

# Factibilidad técnica y económica para la instalación de una planta para producir bebidas espirituosas en Mar del Plata

## *Technical and Economic Feasibility for the Installation of a Distilled Spirits Production Plant in Mar del Plata*

**Rocha, Francisco**

[franciscorochoaiae@gmail.com](mailto:franciscorochoaiae@gmail.com)

*Departamento de Ingeniería Industrial, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Mar del Plata*

**Carrizo, Guillermo (Director)**

[gcarrizo@inti.gob.ar](mailto:gcarrizo@inti.gob.ar)

*Departamento de Ingeniería Industrial, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Mar del Plata*

### RESUMEN

Se analiza la viabilidad técnica y económica de instalar una planta de bebidas espirituosas en Mar del Plata. La producción de destilados en Argentina crece de forma sostenida desde 2019, con más de 40.000, 55.000 y 65.000 miles de litros anuales de aperitivos, amargos y whisky, respectivamente. En Mar del Plata se destacan el gin y los vermouths.

A nivel nacional, se producen más de 20 millones de litros de vodka, y más de un millón y tres millones de litros de gin y ron. Las tasas de crecimiento anual (CAGR) son 17,04% para vodka, 10,5% para gin y 8,9% para ron. Se proyecta captar el 1% de la demanda, produciendo 700.000 litros anuales: 50% vodka, 35% ron y 15% gin.

La planta, ubicada en el Parque Industrial General Savio, incluirá áreas de producción, oficinas, vestuarios y almacenes. El diseño busca eficiencia operativa y buen flujo de materiales, siguiendo principios de uso efectivo del espacio para reducir costos y mejorar la productividad.

La inversión total es de USD 1.395.400. Los costos del primer año son de USD 3,31 (vodka), 3,98 (gin) y 3,36 (ron), con precios de venta proyectados de USD 3,8, 5,2 y 5,0 por botella de 750 ml. La TIR del 37% supera la tasa de corte del 25%, con un repago estimado en 20 meses. El proyecto resulta técnica y económicamente viable.

**Palabras Claves:** BEBIDAS ESPIRITUOSAS; ESTUDIO DE MERCADO; DESTILACIÓN; RENTABILIDAD.

### ABSTRACT

The technical and economic feasibility of setting up a spirits production plant in Mar del Plata is analyzed. Distilled beverage production in Argentina has grown steadily since 2019, with over 40,000, 55,000, and 65,000 thousand liters of aperitifs, bitters, and whisky produced annually. Gin and vermouths are particularly notable in Mar del Plata.

Nationally, over 20 million liters of vodka, and more than one million and three million liters of gin and rum are produced annually. The compound annual growth rates (CAGR) are 17.04% for vodka, 10.5% for gin, and 8.9% for rum. The project aims to capture 1% of the market, producing 700,000 liters per year: 50% vodka, 35% rum, and 15% gin.

The plant will be located in the General Savio Industrial Park and will include production areas, offices, locker rooms, and warehouses. Its design focuses on operational efficiency and smooth material flow, following layout principles that reduce costs and boost productivity.

Total investment amounts to USD 1,395,400. First-year production costs are USD 3.31 (vodka), 3.98 (gin), and 3.36 (rum), with projected sale prices of USD 3.8, 5.2, and 5.0 per 750 ml bottle. With an IRR of 37% (well above the 25% hurdle rate) and a payback period of 20 months, the project is technically and economically viable.

**Keywords:** SPIRITS; MARKET RESEARCH; DISTILLATION; PROFITABILITY.

## **1. INTRODUCCIÓN**

El mercado mundial de bebidas alcohólicas mueve volúmenes significativos, en 2024 alcanzó un valor de aproximadamente 2.350 billones de dólares y se proyecta que llegará a 4.110 billones en 2033, con una tasa de crecimiento anual compuesta del 6,15 %. Europa concentra la mayor parte de la demanda y está liderada por compañías como Tsingtao Brewery, Kirin, Molson Coors y Heineken. Por tipo de bebida, la cerveza domina con 124.000 millones de litros al año, seguida por alcoholes asiáticos como el vino de arroz (41.000 millones), los destilados o espirituosos (33.800 millones) y el vino convencional (18.900 millones), entre otros (Straits Research, 2025).

