

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR SUDAMERICANO



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONÓMICO

DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE
PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022.

AUTOR

KLEBER VICENTE CANGO SOTO

TUTOR

LIC. SAÚL BOLAGAY LARREA

LOJA - NOVIEMBRE 2022

Certificación

Loja, noviembre de 2022

Lic. Saúl Andrés Bolagay Larrea

DOCENTE TUTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN

Certifica:

Que el señor, Kleber Vicente Cango Soto ha cumplido al 100% los requerimientos del proceso de proyecto de titulación denominado: **“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022”**, es cuanto puedo certificar en honor de la verdad.

Lic. Saúl Andrés Bolagay Larrea

DIRECTOR

C.I. 0603454398

Autoría

Yo Kleber Vicente Cango Soto, declaro ser autor del presente proyecto investigativo titulado: **“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022”**, y eximo expresamente al Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido de la misma.

Adicionalmente, acepto y autorizo al Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja la publicación de mi proyecto investigativo en el repositorio institucional y biblioteca virtual.

Kleber Vicente Cango Soto

1104799505

Dedicatoria

El presente proyecto de investigación está dedicado especialmente a mi madre, Paula María Soto Ajila, que, no obstante, no está con nosotros sé que desde lo más alto estará sonriendo por mis logros, sin duda a mi familia Karla González y Melany Cango los cuales siempre me brindaron su apoyo, cariño y estuvieron junto a mí en mi proceso de estudio para así poder culminar con éxito mi carrera profesional.

Kleber Vicente Cango Soto

Agradecimiento

Agradezco a mis padres por regalarme esta dicha de venir a este mundo para descubrir día tras día mis aptitudes y poder llegar a cumplir todos mis sueños durante el lapso de tiempo de vida.

Así también agradezco al Instituto Superior Tecnológico Sudamericano por implementar la carrera de Gastronomía y permitir así que los estudiantes se formen académica y profesionalmente dentro de este ámbito. un agradecimiento especial a mis compañeros con quienes compartí momentos inolvidables y siempre estuvieron ahí para tenderme su mano,

También quiero dejar constancia de mi agradecimiento especial al Lic. Saúl Andrés Bolagay Larrea por su valiosa y acertada dirección en la realización del presente proyecto de investigación.

Acta de cesión de derechos de proyecto de investigación de fin de carrera

Conste por el presente documento la Cesión de los Derechos de proyecto de investigación de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA. - Por sus propios derechos; el Lic. Saúl Andrés Bolagay Larrea en calidad de director del proyecto de investigación de fin de carrera; y Kleber Vicente Cango Soto, en calidad de autor del proyecto de investigación de fin de carrera; mayores de edad emiten la presente acta de cesión de derechos.

SEGUNDA. – Kleber Vicente Cango Soto, realizó la Investigación titulada **“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022”**, para optar por el título de Tecnólogo en Gastronomía, en el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja, bajo la dirección del el Lic. Saúl Andrés Bolagay Larrea.

TERCERA. - Es política del Instituto que los proyectos de investigación de fin de carrera se apliquen y materialicen en beneficio de la comunidad.

CUARTA. - Los comparecientes el Lic. Saúl Andrés Bolagay Larrea, en calidad de director del proyecto de investigación de fin de carrera y Kleber Vicente Cango Soto como autor, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos de proyecto de investigación de fin de carrera **“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022”**, a favor del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de Loja; y, conceden autorización para que el Instituto pueda utilizar esta investigación en su beneficio y/o de la comunidad. Sin reserva alguna.

QUINTA. Aceptación. - Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Para constancia suscriben la presente cesión de derechos, en la ciudad de Loja, en el mes de noviembre del año 2022

.....

.....

Lic. Saúl Andrés Bolagay Larrea

Kleber Vicente Cango Soto

DIRECTOR

AUTOR

C.I. 0603454398

C.I: 1104799505

Declaración juramentada de la autoría de la investigación

Tema de proyecto de investigación de fin de carrera con fines de titulación “DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022”

En calidad de estudiante del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de la ciudad de Loja:

Declaro bajo juramento que:

1. Soy autor del trabajo intelectual y de investigación del proyecto de fin de carrera.
2. El trabajo de investigación de fin de carrera no ha sido plagiado ni total ni parcialmente, para la cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.
3. El trabajo de investigación de fin de carrera presentada no atenta contra derechos de terceros.
4. El trabajo de investigación de fin de carrera no ha sido publicado ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
5. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falsificados, ni duplicados, ni copiados. Las imágenes, tablas, gráficas, fotografías y demás son de mi autoría; y en el caso contrario aparecen con las correspondientes citas o fuentes.
6. Por lo expuesto; mediante la presente asumo frente al INSTITUTO cualquier responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido del trabajo de investigación de fin de carrera.

7. En consecuencia, me hago responsable frente al INSTITUTO y frente a terceros, de cualquier daño que pudiera ocasionar al INSTITUTO o a terceros, por el incumplimiento de lo declarado o que pudiera encontrar causa en el trabajo de investigación de fin de carrera presentada, asumiendo todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse de ello.

8. Asimismo, por la presente me comprometo a asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para EL INSTITUTO en favor de terceros por motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido del trabajo de investigación de fin de carrera.

9. De identificarse fraude, piratería, plagio, falsificación o que el trabajo de investigación haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente dispuesta por la LOES y sus respectivos reglamentos y del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de la ciudad de Loja.

Kleber Vicente Cango Soto

AUTOR

C.I. 1104799505

TABLA DE CONTENIDO

Certificación	i
Autoría	ii
Dedicatoria.....	iii
Agradecimiento	iv
Acta de cesión de derechos de proyecto de investigación de fin de carrera.....	v
Declaración juramentada de la autoría de la investigación	viii
1 Resumen	1
2 Abstract	2
3 Problemática.....	3
4 Tema.....	5
5 Justificación.....	7
6 Objetivos	8
6.1 Objetivo General.....	8
6.2 Objetivos Específicos.....	8
7 Marco teórico	9
7.1 Marco Referencial.	9
7.1.1 Vudú bar & food	9
7.1.2 Misión:.....	10
7.1.3 Visión:	10
7.1.4 Valores.....	10
7.2 Marco Conceptual.....	11
7.2.1 Cerveza artesanal	11
7.2.2 Historia de la cerveza artesanal	11
7.2.3 Tipos de cerveza artesanal	11
7.2.4 Cerveza Pale Ale o Apa de trigo	15
7.2.5 Cerveza weissbier.....	17
7.2.6 Cerveza Dark Abbey.....	20
7.2.7 Cerveza Roja Red Ale	22
7.2.8 Cerveza Black IPA.....	24

7.2.9	Cerveza Stout imperial	26
7.2.10	La cerveza como ingrediente en la cocina	30
7.2.11	Ventajas de la cerveza artesanal.....	31
7.3	Metodología.....	32
7.3.1	Métodos	32
7.3.1.1	Método hermenéutico	32
7.3.1.2	Método fenomenológico	32
7.3.1.3	Método Práctico Proyectual.....	32
7.3.1.4	Método experimental.....	33
7.3.2	Técnicas de investigación	33
7.3.2.1	La observación.....	33
7.3.2.2	La Entrevista.....	33
7.3.2.3	La Encuesta.....	34
7.3.2.4	Población y muestra.....	34
7.3.3	Análisis de resultados	36
7.3.3.1	Tabulación de encuestas.....	36
8	Propuesta de acción.....	49
8.1	Descripción técnica del objetivo 1	49
8.2	Descripción técnica del objetivo 2	54
8.3	Descripción Técnica del objetivo 3.....	80
8.4	Descripción técnica objetivo 4.....	89
9	Conclusiones	116
10	Recomendaciones.....	117
11	Bibliografía:	118
12	Anexos.....	121

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1:	<i>Preferencias de bebidas en un establecimiento (bar)</i>	36
Tabla 2:	<i>Agrado al momento de consumir cerveza artesanal.....</i>	37
Tabla 3:	<i>Contenido alcohólico de la cerveza artesanal</i>	38
Tabla 4:	<i>Opciones de Platillo para maridar la cerveza</i>	39
Tabla 5:	<i>Considerar la importancia de maridar los alimentos con cerveza (bar)</i>	40

