendos pasivos, según lo vaya necesitando la sociedad.

Art. 12 .- Cada dividendo se exigirá en el plazo que el Consejo de Administración lo juzge 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 de la sociedad .

Art. 15 .- La acción cuyo dueño haya dejado de permanecer a la sociedad será reiterada 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 autorizados al hacerse la emisión.

Art. 17 .- Al socio que se le extraviase 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. 19 .- Cada acción dá derecho de su 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 obtenidos por la sociedad.
- 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 (según artículo 7).

Art. 20 .- Las acciones son individuales. La sociedad no reconocerá más que a un solo propietario de cada una de las acciones, y por consiguiente, cuando por sucesión " mortis causa" o por cualquier otra forma el título recayese en

dos o más personas se podrán estas de acuerdo para designar un solo apoderado de la acción o acciones, que la represente en la sociedad, para ejercer los derechos de los socios y responderá solidariamente frente a la sociedad de cuantas obligaciones deriven de las condiciones de los accionistas.

Art. 21 .- Los accionistas ni sus acreedores podrán pedir en ningún caso la intervención judicial de la sociedad, no podrá mezclarse en su dirección y administración, ni hacer investigación alguna respecto a ella, sino en el tiempo, modo y forma que prescriben los estatutos.

Art. 22 .- La sociedad podrá emitir con arreglo a las disposiciones en vigor obligaciones, bonos, células o cualquiera otros títulos de crédito nominativos o al portador con interés fijo y amortización determinados dentro del plazo de duración de la misma.

Art.

CAPITULO 111

Gobierno y administración de la sociedad anónima.-

Art. 23 .- El gobierno y administración de la empresa corresponderá:

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

SECCION PRIMERA.-

De la Junta General.-

Art. 24 .- 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 25 .- 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. 26 .- La Junta General celebrará reuniones o sesiones ordinarias y extraordinarias siendo convocadas por el Presidente del Consejo de Administración.

Art. 27 .- La Junta General ordinaria se reunirá necesariamente dentro del primer semestre de cada año, en el día que acuerde dicho Consejo de Administración.

Art. 28 .- 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 los accionistas que representen un total del 10 % del capital desembolsado. En este caso la Junta General debe ser convocada para celebrarse dentro los treinta días siguientes a la fecha en que se hubiere requerido notarialmente al Consejo de Administración para convocarla. En el anuncio en la prensa local se señalará el objeto de la reunión y no se podrá tratar en ella de otro orden alguno.

Art. 29 .- 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 del 17 de Julio de 1951 en el B. O. del Estado y en unos 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 objeto de la misma, día, lugar y hora de la reunión, en primera y en su caso de segunda convocatoria.

Entre ambas convocatorias debe mediar un plazo de veinticuatro horas como mínimo.

Art. 30 .- La Junta General será precedida por el Presidente del Consejo de Administración, un vicepresidente y un consejero designado a ese efecto por el Consejo de Administración ejerciendo de Secretarios el que lo sea del mismo. La Junta se celebrará en el local de la sociedad.

Art. 31 .- La representación deberá conferirse por escrito y con carácter especial para cada junta. El Consejo de Administración determinará la forma y condiciones de estar sujetas la asistencia y poderes, etc. así como cuanto respecta al ejercicio por los accionistas de los derechos que este artículo le reconoce.

Art. 32 .- Cada accionista tendrá derecho a un voto por cada 50 acciones del total que posea o represente.

Art. 33 .- La Junta General se compondrá de todos los accionistas que tengan por lo menos cincuenta acciones. A tal efecto las acciones serán conferibles para el que

tenga menos de cincuenta esté represente en la Junta General por un accionista que tenga derecho de asistencia.

Art. 34 .- De las secciones de la Junta General se levantará el acta correspondiente, este acta según lo dispuesto por la Ley, transcribiéndose en el libro de actas correspondiente haciendo constar el nombre de los accionistas presentes o representantes en la Junta y el número de cada uno.

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

Art. 35 .- 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. 36 .- 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 de distribución de beneficios.