En América del Sur, Argentina se sitúa como el segundo país con mayor consumo de alcohol por habitante con 9,88 litros de alcohol puro al año (Gobierno de Argentina, 2024), un nivel superior al de Chile, Perú o Brasil y cercano al de Estados Unidos o Rusia. El consumo per cápita creció un 50 % entre 2000 y 2019. Desde 2019, la elaboración local de aperitivos, vermouths y quinados supera los 40.000 m<sup>3</sup> anuales; la de amargos, biters y fernet, 55.000 m<sup>3</sup>; y la de whisky y otros espirituosos, 65.000 m<sup>3</sup>, todas con tendencias al alza (INDEC, 2024).

La destilación de bebidas en Argentina es relativamente reciente: en 2011 “La Alazana” inició la fabricación de whisky siguiendo el modelo escocés, y otras marcas como “La orden del libertador” aplicaron acabados en barricas. Actualmente existe en el mercado gin (“Heráclito y Macedonio”, “Sur”), pisco (“Calavera”), aguardiente de peras (“Christallino”) y grapas regionales (“Carajo!”) por nombrar algunos (Dorado, 2019).

En Mar del Plata destacan las cervecerías artesanales Antares y Baum, el proyecto vitivinícola “Costa & Pampa” y un auge reciente de gin (Restinga, Kalmar, Mar del Plata Gin) y vermouths locales (Rodo, Tempestad, Hippo). La marca “Workers” ofrece más de treinta productos, desde gin hasta vodkas saborizados, licores, whiskies, tequila y ron (La Capital, 2019).

El proyecto propuesto de una planta de bebidas espirituosas en Mar del Plata se estructura en tres secciones: un estudio de mercado para dimensionar la demanda y definir los tipos de bebida y la capacidad de producción; un análisis técnico que abarca tecnología, proceso, equipamiento, layout y recursos necesarios; y un estudio económico que estima la inversión, los costos fijos y variables y evalúa la rentabilidad mediante la TIR y el tiempo de repago.

## **2. DESARROLLO**

### **Estudio de mercado**

Se considera bebida alcohólica (salvo las fermentadas) a todo líquido para consumo humano con un grado alcohólico entre 0,5 % y 54 % vol. a 20 °C, obtenido ya sea por destilación de materias fermentadas o por maceración, infusión o percolación de sustancias vegetales, y/o mediante la adición de aromas, sabores, colorantes, azúcares u otros aditivos permitidos, o por mezcla de bebidas alcohólicas, alcohol etílico potable de origen agrícola y bebidas fermentadas. Dentro de este conjunto, las que superan el 15 % vol. se conocen como “bebidas alcohólicas espirituosas” (Código Alimentario Argentino, Cap. 14, 2025).

El vodka, con una graduación de 36–54 % vol., se produce a partir de alcohol etílico o destilados agrícolas rectificados, con filtrado opcional en carbón activado para suavizar sabores, puede aromatizarse con vegetales y endulzarse hasta 2 g/l. Su coeficiente de congéneres no debe exceder 50 mg/100 ml de alcohol anhidro. El gin, que también registra entre 35 % y 54 % vol., se obtiene por redestilación en presencia de bayas de enebro y otras plantas aromáticas; admite hasta 15 g/l de azúcares, lo que da lugar a variedades secas, dulces o London Dry. Por su parte, el ron blanco (35–54 % vol.) se destila de jugos, miel o melaza de caña, conservando sus principios aromáticos y pudiendo añadirse caramelo o filtrado con carbón; su coeficiente de congéneres oscila entre 40 y 500 mg/100 ml, definiéndose como “ron liviano” cuando no supera 200 mg/100 ml y “añejo” si reposa al menos dos años (Código Alimentario Argentino, Cap. 14, 2025).

Para estimar la demanda, se consultaron estadísticas de producción nacional, encontrándose que se producen veinte millones de litros anuales de vodka (Ledesma, 2024) y entre uno y tres millones de litros de gin y ron en los últimos años. Además, se consideró que más del 93 % del mercado del ron corresponde a la categoría blanca. Sobre estos volúmenes se aplicaron tasas de crecimiento anual compuesto de 17,04% para el vodka (Globaldata, 2023), 10,5% para el gin y 8,9% para el ron (Statista, 2024), para proyectar tres escenarios de evolución del mercado a cinco años. El escenario optimista (crecimiento superior al promedio por recuperación económica, alza de la demanda y fortalecimiento de canales), uno neutro (continuidad de tendencias actuales) y uno pesimista (freno al crecimiento por factores adversos como desaceleración económica o restricciones logísticas). La figura 1 se muestran los volúmenes proyectados en cada escenario, tomando como referencia una cuota de mercado del 1%. Finalmente, con una capacidad de producción de 700 000 litros anuales (repartida en 50 % vodka, 35 % ron blanco y 15 % gin), la planta diseñada cubre la demanda estimada de los tres escenarios.