Tabla 6: Propuesta para atraer mayor clientela al establecimiento(bar).....	41
Tabla 7: Presentación de la cerveza artesanal.....	42
Tabla 8: Características al momento de elegir una cerveza artesanal	43
Tabla 9: Cerveza artesanal de preferencia.....	44
Tabla 10: Oferta en bebidas de vudú bar	45
Tabla 11: Insumos de la cerveza Apa de trigo (rubia)	50
Tabla 12: Insumos de la cerveza Weissbier (rubia).....	51
Tabla 13: Insumos de la cerveza Dark Abbey (roja)	51
Tabla 14: Ingredientes de la cerveza Red Ale.....	52
Tabla 15: Insumos de la cerveza Black IPA	52
Tabla 16: Insumos de la cerveza Stout imperial.....	53
Tabla 17: Procesos de elaboración de la cerveza APA de Trigo	55
Tabla 18: Procesos de elaboración de la cerveza Weissbier.....	58
Tabla 19: Elaboración de la cerveza Dark Abbey.....	61
Tabla 20: Elaboración de la cerveza Red Ale.....	64
Tabla 21: Elaboración de la cerveza Black IPA.....	67
Tabla 22: Elaboración de la cerveza Stout Imperial	70
Tabla 23: Resultados de la evaluación sensorial de los estilos de la cerveza rubia	80
Tabla 24: Resultados de la evaluación sensorial de los estilos de cerveza roja	82
Tabla 25: Resultados de la evaluación sensorial de las cervezas negras.....	85
Tabla 26: Propuestas aceptadas de los panelistas.	88
Tabla 27: Ingredientes de la costilla en salsa BBQ.....	89
Tabla 28: Ingredientes de los camarones en salsa de pimiento.....	89
Tabla 29: Ingredientes de el lomo fino de res en salsa de vino tinto.....	90
Tabla 30: Ingredientes de la Hamburguesa.....	90
Tabla 31: Ingredientes del papa nacho.....	91
Tabla 32: Ingredientes de las alas en salsa BBQ	91
Tabla 33: aceptabilidad de los platillos para maridar la cerveza.....	105
Tabla 34: Aceptabilidad del maridaje de cerveza.....	107
Tabla 35: Procesos para maridar los alimentos con cerveza.....	110
Tabla 36: Costos de presupuesto	121

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Logo de la empresa vudú bar & food.....	9
Figura 2: Flujograma para la elaboración de la cerveza.	54
Figura 3: Resultados de la evaluación sensorial de los dos tipos de cerveza rubia	80
Figura 4: Resultados de la evaluación sensorial de los dos estilos de cerveza roja.....	83
Figura 5: Resultados de la evaluación sensorial de los tres estilos de cerveza negra..	85
Figura 6: Porcentaje de la aceptabilidad de la cerveza.....	88
Figura 7: Resultados de aceptabilidad del producto.....	106
Figura 8: Resultados de aceptabilidad del maridaje.....	108
Figura 9: Flujograma de procesos de maridaje	109

1 Resumen

Para dar cumplimiento a los objetivos planteados, y gracias a la metodología empleada en el presente proyecto investigativo, se ha visto conveniente llevar a cabo la propuesta de “Desarrollo de una línea de cerveza artesanal y maridaje para mejorar la carta de Vudú Bar”, establecimiento de esparcimiento con un ambiente agradable, donde se dan cita varias personas para compartir en buena compañía y disfrutar de los diferentes servicios que este le ofrece, puesto que tanto el visitante local como el turista llega a conocer la ciudad y deleitarse de su gastronomía y un buen esparcimiento.

La propuesta dará un plus de innovación a la oferta actual de la carta gastronómica del bar, tomando en consideración que la cerveza artesanal está en pleno auge, pues está dentro de las bebidas alcohólicas moderadas más consumidas, acentuándose por su diversas y atractivas características multisensoriales.

Durante todo el proceso se aplicarán altos estándares de calidad con una impronta innovadora de una gama de cervezas únicas en el mercado, las cuales se ofertarán en el establecimiento para su pronto consumo, Adicionalmente para mejorar la carta se propondrán recetas de platillos bien estructurados que se maridan con este tipo de bebidas y que complementaran la agradable estadía de los clientes en este prestigioso Bar.

Esta cerveza tiene como enfoque también, llegar a consumidores que actualmente tienen gusto por la cerveza artesanal e industrial y adicionalmente a nuevos clientes potenciales que se encuentren insatisfechos con la oferta existente; por otro lado, es importante llegar a las personas que aún no conocen de esta bebida y motivar su consumo otorgándoles una experiencia positiva de la cerveza artesanal y dinamizar su consumo en el establecimiento en el cual se llevará a cabo la propuesta.

Palabras claves: cerveza, artesanal, maridaje, mejorar, carta, bar.

2 Abstract

In order to achieve the objectives set, and based on the methodology used in this research work project, it has been important to carry out the following proposal: "Development of a line of craft beer and pairing to improve the Vudú Bar menu", a leisure place with a friendly atmosphere, where many people come together to share in good company and enjoy the different services that it offers, because both the local visitor and the tourist come to visit the city and enjoy its gastronomy and a good entertainment.

The proposal will give a plus of innovation to the present offering of the bar's gastronomic menu, taking into consideration that the craft beer is booming, particularly because it is one of the most consumed moderate alcoholic beverages, highlighted by its diverse and attractive multisensory features.

During the whole process, it will apply high quality standards with an innovative imprint of a range of different types of beers offered in the market, which will be offered in the bar for its immediate consumption. Additionally, in order to improve the menu, it will offer recipes of well-structured dishes that will be paired with this type of beverages and that will enhance the pleasant stay of the customers in this exclusive bar.

Furthermore, the purpose of this beer is to reach consumers who already have a taste for craft and industrial beer, in addition to new potential customers who are unsatisfied with the available offer; on the other hand, it is important to reach people who are not familiar with this beverage and motivate their consumption by providing them with a positive experience of craft beer and encourage their consumption in the local establishment where the proposal will be carried out.

Keywords: beer, crafting, pairing, improvement, menu, bar.

3 Problemática

La reinvención siempre ha sido el éxito de la evolución. En este medio cambiante es cada vez más competitivo, siendo imprescindible enfocarse netamente en la innovación de nuevos productos y servicios de modo que se adapten a la versatilidad del mercado. (DocuSign, 2020), Dando lugar al desarrollo de un nuevo producto, este conlleva al proceso completo de crearlo y llevarlo al mercado, tomando en consideración dos aspectos importantes, uno implica ingeniería de producto y el otro análisis de mercado. (Guevara Uvidia, 2007)

Direccionándose a la línea de innovación sobre alimentos y bebidas, el consumidor día a día busca nuevas tendencias de bebidas alcohólicas artesanales, siendo una opción la cerveza artesanal, ya que es atractiva por tener un sabor diferente al de la cerveza tradicional, por ser un producto conocido por sus características multisensoriales y su grado alcohólico (economista, 2019). De acuerdo a la página el Economista, para el 69% de personas encuestas el sabor es la principal motivación a la hora de elegir una cerveza artesanal, seguida de la calidad (49%) y la naturalidad (43).

Este tipo de cerveza se ha convertido en uno de los productos que está sobresaliendo en el mercado, lo que da una gran oportunidad de crecer financieramente. Hoy en día existen algunos establecimientos como bares que se dedican a brindar este tipo de productos, sin embargo, se limitan, la oferta gastronómica es algo importante que se requiere vaya de la mano con este producto, algunos clientes desean ir a un bar para compartir acompañados de un buen ambiente y una buena bebida como lo es una cerveza artesanal y por qué no maridarla con un aperitivo de modo que degusten de los productos ofertados y también de sus servicios.

Los propósitos iniciales de los bares antiguamente llamados tabernas era entablar conversación con el resto de comensales, comentar la actualidad o simplemente conocer gente nueva. (Mollejo, 2019). Con el paso del tiempo se le ha dado diferente nombre, concepto y claro ofertan nuevos servicios donde se comparte y también se disfruta de una

buena música, ambiente, bebidas y alimentos, que proporcionan más acogida de consumidores.

Vudú Bar & Food, es un establecimiento de esparcimiento donde jóvenes y adultos se reúnen para compartir y olvidarse por un momento de la rutina diaria, tiene algunos años de trascendencia en el mercado local, sin embargo no oferta ningún tipo de bebidas artesanales ni mucho menos cerveza artesanal, denotando que la competencia es cada vez más amplia, la intención es sobresalir en el mercado y competir ante los establecimientos que actualmente expenden este tipo de producto, a través de la creación de una línea de cerveza artesanal y maridaje para mejorar la carta gastronómica, de modo que resulte más atrayente para sus consumidores, lograr su aceptación, satisfacción de su distinguida clientela y mayor afluencia de consumidores.

4 Tema

DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022”

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Desarrollo y gestión de emprendimiento e innovación

SUB LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Desarrollo e innovación en productos y servicios

5 Justificación

Como futuro profesional en el área de gastronomía se pretende ofrecer resoluciones para resaltar e innovar con una línea de cerveza artesanal y a su vez maridar este tipo de producto con diferentes preparaciones gastronómicas del establecimiento.

El desarrollo y ejecución del presente proyecto de investigación es un requisito indispensable previo a la obtención del título profesional de tecnólogo en gastronomía del Instituto Tecnológico Sudamericano – Loja. por lo tanto, durante su ejecución se busca poner en práctica los conocimientos adquiridos durante todo el proceso educativo, tomando en cuenta las habilidades y destrezas desarrolladas y la capacidad de investigar productos que promuevan la gastronomía, obteniendo así una implementación de nuevas técnicas, sabores, y texturas.

Actualmente la demanda de cerveza artesanal es cada vez más amplia, los establecimientos que ofertan este tipo de productos son los más visitados, la buscan por su agradable sabor y porque contiene beneficios para la salud en su moderado consumo.

