

Ingeniería y cerveza, la perfecta combinación



Cada vez que leemos el **comienzo** de una **buena historia** podemos llegar a pensar...

¿Será que el **protagonista** presentía que ese preciso momento era el inicio de aquella **gran aventura**?

Este momento para **Miguel Márquez**, estudiante de **Ingeniería Industrial y de Sistemas (IIS)** surgió cuando fue con su familia a un restaurante en su ciudad natal, **Aguascalientes**.

Durante la comida, tuvo la oportunidad de degustar por primera vez una cerveza chocolate café **Mönchshof Bockbier**.

En ese momento algo **despertó** en él que lo llevó a 5 años después desarrollar **Costamar**, su propia marca de **cerveza artesanal** con sede en **Tampico, Tamaulipas**.



width="1030" loading="lazy">

Pero ¿en qué momento de la **historia** se llegó de un punto a otro?

Después de dicho **descubrimiento** , él y su papá disfrutaban de probar juntos distintas marcas y sabores de **cerveza** mientras **charlaban y gozaban** de una tarde en **familia**.

Tiempo después, **Miguel** se gradúa de **PrepaTec** y decide entrar a la carrera de **Ingeniería Industrial** en la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Dos años más tarde, su familia se muda a **Tampico**, haciéndolo tomar la decisión de salirse de dicha institución y **buscar opciones** en su nueva ciudad de residencia.



width="1136" loading="lazy">

Fue así como **Miguel** se quiso reencontrar con el **Tec de Monterrey** ahora **Campus Tampico**.

Después de algunas pláticas con el director de carrera, trámites de revalidación de materias, e informarse del **modelo TEC21**, se convenció de comenzar su **proceso de admisión**.

El amor al **Tec** es algo que se queda y siempre está ahí. Será una gran satisfacción ser egresado de una institución donde su prestigio te va a respaldar siempre.

Pero más allá del nombre, el **Tec** imparte con otro nivel de exigencia y siempre busca estar a la vanguardia en todo lo que te enseña – **aseguró Miguel al equipo de CONECTA**.

"Todo esto me hizo ver que valía la pena el **reto**."



width="1350" loading="lazy">

Aún en **Tampico**, la costumbre familiar seguía y mientras degustaban una cerveza, el papá de Miguel le hizo ver que la ciudad tenía un gran potencial en el negocio cervecero.

La apreciación por la **cerveza artesanal** y el ver esta gran área de oportunidad, convenció a **Miguel** de ponerse manos a la obra e investigar a fondo acerca de la producción de esta bebida.



width="1136" loading="lazy">

Miguel comenzó a leer cientos de artículos, tomó cursos, capacitaciones y estudió, registró, preparó y experimentó con distintas recetas e ingredientes,

Finalmente su **visión** y sus **expectativas** se conjuntaron en aquella cerveza a la que después denominaría ***"American Pale Ale"***.

Y fue en ese momento que nació ***Costamar***. Posteriormente se incorporaron dos recetas más: ***"Oatmeal Stout"*** y por último ***"Irish Red Ale"***.



width="1136" loading="lazy">

El tener una **empresa en crecimiento** implica invertirle **tiempo y dedicación** a su desarrollo.

Es por esto que poco a poco, **Miguel** ha tenido que organizarse para seguir dando su cien en **Costamar** y cumplir con los trabajos y exigencias que implica el ser alumno bajo el **modelo Tec21**.

Miguel asegura que su **gran desempeño** en los dos ámbitos se lo debe a uno de los principios básicos de la **Ingeniería Industrial y de Sistemas**:

El buscar variables medibles en la producción para poder acoplar éstas a su itinerario, tanto de estudiante como personal.



width="1136" loading="lazy">

Así, con todos los pasos, **Miguel** comenta que va formando su itinerario, mezclando sus procedimientos para producir la cerveza y sus obligaciones como estudiante.

Miguel comparte a **CONECTA** que **Costamar** ha tenido un buen recibimiento en su natal **Aguascalientes**.

Igualmente, espera próximamente exportar hacia **Estado de México, Nuevo León** y otros **estados del norte**.

Actualmente la cerveza **Costamar** está disponible vía *pre-order* en sus páginas de Instagram y Facebook con envíos a toda la república.

Miguel afirma que **Costamar** es la opción ideal para amantes del tema artesanal que quieran probar nuevas recetas.

Aunado a eso, **Costamar** también es la mejor elección para las personas que tienen 'esa espinita' de probar una bebida diferente.

“**Costamar** lo pensé de una forma en la que la gente encontrara en la **cerveza artesanal** algo amigable”.

De esta manera, **Miguel** seguirá aplicando sus conocimientos como profesionalista en los retos que se le presenten con **Costamar** y sus futuros proyectos.

El comparte que planea en un futuro aumentar su producción, abastecer a más estados hasta cubrir el 70% de la república y abrirse las puertas para comenzar a exportar al extranjero.



width="1350" loading="lazy">