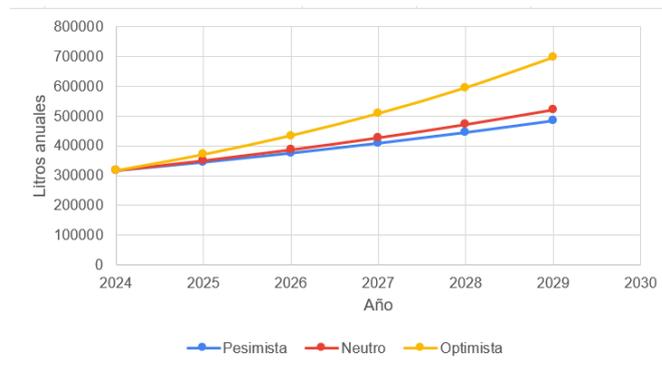


Figura 1 - Producción estimada según escenarios tomando el 1% de la porción de mercado.  
Fuente: Elaboración propia

### Estudio técnico

El proceso productivo de las bebidas espirituosas comienza con la recepción y almacenamiento de las materias primas, que en el caso del vodka y el gin es cereal (trigo) y para el ron, melaza. El cereal se muele hasta obtener una textura similar a la harina, mientras que la melaza se diluye con agua para ajustar su concentración de azúcares fermentables. A continuación, el mosto de cereal (agregado de cereal y agua) se somete a temperaturas de aproximadamente 100 °C en presencia de enzimas termoestables que hidrolizan el almidón, liberando los azúcares necesarios para la fermentación; este paso no es necesario en el ron, pues la melaza ya contiene los azúcares listos para fermentar. Tras el calentamiento, en un intercambiador de calor se enfría el mosto a 40 °C, temperatura óptima para añadir la levadura, la cual convierte los azúcares en etanol y dióxido de carbono bajo condiciones controladas de pH, temperatura y aireación. El líquido fermentado, con un contenido alcohólico de entre 5 % y 10 % vol., se destila luego en columnas continuas de acero inoxidable. El alambique calienta el mosto para formar vapores que, al condensarse, separan el etanol del agua y otros compuestos, logrando un destilado de alta pureza mediante sucesivas etapas de rectificación. El alcohol resultante, con un grado entre el 90 y el 95% vol., se somete a filtración con carbón activado para eliminar impurezas y suavizar sus características organolépticas, y luego se diluye cuidadosamente con agua tratada hasta alcanzar un 40 % vol., valor habitual para el vodka y el ron blanco. El líquido se traslada a una línea automática donde se envasa en botellas de 750 ml, se tapan con cierre hermético y se etiquetan antes de almacenarse en condiciones controladas de temperatura y humedad.

En el caso del gin, tras la primera destilación del cereal se prepara una segunda mezcla en la que el alcohol base se macera con bayas de enebro y otros botánicos aromáticos. Esta infusión se destila en alambique para extraer y concentrar los compuestos volátiles responsables de su perfil característico. Una vez obtenida la destilación final, el gin

se filtra, se diluye hasta alrededor de 40 % vol., se envasa, se tapa y se etiqueta siguiendo el mismo procedimiento que para las demás bebidas.

Para este flujo de producción se utilizan molinos de alta capacidad para cereal, tanques agitadores y de fermentación de acero inoxidable (1.000 litros); intercambiadores de placas para control térmico; calderas de 15.000 kcal/h; columnas de destilación de más de 2.000 litros; filtros de carbón activado de 2.000 litros; y líneas automáticas de llenado, tapado y etiquetado, capaces de procesar hasta 2.000 botellas por hora. Estas instalaciones, combinadas con rigurosos controles de calidad y trazabilidad, garantizan la eficiencia operativa y la uniformidad del producto final. La inversión en equipos alcanza un valor de 218.491 USD.