A nivel social se pretende dar mayores alternativas de cerveza artesanal, para que se lo comercializa y para darle un nuevo valor al establecimiento a la par con aplicaciones gastronómicas.

Con el presente proyecto de investigación se pretende dejar establecida una base, la misma que servirá como punto de referencia para otras investigaciones y que sirvan para obtener un producto comercializable y sobre todo apto para el consumo en el mercado.

6 Objetivos

6.1 Objetivo General

Desarrollar una línea de cerveza artesanal y propuesta de productos gastronómicos que mariden con cerveza para mejorar la carta de Vudú Bar & food.

6.2 Objetivos Específicos

- Determinar las preferencias de cerveza artesanal mediante encuestas a clientes y colaboradores de Vudú bar para seleccionar las variedades con mayor demanda.
- Identificar los estilos de cerveza y procesos artesanales de elaboración mediante la recopilación de información de artículos científicos, revistas indexadas y bibliografías físicas o digitales para sustentar la investigación.
- Elaborar cerveza artesanal usando métodos adecuados artesanales e ingredientes para cada estilo de cerveza, para someterlos a evaluación sensorial descriptiva.
- Desarrollar una propuesta gastronómica basada en elaboraciones simples para complementar los atributos sensoriales de la cerveza artesanal y analizar aceptabilidad de la cerveza y propuesta gastronómicas para someterla evaluaciones sensoriales para conocer su factibilidad y características de mejorar
- Socializar la propuesta mediante la capacitación y entrega de la nueva carta y guía de elaboración para mejorar la carta de Vudú Bar.

7 Marco teórico

7.1 Marco Referencial.

7.1.1 Vudú bar & food

Figura 1:

Logo de la empresa vudú bar & food



Nota: *Imagen entregada por el sr: Kleber Vicente Cango*

En abril del 2017 en el sector la Pileta, en la ciudad y provincia de Loja, se constituyó un negocio de entretenimiento nocturno, con la denominación de un nombre muy peculiar, VUDÚ BAR & FOOD; El vudú es una religión que tiene raíces profundas en la historia y corazón de Haití, este nombre está inspirado en aludir y representar una idea de creencias como magia blanca y hechizos que envuelvan a los clientes y llamen su atención. Es así que se inició este establecimiento con la principal misión de ser una empresa con una imagen distinta a lo tradicional, tanto en el diseño rustico del local, como en los diversos productos y servicios que oferta.

El primer dueño de este negocio estuvo presente durante varios meses, pero con el pasar del tiempo sintió la necesidad de agregarle un toque de creatividad, ingenio e innovación por lo que decidió dejar el cargo a un miembro de su personal, para que este le ayude en la administración del negocio, con la finalidad de revivir la idea inicial y de mantener viva la imagen de la empresa. Es así como en meses posteriores el señor Kleber Cango decidió comprarle el negocio al primer dueño con la razón de tener el cargo absoluto del negocio y así poder dirigir y tomar decisiones que beneficien a la empresa, mejorando día a día sus servicios y otorgándole un ambiente único a su distinguida y fiel

clientela. Este espacio de entretenimiento ofrece particulares bebidas con o sin alcohol, piqueos y un excelente ambiente musical. VUDÚ BAR & FOOD empezó a sumar nuevos clientes en gran cantidad, convirtiéndose en un lugar divertido, acogedor y cálido para toda aquella persona que decida a visitarlo.

7.1.2 Misión:

Brindar continuamente un excelente servicio al cliente con una amplia gama de bebidas y alimentos en acompañamiento de un ambiente atractivo y acogedor, las cuales sobrepasen las expectativas del cliente.

7.1.3 Visión:

Ser un Bar- Restaurante con renombre a nivel local y nacional, crecer ante la competencia y brindar un servicio de calidad que marque la diferencia y logre continuamente la satisfacción plena de su distinguida clientela

7.1.4 Valores

- **Constancia.** – Constantes en ofrecer un buen servicio, producto y ambiente acogedor, innovándonos día a día.
- **Honestidad.** - Siempre honestos en la utilización de los mejores productos para nuestros clientes.
- **Amabilidad.** - Uno de los valores clave para la buena atención con nuestros clientes, de modo que se sientan a gusto en nuestro establecimiento.
- **Excelencia.** - Brindar siempre lo mejor en cuanto a producto y servicio.
- **Responsabilidad.** - Actuando responsablemente con nuestros clientes pesando en su seguridad.
- **Solidaridad.** – Siempre prestos a colaborar con nuestro entorno social.

7.2 Marco Conceptual

7.2.1 Cerveza artesanal

Como su nombre lo indica, la cerveza artesanal es aquella que está elaborada siguiendo una “receta” propia, por maestros cerveceros que le dan un sabor distinto y personal; por lógica su producción es limitada, ya que se pone especial atención en sabores y texturas distintas a las marcas industriales.

7.2.2 Historia de la cerveza artesanal

La historia de la cerveza remonta a varios milenios de años, los prehistóricos ya elaboraban esta bebida, aunque los primeros registros que se tiene son de la antigua Mesopotamia. La bebida que se puede llamar cerveza es la que es producida con agua, malta de cereal y lúpulo. En aquel entonces no se usaba levadura, se comenzó a agregar hace poco tiempo, cuando se descubrió, ya que hasta entonces no se conocía su existencia, se dejaba la cerveza fermentar a temperatura ambiente, donde las levaduras hacían su trabajo y convertían el mosto en cerveza. En 1412 se registra la primera cerveza de lúpulo en Inglaterra de estilo ale elaborada con lúpulo inglés y levaduras de fermentación alta a temperatura ambiente. A partir de 1516 se decreta en Baviera la Ley de pureza alemana, esta ley estableció que la cerveza solo se podía elaborar a partir de tres ingredientes, agua, cebada y lúpulo. (Cerveceros, 2020)

Actualmente la cerveza artesana está cogiendo mucho impulso. Con este bum de las cervezas artesanales se ha extendido rápidamente el mundo la elaboración de la cerveza casera.

7.2.3 Tipos de cerveza artesanal

Existen dos tipos de cerveza artesanal Lager y Ale estos, se detallan a continuación con sus respectivos estilos:

- **Cerveza Lager**

Este tipo de v cerveza son las más populares hoy en día, ya que las caracteriza un sabor nítido y ligero, con consistencia espumosa.

Su proceso de fermentación se lleva a cabo a temperaturas no tan altas, pero por un tiempo mucho más largo, para luego dejar a madurar en frío ¡alrededor de los 0°C!

Una buena lager se deja madurar por un periodo que va de 2 a 6 meses. Cuando mínimo, se dejará un periodo de tres semanas, pues si es menos tiempo, carecerán del acabado de una auténtica lager.

Estilos de cerveza lager

- **Pilsen:** fresca y amarga, con un cuerpo ligero y cremoso. Tonos dorados y 4.4% de alcohol.
- **Dunkel:** su sabor es a hierba y madera. Su cuerpo es ligero y presenta un tono ámbar. Su porcentaje de alcohol es de 4.8%.
- **Schwarzbier:** de tonos negros y con sabor dulzón, tiene 5% de alcohol.
- **Rauch:** su sabor es a malta ahumada y sus tonos son dorados oscuros. Tiene 5.1% de alcohol.
- **Vienna:** identificala por su tono ámbar rojizo y sabor a malta dulce con 6% de alcohol.
- **Bock:** intensa y maltosa, de cuerpo robusta. Contiene 7% de alcohol.

- **Cerveza artesanal ALE**

Ale es la palabra inglesa que describe al grupo de cervezas que utilizan levaduras de fermentación alta. Este tipo de cerveza artesanal tiene su origen en las islas británicas y es más antigua que la lager. Es una cerveza con carácter, consumida con más frecuencia en el Reino Unido, Bélgica y Alemania. (GEOGRAPHIC, 2019)

Las cervezas Ales se considera una de las bebidas más antiguas que el hombre ha producido, el bebedor de todos los días puede diferenciar las cervezas ale observando sus características más frutales, dulces, con más cuerpo y complejas. La receta base de la cerveza Ale es utilizada por varios fabricantes y son punto de referencia para elaborar cerveza. Son cervezas más amargas con apariencia gruesa y con un sabor excepcional.

Este tipo de cerveza se elabora principalmente con cuatro ingredientes que son:

- **Agua**

El agua es el ingrediente que se usa en mayor cantidad en la elaboración de cerveza y por tanto uno de los más importantes. En la elaboración sobre todo de cerveza artesanal es muy importante controlar el pH del agua ya que tradicionalmente las cervezas

se han fabricado en diversos lugares del mundo con agua de la zona en la que se elaboraba ese tipo de cerveza. El agua se considera blanda o dura según la cantidad de minerales que tiene en su interior los cuales darán sabor a la cerveza. El agua con un alto contenido de minerales se considera dura y la que tiene poco contenido se denomina blanda (Cerveceros, 2020)

Es importante seleccionar un tipo de agua adecuado al elaborar cerveza lo que lo convierte en uno de los ingredientes más importantes. Esto quiere decir que si se quiere reproducir lo más fielmente posible un estilo de cerveza se debe usar el tipo de agua que hay en las regiones donde se elabora tradicionalmente esa cerveza.