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

Art. 37 ., En cada una de las Juntas Generales Ordinarias se elegirá entre los accionistas presentes o representantes dos accionistas censores de cuentas y dos suplementes 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.

Dichos balances, la cuenta de pérdidas y ganancias y la memoria con los informes de los cnesores 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. 38 .- La Junta General ordinaria quedará validamente constituida en primera convocatoria cuando concurra a ella, cuando menos un número de socios que represente por lo menos las $\frac{3}{4}$ 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. 39 .- 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. 40 .- La dirección y administración de la sociedad estará a cargo de un Consejo de Administración.

Art. 41 .- El consejo de Administración estará compuesto por:

- a) Un presidente.

- b) Un vicepresidente.
- c) Un secretario.
- d) Un visecretario.
- e) Un depositario.
- f) Diez vocales.

Art. 42 .- Las vacantes que ocurran en el Consejo de Administración, por la cusa 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 que se forme, la cual ratificará estos nombramientos o elegirá a otras personas para ocupar las vacantes en sustitución de los designados provisoriamente.

Art. 43 .- 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. 44 .- Los consejeros salientes son siempre reelegibles.

Art. 45 .- Los consejeros no incurren en compromiso personal o responsabilidad por los compromisos contraídos como mandatarios de la sociedad, respondiendo de la ejecución de su mandato a lo dispuesto en la ley que se encuentre en vigor.

Art. 46 .- El Presidente y el secretario además de la participación eventual en los beneficios asignada al

mismo en estos estatutos tendrá derecho a una participación anual cuya cuantía será fijada an 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. 47 .- 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. 48 .- 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 hacerlo representar por otro consejero, para ello lo harán por escrito dirigido al Presidente. La representación debe ser especial para cada consejero.

Art. 49 .- Los acuerdos y deliberaciones del Consejo de Administración se elevarán a un acta en el libro correspondiente, que será firmado por el Secretario, o por el visto bueno del Presidente.

Art. 50 .- 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 los Estatutos.

Art. 51 .- El Consejo de Administración para el cumplimiento de su misión, podrá formar de su seno una comi-

sión 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 fuera expresamente autorizado para él.

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

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

CAPITULO IV

Del balance liquidación y reparto de beneficios.-

Art. 52 .- 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 refiere el artículo 35, el referido balance y cuentas con sus justificantes, para que sean examinadas por estos en el domicilio social y emitan su informe,

Dichos balances, cuenta de pérdidas y ganancias dictamen de censores, Memoria explicativa 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. 53 .- Del producto de los beneficios se reducirán los impuestos de todas clases, 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 del 17 de Julio de 1951, en el caso de que proceda su ampliación así como de las actividades (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.

Disposición adicional.-

Art. 54 .- 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 la $\frac{2}{3}$ partes del número de socios y del caital desembolsado. En segunda convocatoria bastará la mayoría de los accionistas y la representación de la mitad del capital desembolsado.

CAPITULO V

Liquidación y disolución de la sociedad.-

Art. 55 .- La sociedad se disolverá por una de las siguientes causas:

- 1) Por cumplimiento del tiempo fijado en los estatutos.
- 2) Por conclusión de la empresa que constituya su objeto principal o la imposibilidad manifiesta de realizar el fin social.
- 3) Por consecuencia de pérdidas que dejen reducida 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 validamente.

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

Las liquidaciones harán llegar periódicamente a conocimiento de los socios y de los acreedores, por los medios que, en caso, se reputen más eficaces el estudio de la liquidación.

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

- 1) Por haberse realizado la liquidación.
- 2) Por renovación 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 de la sociedad desembolsado.

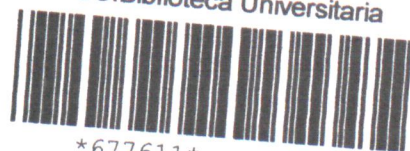
Art. 57 .- El Total líquido resultante después de efectuadas la liquidación se repartirá del modo siguiente:

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



677611

BIG 663.4 MOR pro