Para la producción de vodka y gin, se requieren, para la capacidad de diseño, 530.000 kg anuales de trigo y 456 kg de enzimas (amilasas y glucanasas) para convertir el almidón en azúcares. Para el gin se incorporan, además, 2.861 kg de botánicos (bayas de enebro, cítricos, especias y raíces) según el perfil deseado. El ron ligero utiliza como fuente principal 336.069 kg de melaza. También se requieren 2.380.547 litros de agua y 1.200 kg de levadura *Saccharomyces cerevisiae*. A esto también se suman 506 kg de carbón activado para filtrado, 933.333 botellas de 750 ml con sus tapas, 93 rollos de etiquetas (10.000 etiquetas por rollo) y 155.555 cajas de empaque. Los servicios auxiliares necesarios anualmente son 103.104 kWh de energía eléctrica, 90 m<sup>3</sup> de agua para limpieza y procesos secundarios, y 2.473 m<sup>3</sup> de gas para la generación de vapor y sistemas de calefacción de equipos. Para la mano de obra se consideran 3 operarios asignados a la línea de producción y 2 asignados a los almacenes. También se asignan 2 supervisores y se contempla un personal administrativo.

### Localización y lay out de la planta

La planta de bebidas espirituosas se instala en el Parque Industrial General Savio (como se puede observar en la figura 2), ubicado sobre la Ruta Provincial 88, a 9 km de de Mar del Plata, con acceso directo a la Ruta Nacional 226 (Balcarce–La Pampa), la Ruta Provincial 2 (vinculación con el Gran Buenos Aires) y la Autovía 2, lo que permite despachar productos a Capital Federal en tiempos reducidos por camión. Esta localización favorece tanto la recepción de cereales de las zonas agrícolas del sur bonaerense y La Pampa como la llegada de levaduras y aditivos por el puerto de Mar del Plata. El suministro de energía está a cargo de EDEA a través de líneas de alta tensión, mientras que el agua industrial, apta para limpieza, enfriamiento y generación de vapor, procede de la red de Obras Sanitarias, garantizando caudales continuos y calidad constante. En la cercanía se encuentran la Universidad Nacional de Mar del Plata y la Universidad Tecnológica Nacional, así como centros de formación técnica, lo que asegura disponibilidad de personal calificado y refuerzan las áreas de operación, I+D y control de calidad; asimismo, la oferta de servicios, espacios verdes y conexiones aéreas de Mar del Plata contribuyen a atraer y retener talento.

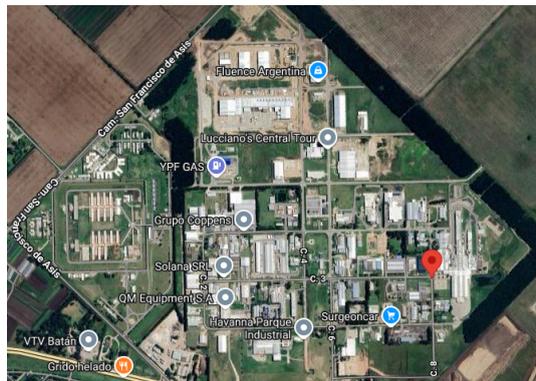


Figura 2 - Localización del terreno para el proyecto en Parque Industrial General Savio

Fuente: Google Maps

El diseño preliminar, de 250 m<sup>2</sup> (que puede observarse en la figura 3), dispuesto en una sola planta para simplificar el movimiento de materiales y reducir costos de obra, se ha organizado siguiendo un flujo lineal (Meyers & Stephens,

2005). La zona de recepción de materia prima (de los cuales 22,5 m<sup>2</sup> se destinan a descarga y clasificación) conecta directamente con el almacén de insumos (45 m<sup>2</sup>), que a su vez conecta con la línea de producción (60 m<sup>2</sup> en total, incluyendo 40 m<sup>2</sup> de maquinaria y 20 m<sup>2</sup> de pasillos). Luego los productos terminados se conducen al almacén de producto terminado (30 m<sup>2</sup> reservados para almacenar hasta diez días de producción) y, finalmente, a la sección de envíos (15 m<sup>2</sup>). Adyacentes a estas áreas se disponen vestuarios y baños (25 m<sup>2</sup>), calculados para diez operarios, y las oficinas administrativas y de supervisión (50 m<sup>2</sup>), que cuentan con una pequeña sala de reuniones y espacio de archivo. Este layout no sólo cumple con los requisitos del Código Alimentario Argentino en materia de separación de áreas, higiene y trazabilidad, sino que también aplica principios de diseño de instalaciones (optimización del espacio, y minimización de movimientos improductivos) para lograr una producción diaria de hasta 3.000 litros con altos estándares de eficiencia y calidad.