- **Malta**

La malta es un ingrediente de la cerveza que se obtiene de diversos tipos de cereales, estos cereales se dejan germinar en un proceso llamado malteado obteniendo así la malta, esta malta puede ser de cebada, de trigo, de centeno o de espelta.

Las maltas se tostan para conseguir diversos sabores y aromas en las cervezas, estos ingredientes cuanto más tostados estén más notas de sabor darán a la cerveza final, cuanto más tostadas estén contendrán menos azúcares fermentables. (Cerveceros, 2020)

Por tanto, de acuerdo a lo mencionado, al fabricar cerveza se usan maltas tostadas en pequeñas cantidades para dar sabor, junto a otras menos tostadas que aportarán los azúcares fermentables. Podemos encontrar maltas caramelo, maltas ámbar y maltas tostada

Una vez se obtiene la malta del cereal, se debe macerar para obtener los azúcares fermentables a partir del almidón de los granos de la malta. Estos granos de malta se sumergen en agua caliente, sin hervir, que produce el mosto de cerveza, de sabor muy dulce

- **Lúpulo**

El lúpulo es el ingrediente que se usa para dar amargor, sabor y aroma a la cerveza. A diferencia de otras plantas que se podrían usar para dar sabor, el lúpulo ha sido el ingrediente más usado debido a su poder bactericida, existen multitud de tipos de esta planta trepadora emparentada con el cannabis, existen cientos de variantes que se plantan en todo el mundo y cada una de ellas dan a la cerveza unas características determinadas. Por ello es uno de los ingredientes de cerveza más complicados de dominar por su gran variedad. (Cerveceros, 2020)

De acuerdo a lo mencionado es importante saber sobre este ingrediente es que existen dos principales tipos de lúpulos.

Los lúpulos amargos, son los que le dan amargor a la cerveza y se usan al principio de la ebullición.

Los lúpulos aromáticos que dan sabor, pero especialmente aroma se usa en pequeñas cantidades al final de la ebullición o haciendo un dry hopping.

Es importante saber diferenciar estos tipos de lúpulos y saber en qué momento de la elaboración usarlos, el lúpulo se vende en flor o en pellets, la facilidad de uso y de conservación de los pellets hace que sea el tipo de lúpulo más usado tanto entre los cerveceros caseros como en las grandes industrias.

- **Levadura**

La levadura es uno de los ingredientes principales de la cerveza que más tarde se ha añadido a la elaboración de cerveza. Ya que la levadura no fue descubierta hasta 1857 cuando Louis Pasteur la descubrió. Hasta entonces la cerveza se dejaba fermentar a temperatura ambiente y eran las levaduras salvajes las que convertían los azúcares fermentables en alcohol. Esto propiciaba que la cerveza se contaminara frecuentemente. El descubrimiento de la levadura y su utilización como ingrediente hizo que la fabricación de cerveza se pudiera hacer de forma mucho más controlada, lo que aumento inmediatamente la calidad de las cervezas de todo el mundo. (Cervezero, 2020)

Cave recalcar que la cantidad y el tipo de levadura es muy importante en la elaboración de cerveza ya que esta puede añadir sabores indeseados a la bebida, la levadura es el ingrediente que se añade una vez se ha traspasado el mosto hervido con lúpulo al fermentador, tras un periodo de fermentación controlado a una determinada temperatura, los azúcares fermentables se convierten en alcohol, las levaduras pueden diferenciarse por su temperatura de fermentación, existen las de fermentación alta y las de fermentación baja.

Estilos de cerveza Ale:

- **Red ale:** su sabor es a malta y a caramelo, por lo que su color se refleja rojizo. Contiene 3.5% de alcohol.
- **Altbier:** presenta sabores a lúpulo, además de cuerpo ligero con un color cobrizo. Tiene 5% de alcohol.

- **Kolsch:** sabor suave y armonioso aderezado de sus tonos dorados. Presenta 5% de alcohol.
- **Porter:** Tiene un sabor fuerte a malta y a chocolate con 5.5% de alcohol.
- **Pale ale:** distínguela perfectamente por su sabor amargo, pero floral. Su tono es oro profundo. Contiene 8% de alcohol.
- **Stout:** Su sabor es amargo. Presenta una textura espesa y tonalidades oscuras casi negro. Tiene 10% de alcohol.
- **Barley:** tiene un sabor fuerte y afrutado, muy coherente con su cuerpo intenso. Contiene un 11% de alcohol.

La evolución a lo largo de la historia de la cerveza artesanal nos ha legado una infinidad de estilos, sin embargo, en el presente proyecto se indicará información sobre seis estilos desarrollados.

7.2.4 Cerveza Pale Ale o Apa de trigo

Las American Pale Ale empiezan a aparecer como estilo en los Estados Unidos alrededor de 1980. Se suele definir que la cerveza Anchor Liberty Ale, un ale de 6% elaborada por Anchor Brewing Company fue la primera APA americana. O al menos así Michael Jackson quién siempre defendió que fue la primera ale americana moderna. (Pedrueza, 2022)

Las American Pale Ale o APA son propiamente un estilo de cerveza, caracterizado por ser cervezas de alta fermentación (Ale), rubias (Pale) y elaboradas al estilo americano con lúpulos cultivados allí. Podemos decir que son la versión americana de las clásicas Pale Ale británicas.

Si algo define a las APA es que la presencia del lúpulo está garantizada, lo que equivale a un intenso aroma. El color claro proviene de la selección de maltas claras (Pale) y si hablamos del alcohol no es habitual que superen los 5,5% Alc/Vol. La graduación en amargor está entre 30 y 45 IBU

Para la elaboración de este estilo se utiliza lo siguiente:

Malta Wheat Blanc

Es un tipo de malta que potencia el sabor peculiar de la cerveza de trigo, es imprescindible para elaborarla. La malta Château Wheat Blanc es la base en elaboraciones de cervezas de trigo, pero también se utiliza en las cervezas con base de malta de cebada

(3-5%) por su nivel de proteínas que da a la cerveza sensación más plena en la boca y potencia la estabilidad de la espuma, se puede usar en, Cervezas de trigo, cervezas blancas, cervezas ligeras, cervezas con poco o sin alcohol, siempre la mezcla debe ser hasta un 35% de u 100% de preparación.

Malta Pale Ale

Malta Pale Ale es bastante pálida, con EBC 5-10, y aporta un rico sabor de malta. Comparando con la malta Pilsen es más modificada, y su actividad enzimática es un poco más baja. Tiene bajo contenido de proteínas. Ideal para cervezas británicas.

Malta Cara Clair

Malta belga caramelizada que intensifica el cuerpo y la suavidad de la cerveza, aporta además un rico sabor suave a galleta, se usa para cervezas claras en general, la cantidad que se usa es hasta un 30% del volumen total de malta.

Lúpulo Cascade

Es todo un clásico, que da a la cerveza tonos de cítricos y flores. De los lúpulos conocidos como las 'Tres C' (Cascade, Centennial y Columbus), es el que posee un porcentaje más bajo de ácido alfa.

Lúpulo Centennial

Esta variedad de lúpulo, creada en 1974, es llamada en ocasiones 'Súper Cascade', si bien tiene unos aromas de cítricos más fuertes. Notas de mango, cítricos y flores.

Lúpulo Hércules

Es de origen alemán. Es una variedad usada sobre todo para añadir un suave amargor, pero también sabores y aromas de pimienta, hierbas y melón cuando se usa como adición final.

Levadura SAFALE WB-06

Levadura de la marca Fermentis especialmente seleccionada para la fermentación de cervezas de trigo. Produce sabores con fenoles y ésteres propios de las cervezas de trigo. Permite fermentar con un buen grado de suspensión.

Fermentación: ideal 18-24°C (64-75°F), atenuación: 86%, tolerancia al alcohol: 10.5%, las dosis recomendadas son: 50 a 80 gr en la fermentación primaria

Carragenina

La carragenina es un componente extraído de las algas rojas y usado en la industria alimentaria como un aditivo. Sirve como emulsionante, estabilizante o espesante de alimentos, en la cerveza se la usa como clarificante ya que no afecta en sabor o textura de la cerveza.

7.2.5 Cerveza weissbier

Esta variedad destaca por su sabor afrutado y aromático, con notas a banana y clavo, e incluso matices florales o de pomelo, como es el caso de la Arriaca TRIGO, que la hacen perfecta para cualquier momento del día.

El origen de este estilo es complicado de establecer, ya que el uso del trigo como ingrediente de fermentación comenzó en los propios inicios de la agricultura.

En Baviera, una zona clave en el desarrollo de este estilo, las evidencias señalan su uso ya en el año 800 a.c, aunque el auge de su popularidad comenzó de manera más notable a partir del siglo XVI en esta misma región. (Sanz, 2021)

Puede que sea su sabor, tendente al pan recién horneado o a la banana, su bajo amargor o ese punto fresco y agradable. Sea como fuere, el caso es que las cervezas Weissbier, conocidas popularmente como ‘de trigo’, suelen convertirse en las preferidas de quienes se adentran en el mundo cervecero, y en un placer recurrente para los ya iniciados.

