**OPORTUNIDADES Y DESAFÍOS DE LA EXPORTACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL: CON ENFOQUE EN ANTIOQUIA Y BOGOTÁ D.C**

***Opportunities and challenges of craft beer exports: Focusing on Antioquia and Bogotá D.C.***

Stefany Herndez Quiceno1, Nicole Johana Aguilar Lema2, Deison Alexander Carmona Gómez3

1. Primer semestre programa de Negocios Internacionales, Institución Universitaria Politecnico Grancolombiano, Grupo de Economía, Negocios y Desarrollo Internacional, Semillero Ex IMP, https://orcid.org/0009-0003-7067-8351, Medellín, Colombia, sherndezq@poligran.edu.co.
2. Primer semestre programa de Negocios Internacionales, Institución Universitaria Politecnico Grancolombiano, Grupo de Economía, Negocios y Desarrollo Internacional, Semillero Ex IMP, https://orcid.org/0009-0009-9665-8352, Medellín, Colombia, njoaguilarl@poligran.edu.co.
3. Primer semestre programa de Negocios Internacionales, Institución Universitaria Politecnico Grancolombiano, Grupo de Economía, Negocios y Desarrollo Internacional, Semillero Ex IMP, https://orcid.org/0009-0000-1644-8887, Medellín, Colombia, dalcarmonag@poligran.edu.co.

**Resumen:** Este proyecto tiene como objetivo de estudiar las oportunidades y desafíos de la exportación de la cerveza artesanal, utilizando una metodología cualitativa descriptiva a través de entrevistas con empresarios del medio, con el fin potencializar esta industria en desarrollo.

La cerveza artesanal ha transformado la industria cervecera al rescatar una tradición ancestral y adaptarla a los gustos del consumidor moderno. A diferencia de las grandes compañías comerciales, se enfoca en la calidad, la creatividad y el uso de ingredientes naturales, convirtiéndose en una experiencia sensorial donde el sabor, el aroma y la variedad de estilos tienen un rol esencial. Destaca por su diversidad de sabores, gracias a la experimentación con ingredientes locales y técnicas innovadoras, lo que permite ofrecer desde cervezas oscuras y robustas hasta ligeras y afrutadas.

Sus ingredientes básicos son la cebada, el lúpulo y la levadura. La cebada, cultivada ampliamente en Colombia —especialmente en Boyacá, Cundinamarca y Nariño—, es clave en la producción. El lúpulo aporta amargor y aroma, mientras que la levadura permite la fermentación, generando alcohol y perfiles de sabor. Además, se incorporan insumos alternativos como yuca, papa, quinoa, café o chocolate, enriqueciendo la propuesta artesanal.

En el ámbito global, en 2024 se produjeron 6,520 millones de litros de cerveza artesanal, con una proyección de crecimiento del 9% anual que podría alcanzar los 10,030 millones en 2029. En Colombia, el mercado proyecta un crecimiento del 5,5% anual hasta 2032. Este auge no solo impulsa la economía, sino que también fortalece la cultura cervecera local, promoviendo una experiencia más auténtica y significativa para los consumidores, al tiempo que fomenta el desarrollo de comunidades y una mayor conexión entre productores y clientes.

**Palabras clave:** Exportación, cerveza artesanal, calidad, diversificación, crecimiento de producto.

**Abstract:** This project aims to study the opportunities and challenges of craft beer exports, using a descriptive qualitative methodology through interviews with entrepreneurs in the sector, with the aim of promoting this developing industry.

Craft beer has transformed the beer industry by rescuing an ancient tradition and adapting it to the tastes of the modern consumer. Unlike large commercial companies, it focuses on quality, creativity, and the use of natural ingredients, transforming it into a sensory experience where flavor, aroma, and a variety of styles play an essential role. It stands out for its diverse flavors, thanks to experimentation with local ingredients and innovative techniques, allowing it to offer beers ranging from dark and robust to light and fruity.

Its basic ingredients are barley, hops, and yeast. Barley, widely cultivated in Colombia—especially in Boyacá, Cundinamarca, and Nariño—is key to production. Hops contribute bitterness and aroma, while yeast enables fermentation, generating alcohol and flavor profiles. Additionally, alternative ingredients such as cassava, potato, quinoa, coffee, and chocolate are incorporated, enriching the artisanal offering.

Globally, 6.52 billion liters of craft beer were produced in 2024, with a projected annual growth of 9% that could reach 10.03 billion liters by 2029. In Colombia, the market is projected to grow by 5.5% annually until 2032. This boom not only boosts the economy but also strengthens the local beer culture, promoting a more authentic and meaningful experience for consumers, while fostering community development and a stronger connection between producers and customers.

**Keywords:** Export, craft beer, quality, diversification, product growth.

***Referencias***

*López, E. (2020). Ensayo Cerveza Artesanal EELP.* [*https://www.studocu.com/es-mx/document/universidad-del-valle-de-mexico/reposteria-i/ensayo-cerveza-artesanal-eelp/77783080*](https://www.studocu.com/es-mx/document/universidad-del-valle-de-mexico/reposteria-i/ensayo-cerveza-artesanal-eelp/77783080)

*agromonegros, (s.f). Calidad cervecera de la cebada y proceso de fabricación de la cerveza:*

[*https://www.agromonegros.com/blog/calidad-cervecera-de-la-cebada-y-proceso-de-fabricacion-de-la-cerveza/*](https://www.agromonegros.com/blog/calidad-cervecera-de-la-cebada-y-proceso-de-fabricacion-de-la-cerveza/)

*Ostos, M. (2024). La cerveza artesanal una experiencia multisensorial Deloite 2a edición 2024* [*https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/mx/Documents/consumer-business/2024/Cerveza-artesanal-segunda-edicion.pdf*](https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/mx/Documents/consumer-business/2024/Cerveza-artesanal-segunda-edicion.pdf)

***Bibliografía***

<https://cerveceroscolombia.com/los-ingredientes-clave-de-la-cerveza-artesanal-que-hace-diferente-a-cada-estilo/>