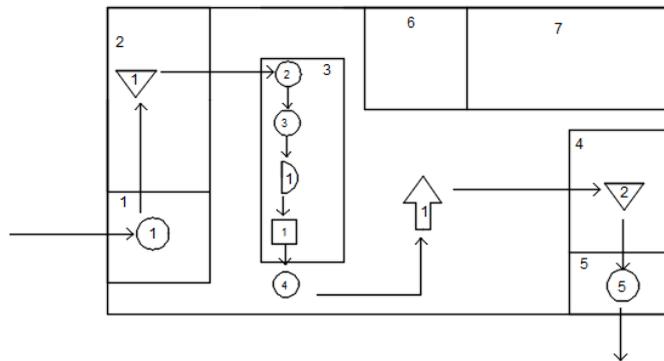


Figura 3 - Layout de la planta con diagrama de flujo simplificado  
 Fuente: Elaboración propia

En la tabla 1 se puede observar una versión simplificada de la gráfica de procesos de la planta basado en el diagrama de flujo de la planta de la figura 3.

Tabla 1: Gráfica de procesos simplificada  
 Fuente: Elaboración propia

							Resumen total		
							Operación	Transporte	
							○	Operación	5
							⇒	Transporte	1
							□	Inspecciones	1
							D	Demoras	1
							▽	Almacenamientos	2
								Etapas	10
Etapa	Operación	Transporte	Inspección	Demora	Almacenamiento	Descripción del proceso			
1	●	⇒	□	D	▽	Recepción de la materia prima			
1	○	⇒	□	D	▼	Almacenamiento de la MP			
2	●	⇒	□	D	▽	Preparación de la MP			
3	●	⇒	□	D	▽	Producción de destilados			
1	○	⇒	□	<b>D</b>	▽	Demora por inspección			
1	○	⇒	■	D	▽	Inspección organoléptica			
4	●	⇒	□	D	▽	Empaquetamiento			
1	○	⇒	□	D	▽	Transporte de producto terminado			
1	○	⇒	□	D	▼	Almacenamiento de productos terminados			
5	●	⇒	□	D	▽	Envío de productos terminados			

## **Estudio económico**

El estudio económico del proyecto se desarrolla para el escenario optimista. Se parte del cálculo de la inversión fija total mediante el método de factores. Primero se suman los costos de los equipos (incluyendo precio, cantidad requerida e impuestos, aranceles e instalación), que totalizan 218.491 USD. A esto se agrega el costo de construcción del galpón, estimado en 144.115 USD, obtenido a partir de los 250 m<sup>2</sup> de planta y los valores por metro cuadrado (Consejo profesional de agrimensores, ingenieros y profesiones afines, 2025). Luego se aplican factores indirectos (tuberías, instrumentación, plantas de servicio, conexiones) y directos (tamaño, ingeniería, contingencias), obteniéndose una inversión fija de 1.030.231 USD. Al sumarle el valor del terreno en el Parque Industrial General Savio de 179.900 USD (Bessone Propiedades, 2025) se alcanza una inversión fija total de 1.210.131 USD. Finalmente, incorporando un capital de trabajo equivalente a tres meses de ventas (calculado en 185.270 USD), la inversión total del proyecto se cifra en 1.395.400 USD.

La estimación de los costos de producción se estructura en dos grandes bloques: variables y fijos. En los costos variables se incluyen las materias primas (melaza, trigo, levadura, enzimas y botánicos para gin), cuyo total anual alcanza 520.093 USD (equivalente a 0,557 USD por botella); los envases (botellas, tapas, etiquetas y cajas de seis unidades), con un costo de 881.028 USD; la mano de obra directa de cinco operarios, que suma 11.032,3 USD mensuales; la supervisión de dos oficiales, por 4.660,1 USD mensuales; los servicios de electricidad, agua y gas, que juntos totalizan 742.988 USD al año; el mantenimiento preventivo y correctivo, estimado en un 6 % de la inversión fija (61.814 USD al año); los suministros de carbón activado por 3.230 USD; y los costos de laboratorio, calculados como un 11 % de la mano de obra directa (8.900 USD).