Los nuevos métodos de fabricación de cerveza que se desarrollaron en la segunda mitad del siglo XIX provocaron que la cerveza de trigo entrara en decadencia y apenas quedaron fábricas que la elaboraran. En este escenario fue fundamental la labor de Georg Schneider y su hijo, maestros cerveceros que apostaron por mantener la producción de Weissbier y contribuyeron a su resurgir, que tomó fuerza a partir de los años 60.

De manera general, este estilo de cerveza de trigo Weissbier oriunda de Alemania, se usa una parte de trigo sin maltear y para potenciar sus aromas se incorporan ingredientes como cáscara de naranja o cilantro.

Cabe recordar que las Weissbier son cervezas de estilo ale o de alta fermentación que se elaboran con una alta cantidad de maltas de trigo, para lograr todas sus características organolépticas, realmente su composición no tiene por qué ser 100% malta de trigo, pero sí tienen una cantidad de este cereal de entre un 50% y un 70%, siendo lo habitual para el resto la malta de cebada.

Para la elaboración de este estilo se utiliza lo siguiente:

Malta Blanc

Malta de trigo belga. Secada a una temperatura de hasta 80-85 °C, este ingrediente potencia el sabor especial de las cervezas de trigo, la malta Château Wheat Blanc es básica para la elaboración de cervezas de trigo, pero también se utiliza en las cervezas a base de malta de cebada (3-5%) a causa de su nivel de proteínas, que da a la cerveza una sensación en boca más plena y potencia la estabilidad de la espuma.

Malta Pilsen

Este tipo de malta es muy pálida y tiene el sabor dulce de malta, en general es la malta más pálida disponible con un EBC de 3-4. Podemos encontrar malta Pilsen de cebada de 2 o 6 hileras. La malta de cebada de 6 hileras habitualmente tiene más proteína y enzimas, es menos coagulada y contiene menos carbohidratos. Muchos cerveceros consideran que Pilsen de 2 hileras tiene sabor más marcado a malta, mientras que el de 6 hileras aporta aroma a cereales.

Malta Melano

La Malta Melano es una cebada malteada con una coloración de 75-85 EBC o 23-31 Lovibond, esta malta aumenta la estabilidad y la riqueza de sabores, y agrega un atractivo color rojo, es perfecto para darle a tu cerveza Ale, color, sabor y cuerpo.

La dosis máxima recomendada es del 20%.

Para la conservación, la malta Melano debe almacenarse en un lugar fresco y seco por un máximo de 24 meses. Si la malta ha sido molida, se recomienda usarla dentro de 3 meses para conservar los aromas máximos.

Malta Diastatique

Cuando hablamos de malta diastática, nos referimos a un ingrediente derivado de la germinación de un cereal, la más frecuente es sin duda la cebada, pero también existe la malta de trigo.

Esta diferente denominación de malta se refiere al contenido de enzimas que descomponen el almidón en azúcares,

La malta diastática o malta enzimática es malta que tiene una alta concentración de estas enzimas y, por lo tanto, es capaz de descomponer los almidones y producir azúcares simples (maltosa y maltodextrinas). Este tipo de malta se utiliza particularmente para fermentaciones largas

Lúpulo Magnum

El lúpulo Magnum es un lúpulo utilizado fundamentalmente por su aporte de amargor, aunque también aporta aromas cítricos, a hierba y a bosque frescos. Procede de esquejes alemanes y se acaba de desarrollar en la costa oeste de USA donde se caracteriza por su gran resistencia al clima y a las plagas lo que hace que tenga un precio muy razonable acompañado de una gran calidad.

Los ácidos alfa suelen oscilar entre 12 y 14% y la beta entre 4,5 y 5,5%.

Se utiliza para dar un toque de amargor a Lagers y Ales de influencia americana.

Levadura WB-06

SafAle WB-06 es una *Saccharomyces cerevisiae* bar. diastáticos y se caracteriza particularmente por su alta atenuación, levadura de especialidad, seleccionada para fermentaciones de cervezas de trigo. Produce notas sutiles de ésteres y fenoles (POF +) típicos de las cervezas de trigo. Permite elaborar cervezas con un perfil de alta calidad y presenta una gran capacidad de mantenerse en suspensión durante la fermentación.

Es recomendable usar las cantidades exactas, para lo cual se puede evidenciar una cantidad de 12 gr en 20 litros de mosto.

Carragenina

La carragenina es extraída de las algas marinas y su uso es más en lácteos, pero la usamos también en la cerveza por lo siguiente. La carragenina se la usa como un agente que permite la clarificación de la cerveza sin interferir con su sabor, olor o textura.

7.2.6 Cerveza Dark Abbey

La Dark Abbey no es un estilo de cerveza muy antiguo, por lo general, cuando se escribe o se habla de cerveza, uno no suele ser más antiguo que dicho estilo, este no es el caso con este estilo de cerveza, si la llamas una cerveza belga ámbar oscuro y fuerte este estilo nace en el año 1991, por lo tanto, se puede especular que no hay mucha historia para este estilo de cerveza que nació en Bélgica.

De acuerdo a los datos encontrados es una cerveza de carácter con un rico sabor a malta y un amargor bien equilibrado, deja un sutil regusto a madera quemada y extraordinario sabor a especias.

Apariencia: ámbar oscuro. Cabeza ligera con cordones moderados, Aroma belga.

Sabor: muy parecido al aroma, pero más intenso. Increíble mezcla de especias le da el toque de sabor muy suave, el alcohol está bien escondido, pero con cierta calidez.

Para lograr todas las características sensoriales de este estilo se mencionan los ingredientes más relevantes:

Malta Pilsen

La malta Pilsen es toda una clásica del continente europeo, ingrediente clave de miles de cervezas deliciosas.

. Es de color muy claro con un índice EBC inferior a 4,5. Se trata de una malta base y puede usarse como la única malta de la receta. Suele obtenerse de cebada de dos hileras (2-row). (Posted, 2015)

Se recalca que la malta pilsen (también llamada Pílsense, Pilsen o simplemente Pils) se utiliza fundamentalmente para hacer cervezas lager, es también la malta base utilizada para un gran número de cervezas belgas.

Malta Pale Ale

La malta Pale, en contraposición a la Pilsen, es más oscura y aporta mucho más color y sabores más complejos (y más 'maltosidad' que la Pilsen), es la malta reina en las elaboraciones caseras, por su versatilidad y funcionalidad para casi la totalidad de estilos que la incluyen.

Cara Blond

Malta caramelo de color muy claro con índice EBC que oscila entre 17 y 24 (Lovibond entre 6,9 y 9,6). (Posted, 2015). Se trata de una malta que aporta un toque ligeramente dulce a tu cerveza a la vez que le da un bonito color dorado. Genera almidones no fermentables que además del dulzor ya mencionado, le dan un excelente cuerpo a la cerveza y una espuma densa y estable. No debe usarse en una proporción superior al 20% de la malta total.

Malta Abbey

Un tipo de malta belga pálida, 40-50 EBC, que aporta un sabor fuerte a pan horneado, nueces y frutas. Ideal para cervezas de abadía, pero también utilizada en variedad de otros estilos, por sus características sensoriales la asen un complemento significativo para cualquier estilo de cerveza.

Malta Café

Se utilizan principalmente para aportar a la cerveza un color oscuro. Además, aportan aromas de caramelo, café, nueces, y en cantidades grandes, utilizadas incorrectamente, pueden aportar aromas de quemado. Con el color sube la intensidad de esos sabores, y las maltas tostadas más oscuras también pueden aportar amargor y astringencia.

Recordar que este tipo de maltas son inactivas enzimáticamente:

Lúpulo Hallertauer blanco

Varietal alemana de reciente creación que, a pesar de su alto contenido de Alpha ácidos, está pensada específicamente para aroma sobre todo usada en el Whirlpool y/o dry-hopping. De perfil tropical, es muy utilizada tanto para dar mucho aroma a cervezas de trigo y saisons como para aportar complejidad a Pale Ales e IPA.

Lúpulo Tettnanger

Tradicional y noble lúpulo alemán, especial para aroma. Entrega un carácter fino que mezcla notas especiadas, herbales y florales, tradicionalmente usado en cervezas de trigo y lagers alemanas.

Levadura Safale BE 256

Levadura activa seca recomendada para producir una gran diversidad de cervezas, dentro de las cuales se encuentran las de estilo Abadía, conocidas por su alto contenido alcohólico. Se caracteriza por fermentar rápidamente y revelar aromas sutiles, muy bien balanceados. (Ltda, 2022)

De acuerdo a los datos aportados este producto es una parte fundamental en cualquier estilo de cerveza, por tanto, para mantener el perfil aromático al final de la presentación, se recomienda cosecharla rápidamente al finalizar la fermentación.