Por su parte, los costos fijos comprenden la depreciación de la inversión, calculada por línea recta a cinco años con valor residual del 25 %, que resulta en 154.534,7 USD anuales; los impuestos a la propiedad, un 1,5 % de la inversión fija (15.453,5 USD); los seguros, un 0,75 % de la inversión (7.726,7 USD); los gastos de ventas y distribución, el 5 % de los ingresos (208.587,2 USD); los costos de dirección y administración, el 40 % de la mano de obra directa (32.366,2 USD); y la partida de I + D, estimada en el 1 % de los ingresos por venta (41.717,4 USD). En conjunto, los costos fijos anuales suman 460.385,7 USD.

Partiendo de una estructura de costos claramente diferenciada entre variables y fijos se determinan los costos unitarios de producción por botella para cada una de las tres líneas de producto a lo largo de un horizonte de cinco años, teniendo en cuenta cómo, a medida que crece el volumen, la carga de los costos fijos se diluye. De ese modo, el vodka pasa de un costo de 3,31 USD en 2025 a 2,87 USD en 2029; el gin disminuye de 3,98 USD a 3,54 USD en el mismo período; y el ron blanco se abarata desde 3,36 USD hasta 2,92 USD. Sobre estas bases se realiza un análisis comparativo de precios de competidores, al que se aplica un margen bruto objetivo cercano al 15 % para asegurar competitividad y rentabilidad: 3,80 USD por botella de vodka, 5,20 USD de gin y 5,00 USD de ron blanco.

Para la determinación de la rentabilidad del proyecto se realiza el cuadro de flujos de caja del proyecto como se puede observar en la tabla 2 y se determina la tasa interna de retorno (TIR) que arroja un valor del 37 % y un tiempo de repago aproximado de 20 meses. La TIR del proyecto supera la tasa de corte del 25 % que se determinó a partir del cálculo del costo promedio ponderado de capital (CPPC), considerando que la inversión se afronta con capital propio. Se confirma así la rentabilidad del proyecto.

Tabla 2 - Cuadro de flujo de caja del proyecto

CUADRO DE FLUJO DE FONDOS DEL PROYECTO (USD)						
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos						
Ingresos por ventas brutos		2.208.389	2.584.698	3.025.131	3.540.613	4.171.750
Impuestos a los ingresos brutos		110.419	129.235	151.257	177.031	208.588
Ingresos por ventas netos		2.097.970	2.455.464	2.873.875	3.363.583	3.963.163
Total (a)		2.097.970	2.455.464	2.873.875	3.363.583	3.963.163
Egresos						
Costos de producción		1.702.277	1.913.895	2.161.573	2.451.456	2.806.376
Total (b)		1.702.277	1.913.895	2.161.573	2.451.456	2.806.376
Saldo (a) - (b) = BNAI		395.693	541.568	712.301	912.127	1.156.786
Impuestos a las ganancias		118.708	162.470	213.690	273.638	347.036
Beneficio neto		276.985	379.098	498.611	638.489	809.750
Depreciación		154.535	154.535	154.535	154.535	154.535
Inversión fija	-1.030.231					
Capital de trabajo	-185.269					
Terreno	-179.900					
Recuperación del capital						622.727
Flujo de caja	-1.395.400	431.519	533.632	653.146	793.024	1.587.012

También se analiza la rentabilidad para los escenarios neutro y pesimista obteniendo una TIR de 29% y 27% y tiempos de repago de 22 y 23 meses, respectivamente. Así se asegura la factibilidad del proyecto en todos los escenarios planteados.

### 3. CONCLUSIÓN

El proyecto de instalación de una planta de bebidas espirituosas en Mar del Plata resulta técnica y económicamente viable. La tecnología de destilación continua en columna elegida para vodka, ron blanco y gin garantiza eficiencia y calidad, mientras que el proceso productivo está diseñado para minimizar tiempos muertos y cumplir con normativas sanitarias e industriales. El layout de 250 m<sup>2</sup> organiza de forma funcional las áreas de producción, almacenamiento y servicios, asegurando un flujo lineal de materiales. La disponibilidad de personal calificado en la zona (UNMdP y UTN) respalda la operación con estándares adecuados.

A partir del análisis de mercado, se proyectó la demanda a cinco años en escenarios optimista, neutro y pesimista. Tomando una postura conservadora, se estima captar el 1% del mercado, lo cual es cubierto por una planta con capacidad de 700.000 litros anuales (50% vodka, 35% ron, 15% gin).