Carragenina

La carragenina es un agente que permite la clarificación de la cerveza sin interferir con su sabor, olor o textura.

7.2.7 Cerveza Roja Red Ale

Es una cerveza de origen irlandés de fermentación alta, fácil de beber, tiene un color ámbar rojizo transparente y con una espuma blanquecina a color canela de retención media. Su sabor es bastante neutral pero inclinado hacia las maltas, puede contener algunas notas a caramelo o bizcocho, históricamente más derivadas del proceso de elaboración que del uso de maltas caramelizadas. (Espinosa, 2020)

Para complementar las características tiene un aroma dulce a grano o caramelo tostado y con muy baja o ninguna presencia de lúpulo que de existir le otorgaría notas florales o terrosas. Tiene un cuerpo medio, de final medio-seco con notas amargas por la malta tostada que junto a su graduación alcohólica moderada oscila entre 3,8 y el 5 %.

Recordar que en algunas versiones americanas exhiben mayor grado alcohólico y una “reinención” del estilo tradicional en Irlanda está apostando por otorgarles mayor amargor.

Los ingredientes que conforma este estilo cerveza son los siguientes:

Malta Pale Ale

Es un tipo de malta bastante pálida, con EBC 5-10, y aporta un rico sabor de malta. Comparando con la malta Pilsen es más modificada, y su actividad enzimática es un poco más baja. Tiene bajo contenido de proteínas. Ideal para cervezas británicas.

Malta Cristal

Son las que han sufrido algún tipo de cristalización del núcleo (caramelización), muchas veces se confunden entre sí las variedades Caramelo y Crystal, tienen matices acaramelados y dulces, y existen en una amplia gama de sabores y colores.

Matta Special

Se diferencian en las primeras en ser sometidas a un tostado más largo y que dan lugar a un color más oscuro y un cuerpo más intenso, estas son las más conocidas maltas especiales

En el caso de InterMaltaCraft, las maltas especiales que comercializan son Múnich, sometida a una germinación más vigorosa y una tostación única, perfeccionada a lo largo de 40 años de experiencia; Negra Tostada, que aporta color y un ligero sabor tostado a nueces; Viena, una malta especial muy equilibrada, de sabor dulce y pleno que permite mejorar cualquier cerveza aportando también estabilidad a la espuma; y Carabe 60, una malta de creación propia que aúna lo mejor de las maltas Caramelo y las maltas Múnich. Además, tiene la ventaja de permitir su utilización hasta del 30% con las maltas base

Lúpulo Hallertauer

Es uno de los lúpulos considerados lúpulos nobles (por su equilibrio entre alfa ácidos y beta ácidos, y su alto aroma frente a su bajo amargor), y se caracteriza por ser suave y agradable, con intensidad media en notas cítricas y florales, ligeramente especiadas.

Levadura S-33

La levadura S-33 es una levadura de fermentación alta "todo-terreno" que aporta un sabor intenso y es adecuada para cualquier tipo de cerveza, incluidas las cervezas de trigo, de abadía y otras cervezas especiales. Puede usarse también para forzar una fermentación en botella.

Su temperatura para activarse y dar un rendimiento muy aceptable es entre 15 y 20°C.

Carragenina

Producto destinado para la aclaración de mosto de cerveza. La carragenina es un agente que permite la clarificación de la cerveza sin interferir con su sabor, olor o textura.

7.2.8 Cerveza Black IPA

La cerveza oscura, fuerte y pululada no es nada nuevo. La elaboración de cervezas con características similares a las del estilo moderno Black IPA se remonta al menos al siglo XIX. La Black IPA como la conocemos hoy se originó durante la revolución moderna de la cerveza artesanal estadounidense, se elaboró por primera vez comercialmente por Greg Noonan como en los años 90 y apareció en los estantes y en los refrigeradores con cierta regularidad a finales de los años 2000. (cheve, 2020)

Cabe recalcar que, a principios de la década de 2010, la Black IPA se convirtió en el estilo de moda, todos los cerveceros se aventaron a crear sus recetas de este inusual estilo y veías Black IPA en todas las mesas. Este estilo también es conocido como Dark Cascadian Ale.

Los ingredientes utilizados en este estilo son:

Malta Wheat Blanca

Potencia el sabor especial de las cervezas de trigo. La malta Château Trigo Blanc es básica para la elaboración de cervezas de trigo, pero también se utiliza en las cervezas a base de malta de cebada (3-5%) a causa de su nivel de proteínas, que da a la cerveza una sensación en boca más plena y potencia la estabilidad de la espuma.

Malta Wheat Chocolate

Es una malta de trigo tostada que se puede usar para ayudar a intensificar los aromas a las cervezas oscuras fermentadas, así como a mejorar los colores más oscuros. Ideal para cervezas, Black IPA, Dark Wheat Beers, Stouts y Porters.

Dependiendo de la cantidad añadida en la receta, aporta diferentes toques a café o a chocolate amargo, con cierta astringencia.

Malta Wheat Black

Es una malta de trigo tostada muy especial que añade sabores complejos a sus cervezas, la nota más pronunciada es el café con un carácter intenso de tostado. Gracias a su procedimiento de tostado, esta malta no aportará ninguna astringencia a su cerveza. Tenga en cuenta que no obtendrá ningún sabor típico de las maltas de trigo sin tostar.

Ideal para cervezas como Dunkelweizen, Altbier, Cervezas IPA negras, Schwarzbier, cervezas especiales

Malta Cara Gold

Proporciona a la cerveza un fuerte aroma dulce de caramelo y un sabor único, además de un rico color ámbar. Una característica distintiva de todas las maltas caramelo es su naturaleza vidriada. Este endospermo vidriado genera los componentes no fermentables adecuados que otorgan a las verdaderas maltas caramelo la capacidad de contribuir a la sensación en boca, la espuma, la retención de la espuma y la duración de la estabilidad de la cerveza.

Malta Pale Ale

Pale Ale es la malta más adecuada como base para numerosas variantes de las cervezas Ale anglosajonas y otros muchos tipos de cerveza en los que se pretende alcanzar un color plenamente dorado y un sabor efervescente y delicioso.

Malta Diastática

Esta malta aporta una gran potencia diastática (riqueza de azúcares fermentables) y se puede usar en cualquier cerveza como parte de la malta base, pero es especialmente adecuada cuando se utilizan maltas poco diastáticas o cereales no malteados para compensar así la falta de azúcares.

Recordar que es conveniente usarse en una proporción no superior al 30% de la malta total de su preparación, y se utiliza para cualquier tipo de cerveza.

Cebada (tostada) Roasted Barley

Técnicamente, y como su propio nombre indica, no se trata de una malta, pero es un ingrediente muy común e importante. Según el grado de tueste, aporta sus sabores y aromas, mucho más tenues y delicados que la malta Black, a cacao y moca, y puede colorear la espuma. Se obtiene tostando cebada sin maltear y aporta un sabor más amargo.

Lúpulo Hallertauer

Variedad alemana nacida en el intento de producir un lúpulo del perfil similar al Mittelfrüh, pero con mejoras en el rinde y la resistencia a enfermedades. Su uso es principalmente de aroma, especialmente para estilos alemanes: Munich lagers, Oktoberfest, Bock, Weissbier. También va muy bien en estilos como Kolsch, Altbier e incluso clásicas Pilsners.

Levadura WB-06

Levadura de la marca Fermentis especialmente seleccionada para la fermentación de cervezas de trigo. Produce sabores con fenoles y ésteres propios de las cervezas de trigo. Permite fermentar con un buen grado de suspensión.

Carragenina

La carragenina es un agente que permite la clarificación de la cerveza sin interferir con su sabor, olor o textura.

7.2.9 Cerveza Stout imperial

La denominación como la cerveza Imperial, llegaría posteriormente, por 1821, se cree que fue a partir del citado vínculo ruso, usado en esta época original para referir la variante fuerte como Imperial Porter, dos años previos a que las cervezas Stout se diferenciaron como estilo, donde las primeras referencias están registradas como Imperial Double Brown Stout. (Tavern, 2021)

La Stout Imperial es un tipo de cerveza ale oscura que se comenzó a elaborar en Inglaterra para exportarla a la corte imperial de los zares rusos, de ahí viene su nombre.

Se caracteriza por un elevado índice alcohólico y de lúpulo. De hecho, se dice que esos altos niveles servían para conservarla y evitar que se congelara.

Son cervezas negras, licorosas y complejas en sabor, una vez retirada de la nevera su temperatura debe subir hasta los 8 o 10 grados para que se note el esplendor de su sabor al máximo, tienen un amplio abanico de sabores: vainilla, café, cacao, frutales, herbales, caramelo, etc.

Para lograr todas las características de la Stout Imperial se enlistan los siguientes ingredientes:

Malta Pilsen

Malta Pilsen es muy pálida y tiene el sabor dulce de malta. En general es la malta más pálida disponible con un EBC de 3-4. Podemos encontrar malta Pilsen de cebada de 2 o 6 hileras. La malta de cebada de 6 hileras habitualmente tiene más proteína y enzimas, es menos coagulada y contiene menos carbohidratos. Muchos cerveceros consideran que Pilsen de 2 hileras tiene sabor más marcado a malta, mientras que el de 6 hileras aporta aroma a cereales.

Malta Munich

Malta adecuada para cervezas oscuras y como una adición en cervezas pálidas. Habitualmente producida con grano de calidad inferior, por lo que contiene mucha proteína. Tiene actividad enzimática más baja que la malta Pilsen. Requiere alargar tiempos de sacarificación y el escalón proteínico. Aporta a la cerveza un color un poco más oscuro, rojizo/ámbar, y sabor fuerte a malta. Habitualmente está disponible en dos variedades: malta Munich pálida (12-17 EBC) y oscura (20-28 EBC).

Malta Special

Se diferencian en las primeras en ser sometidas a un tostado más largo y que dan lugar a un color más oscuro y un cuerpo más intenso, estas son las más conocidas maltas especiales.

En el caso de InterMaltaCraft, las maltas especiales que comercializan son Múnich, sometida a una germinación más vigorosa y una tostación única, perfeccionada a lo largo de 40 años de experiencia; Negra Tostada, que aporta color y un ligero sabor tostado a

nueces; Viena, una malta especial muy equilibrada, de sabor dulce y pleno que permite mejorar cualquier cerveza aportando también estabilidad a la espuma; y Carabe 60, una malta de creación propia que aúna lo mejor de las maltas Caramelo y las maltas Múnich. Además, tiene la ventaja de permitir su utilización hasta del 30% con las maltas base

Malta Black

Es una malta de cebada, coloreada con un EBC a 1300 (488.1 Lovibond). Su equivalente (dependiendo de la cantidad) en Weyermann es la malta Carafa II con un EBC de 1100 - 1200 o 413 - 450 Lovibond o Malta de Carafa III con un EBC de 1300-1500 o 488-563 Lovibond.

Es ideal para cervezas muy oscuras como las Stouts o Porters.

Se usa en mezcla al 3% como máximo o al 6% si elaborais una Stout. Tostada a una temperatura muy alta de 230 ° C, mejorará el aroma a chocolate y tostado de tus cervezas y aportará un sabor astringente en comparación con la malta Chocolate 900 EBC.

Malta Cristal

Son las que han sufrido algún tipo de cristalización del núcleo (caramelización), muchas veces se confunden entre sí las variedades Caramelo y Crystal, tienen matices acaramelados y dulces, y existen en una amplia gama de sabores y colores.

Malta chocolate

La malta chocolate es una malta muy tostada con unos índices Lovibond superiores 350 llegando hasta más de 600 lo que la convierte en una de las maltas más oscuras (EBC que oscila entre 950 y 1350). Ofrece sabores tostados intensos y aparecen toques de café, cacao. Se puede usar en cualquier cerveza para dar color, aunque en proporciones pequeñas. Su uso más habitual es para hacer Stout y otras cervezas británicas tipo Bitter o algunas Ales. En ningún caso supondrá más del 20% de la malta total utilizada.

Malta Cara Blond

Proporciona a la cerveza un fuerte aroma dulce de caramelo y un sabor único, además de un rico color ámbar. Una característica distintiva de todas las maltas caramelo es su naturaleza vidriada. Este endospermo vidriado genera los componentes no fermentables adecuados que otorgan a las verdaderas maltas caramelo la capacidad de contribuir a la sensación en boca, la espuma, la retención de la espuma y la duración de la estabilidad de la cerveza.

Lúpulo Chinook

Chinook es una variedad relativamente nueva, creada a mediados de los años 80. Sirve para hervidos iniciales o para añadir a mitad de elaboración. Aromas fuertes con un toque especiado y notas de pino y hierbas.

Origen: USA

Uso: Aroma y amargor. Para American Pale Ales, Porters, Stouts y Barley Wine

% ácidos alfa: 11-13%

% ácidos beta: 3-4%

% de co-humulona: 29-34%

Levadura Safale US-05

Levadura de la marca Fermentis de tipo Ale de origen americana. Da lugar a cervezas de sabor limpio y con buen final en boca. Genera una espuma densa y estable.

Uso: rehidratar la levadura en agua estéril o en mosto a una temperatura de entre 25 y 29 grados y dejar reposar entre 15 y 30 minutos. Remover suavemente durante unos minutos y añadir al fermentador. Como forma alternativa, se puede espolvorear directamente en el fermentador sobre el mosto. Dejar 30 minutos y luego remover suavemente durante unos minutos.

Temperatura de fermentación: entre 18 y 26 grados.

Se recomienda conservar el producto en nevera, aunque puede mantenerse a temperatura ambiente hasta 3 meses sin afectar sus cualidades. Una vez abierto el sobre debe consumirse en una semana.

Carragenina

La carragenina es un agente que permite la clarificación de la cerveza sin interferir con su sabor, olor o textura.

7.2.10 La cerveza como ingrediente en la cocina

Para algunos sacrilegios y para otros un auténtico placer, cocinar con cerveza es una forma sencilla y barata de dar un extra de sabor a muchas de nuestras recetas. La ciencia en torno a estas cocciones es poca y los resultados, extraordinarios. Luego podemos coquetear con el tipo de cerveza en función de lo que queramos hacer, claro. Rubias, tostadas, negras, para postres, para guisos, para rebozados, para asados... El universo cervecero en la cocina da para mucho. (HERAS, 2022)

Además de que la cerveza ablanda alimentos como la carne y los conserva más jugosos, su mayor atractivo para emplearla en la cocina, es que la bebida exalta sus sabores originales, le da un aroma distinto y en el paladar se logra distinguir el sabor de las dos partes.

La cerveza también es buenísima en una salsa

La cerveza aporta mucho en una salsa. “Acentúas su perfume, le otorgas el buqué de la cebada y obtienes una masa más espesa. Si la trabajas en molcajete, mucho mejor”.

“Al momento de cocinar, en general, la cerveza puede reemplazar a la leche, al caldo, al vino y por supuesto al agua, en distintas recetas, pero si echamos mano de la cerveza hay que procurar que su aportación sea notable. Hay algunos alimentos que son aún más fuertes que ella y no vale la pena desperdiciarla”.

Tips para cocinar con cerveza

- Los mariscos son ideales para saltearlos con cerveza. Los puedes flamear y los perfumas con el toque de la cebada.
- Para cocinar funcionan igual la cerveza oscura y la clara.
- Acompaña siempre la cerveza con hierbas, te darán el toque perfecto.

- La salsa martajada con cerveza debe ir asada en comal o una parrilla.
- Prepara costillas de 180 o 250 gramos a las brasas. Previamente hay que dejar marinando todo en cerveza, sal, pimienta y especias como romero, albahaca y salvia.
- Los guisos con cerveza se pueden mezclar con mostaza, alcaparras, curry, cebolla, puerro, apio y pepinos.
- La cerveza oscura es apropiada para cocinar carnes fuertes.
- También se puede usar en la cocción de pastas, arroces o papas.
- La cerveza rebaja la acidez de las vinagretas.
- Si la cerveza es artesanal procura que no tenga muchos grados de alcohol para que no acapare todo el sabor. (Melara, 2018)

7.2.11 Ventajas de la cerveza artesanal

Una cerveza artesanal tiene las siguientes ventajas sobre las industriales:

- No contiene elementos artificiales, ni en el proceso ni en los ingredientes, el fermentado es natural y los sabores son el resultado de la mezcla de agua, malta, lúpulo y levadura; adicionalmente contiene frutas, especias y hierbas que, unidas a la técnica del maestro cervecero, darán un sabor y un aroma único y especial a esa cerveza.
- Es innovadora, ya que podemos crear combinaciones de sabores a gusto de nuestros clientes.
- Es independiente y social, ya que al no pertenecer a los grandes corporativos, las ganancias se quedan en la localidad ayudando a su economía.
- Es decir, la cerveza artesanal ofrece calidad, diversidad y atención personal.

7.3 Metodología

7.3.1 Métodos

7.3.1.1 Método hermenéutico

El método hermenéutico corresponde a una técnica de interpretación de textos, escritos u obras artísticas de distintos ámbitos. Su propósito principal es servir de ayuda en el área comprensiva de un texto. (Rodríguez, 2019).

Este método permitirá llegar a una lectura comprensiva de temas útiles para la investigación, este método no conlleva límite de muestra por lo que también será eficaz para llegar a un análisis profundo de los diversos escenarios que se presenten en el entorno y llegar finalmente a su correcta interpretación y demostración.

7.3.1.2 Método fenomenológico

El método fenomenológico es aquel que nos permite explorar diferentes situaciones de la vida y del mundo, entendiendo que lo hacemos desde un punto de vista subjetivo, es decir, a partir de nuestros sentidos y de lo que hacemos con lo que percibimos en nuestra conciencia. (Ayala, 2012)

Este método permite un acercamiento a las experiencias vividas de los consumidores, lo que ayudara a la recopilación de información, tratamiento e interpretación de las mismas, para tener una idea clara de las necesidades del establecimiento y poder dar una alternativa de solución al problema.