**Factibilidad técnica y económica para la instalación de una planta para producir bebidas espirituosas en Mar del Plata**  
Rocha, F.

La inversión total asciende a USD 1.395.400 (USD 1.210.131 en inversión fija y USD 185.269 en capital de trabajo). El costo unitario de producción inicia entre USD 3,3 y 3,98/litro y baja gradualmente con la curva de aprendizaje. Los precios de fábrica (USD 3,80 para vodka, 5,20 para gin y 5,00 para ron) permiten un margen bruto cercano al 30%.

El flujo de caja proyectado muestra retornos crecientes desde el año 1, alcanzando USD 1,59 millones en el año 5. La TIR es del 37%, superando la tasa de corte del 25%, y el repago se estima en 20 meses. Esto respalda la solidez financiera del proyecto en términos de rentabilidad, liquidez y riesgo.

En conclusión, el proyecto de instalación de la planta de bebidas espirituosas es viable técnica y económicamente. El contexto favorable del consumo de bebidas premium en Argentina, unido a la ubicación estratégica en el Parque Industrial General Savio, refuerza la recomendación de avanzar con la adquisición de equipos, las obras civiles y la contratación de personal especializado para iniciar la producción a la brevedad y capturar la demanda prevista.

#### 4. REFERENCIAS

- Bessone Propiedades - MardelPlata.com. *Terreno en venta en Mar del Plata*. Recuperado de <https://mardelplata.com.ar/product/terreno-en-venta-en-mar-del-plata-474/>
- Código Alimentario Argentino. *Capítulo XIV: Bebidas alcohólicas*. Recuperado de [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_xiv\\_beb\\_alcoholicasactualiz\\_2019-03.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xiv_beb_alcoholicasactualiz_2019-03.pdf)
- Código Alimentario Argentino. *Capítulo II: Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos*. Recuperado de [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_ii\\_establecactualiz\\_2025-04.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_ii_establecactualiz_2025-04.pdf)
- Dorado, F. (2019, 27 de junio). *Destilados made in Argentina: quiénes son los creadores de las espirituosas nacionales*. Cronista. Recuperado de <https://www.cronista.com/clase/gourmet/Destilados-made-in-Argentina-quienes-son-los-creadores-de-las-espirituosas-nacionales-20190627-0004.html>
- GlobalData. *Argentina Rum Market Analysis*. Recuperado de <https://www.globaldata.com/store/report/argentina-rum-market-analysis/>
- GlobalData. *Argentina Vodka Market Analysis*. Recuperado de <https://www.globaldata.com/store/report/argentina-vodka-market-analysis/>
- INDEC. (2024). *Estimador mensual de la industria de la bebida*. Recuperado de [https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/economia/epi\\_06\\_24.pdf](https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/economia/epi_06_24.pdf)
- La Capital (2019.). *Distintas bebidas alcohólicas son destiladas en la ciudad*. La Capital. Recuperado de <https://www.lacapitalmdp.com/distintas-bebidas-alcoholicas-son-destiladas-en-la-ciudad/>
- Ledesma, J., Iglesias, E., & Guarino, L. (2024). *Opciones saborizadas y ventas récord, el vodka es el nuevo rey*. El Cronista. Recuperado de <https://www.cronista.com/apertura/empresas/opciones-saborizadas-y-ventas-record-el-vodka-es-el-nuevo-rey/>
- Meyers, F. E., & Stephens, M. P. (2005). *Diseño de instalaciones de manufactura y manejo de materiales* (3.ª ed.). Pearson Prentice Hall.
- Statista. (2023). *Consumo mundial de las principales bebidas con alcohol del mundo en 2023*. Recuperado de <https://es.statista.com/estadisticas/635627/consumo-mundial-de-las-principales-bebidas-con-alcohol-del-mundo/>
- Statista. *Gin - Argentina | Statista Market Forecast*. Recuperado de <https://www.statista.com/outlook/cmo/alcoholic-drinks/spirits/gin/argentina>

**Factibilidad técnica y económica para la instalación de una planta para producir bebidas espirituosas en  
Mar del Plata  
Rocha, F.**

- Statista. *Rum – Argentina | Statista Market Forecast.* Recuperado de <https://www.statista.com/outlook/cmo/alcoholic-drinks/spirits/rum/argentina>
- Straits Research. *Alcoholic beverages market.* Recuperado de <https://straitsresearch.com/report/alcoholic-beverages-market>