7.3.1.3 Método Práctico Proyectual

El método proyectual consiste simplemente en una serie de operaciones necesarias, dispuestas en un orden lógico dictado por la experiencia. Su finalidad es la de conseguir un máximo resultado con el mínimo esfuerzo. (BLASCO, 2011)

Este método será útil en la investigación, aplicando la creatividad y la experiencia del investigador se podrá establecer un proceso que permita llegar al cumplimiento del objetivo planteado, que es la realización del producto y la propuesta gastronómica, con este método se puede realizar mejoras en el proceso y alcanzar el máximo beneficio con menos esfuerzo.

7.3.1.4 Método experimental

El método experimental es un método de investigación cuantitativo que consiste en poner a prueba la validez de una hipótesis sometiéndola a experimentación. (Editorial, 2022)

Este método conducirá a la perfección del proceso de elaboración del producto, a través de técnicas e instrumentos que impliquen su estudio y desarrollo.

7.3.2 Técnicas de investigación

7.3.2.1 La observación

La observación es un elemento fundamental de todo proceso de investigación; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación. (Juan, 2011)

Dara un enfoque claro del entorno y a su vez permitirá recopilar información directa de la problemática y dar solución a la misma con una propuesta que se adapte a las condiciones del establecimiento y su clientela.

7.3.2.2 La Entrevista

La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar. Es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial (Dias, 2013)

Entrevistados

- Sr. Kleber Vicente cango (Administrador)
- Ing. Luis López (Maestro Cervecerero)
- Tang. Carlos Valdivieso (Docente)
- Sr. Mauricio Lamche (trabajador)

Esta técnica será útil para tener un acercamiento personal con el dueño del establecimiento y colaboradores, y de esta manera recopilar datos que aporten al desarrollo de la investigación y direccionen a la propuesta de solución.

7.3.2.3 La Encuesta

La encuesta como técnica de investigación se caracteriza por utilizar una serie de procedimientos estandarizados, a partir de cuya aplicación se recogen, procesan y analizan un conjunto de datos de una muestra estimada como representativa de una población o universo mayor, al cual se extrapolarán los resultados que de ella se obtengan. (UDE, s.f.)

Esta técnica se aplicará a una muestra de la población lojana y de clientes del establecimiento VUDÚ BAR &FOOD, con el fin de recopilar datos exactos que favorezcan al desarrollo de la propuesta.

7.3.2.4 Población y muestra

- **Muestra:**

Corresponde a cierta parte de la población total del cantón Loja, como son los habitantes económicamente activos que según el censo INEC en el año 2010 son 176.423 personas, para esto se toma en cuenta el empleo de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \sigma^2 N}{e^2(N - 1) + Z^2 \sigma^2}$$

En donde:

n = es el tamaño de la muestra poblacional a obtener

N = es el tamaño de la población total.

σ = representa la desviación estándar de la población. En caso de desconocer este dato es común utilizar un valor constante que equivale a 0.5

Z = es el valor obtenido mediante niveles de confianza. Su valor es una constante, por lo general se tienen dos valores dependiendo el grado de confianza que se desee siendo 99% el valor más alto (este valor equivale a 2.58) y 95% (1.96) el valor mínimo aceptado para considerar la investigación como confiable.

e = representa el límite aceptable de error muestra, generalmente va del 1% (0.01) al 9% (0.09), siendo 5% (0.05) el valor estándar usado en las investigaciones.

Una vez establecido los valores adecuados, se procede a realizar la sustitución de los valores y aplicación de la fórmula para obtener el tamaño de la muestra poblacional correspondiente al universo finito determinado.

$$n = \frac{(1,96)^2 * (0,5)^2 * 176.423}{(0,05)^2 * (176.423 - 1) + (1,96)^2 * 0,5^2}$$

$$n = \frac{(3,84) * (0,25) * (176.423)}{(0,0025) * (176.422) + (3,84) * (0,25)}$$

$$n = \frac{169.366,08}{441.055 + 0,96}$$

$$n = \frac{169.366,08}{441.055,96}$$

$$n = 383$$

Se realizará 383 encuestas a la población lojana económicamente activa.

7.3.3 Análisis de resultados

7.3.3.1 Tabulación de encuestas

Pregunta N° 01

Cuando usted asiste a un bar ¿Cuál es su bebida de preferencia?

Tabla 1:

Preferencias de bebidas en un establecimiento (bar)

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Cerveza Convencional	176	46
Cerveza Artesanal	141	37
Cocteles	58	16
Agua	10	1
TOTAL	385	100

Nota: Esta tabla muestra las aceptabilidades al momento de elegir una bebida en un bar

Análisis Cuantitativo:

De acuerdo a las 385 encuestas aplicadas a los clientes de Vudú Bar, 176 personas que equivale al 46 % contestaron que cuando asisten a un bar su bebida de preferencia es la cerveza convencional, mientras que el 46% correspondientes a 141 encuestados eligieron como preferencia la cerveza artesanal, el 16% equivalentes a 58 personas prefieren los cocteles y el 1 % que son 10 personas prefieren agua cuando asisten a un bar.

Análisis Cualitativo:

Como resultado a la pregunta aplicada se puede determinar que la mayoría de las personas cuando asisten a un bar la bebida de su preferencia es la cerveza convencional y artesanal, puesto que el consumo de este producto se asocia más a bares, en compañía de amigos para el disfrute del momento, por ser bebidas refrescantes y de grado alcohólico moderado, sin embargo aún existe desconfianza en consumir la cerveza artesanal, por lo que 58 personas del total que se encuestaron optan por consumir cocteles, bebidas con grado alcohólico más elevado por desconocimiento de la misma y por qué el establecimiento aun no la comercializa.

Pregunta N° 2

¿Le gusta la cerveza artesanal?

Tabla 2:

Agrado al momento de consumir cerveza artesanal

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Si	373	96.9
No	12	3.1
TOTAL	385	100

Nota: La tabla demuestra el resultado del agrado de la cerveza a la ciudadanía lojana

Análisis Cuantitativo:

Se formula esta pregunta con el fin de medir el nivel de agrado de la cerveza, para ello el 96.9% que equivale a 373 personas encuestadas dijeron que, si les agrada la cerveza artesanal, mientras que el 3.1% equivalente a 12 clientes respondieron que no.

Análisis Cualitativo:

En base al resultado se puede decir que, a la mayor parte de los consumidores que son 373 personas del total encuestados si les agrada la cerveza artesanal, debido a los diversos factores que involucra esta bebida, esta cerveza poco a poco esta ganado fama en el mercado y de acuerdo al resultado de encuesta, ayuda a encaminar positivamente la propuesta de crear e incorporar este producto al establecimiento.

Pregunta N° 03

¿Qué contenido alcohólico le gustaría experimentar en una cerveza artesanal?

Tabla 3:

Contenido alcohólico de la cerveza artesanal

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Alto	230	60
Medio	145	38
Bajo	10	2
TOTAL	385	100

Nota: La tabla refleja los resultados del contenido alcohólico que le gusta a la ciudadanía lojana

Análisis Cuantitativo

Como resultado a esta pregunta se obtuvo que el 60% de los clientes encuestados que equivale a 230, dice que prefiere un grado de alcohólico alto en su cerveza artesanal, sin embargo, el 38% que son 145 encuestados, prefieren un grado alcohólico medio, y la minoría con un 2% que equivale a 10 encuestados le gustaría un grado alcohólico bajo en su cerveza artesanal.

Análisis Cualitativo

Según el criterio de los 230 clientes del total a los cuales se aplicó la encuesta, se puede concluir que les gustaría experimentar este tipo de bebida artesanal con un grado de alcohol medio, por lo que prefieren deleitarse con esta bebida por sus diversas características que esta le ofrece como acompañamiento mas no para embriagarse, sin embargo, otro porcentaje no tan menor que son 145 personas optaron por experimentar un grado alcohólico alto y en un mínimo de respuestas con 10 personas lo desea bajo porque simplemente no les gusta mucho contenido alcohólico en este tipo de bebida.

Pregunta N° 4

De acuerdo a su criterio ¿Qué tipo de platillo sería más de su agrado para acompañar esta bebida?

Tabla 4:

Opciones de Platillo para maridar la cerveza

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Snacks	31	8
Picklets	5	1
Papas	16	4
Postres	0	0
Carnes	65	17
Todos los anteriores	268	70
Ninguno	0	0
TOTAL	385	100

Nota: La tabla demuestra los resultados obtenidos de platillos que optan para acompañar la cerveza.

Análisis Cuantitativo

Con respecto a qué tipo de platillo sería más de su agrado para acompañar la cerveza artesanal, el 17% del total de 385 encuestados prefieren las carnes, el 8% les gusta maridar con los snacks, el 1% desearían combinarla con picklets, el 4% con papas, el 0% no prefieren los postres pues no creen sería un buen acompañamiento, sin embargo, el 70% que equivale a 268 personas del total de encuestados prefiere como acompañamiento de esta bebida todas las opciones anteriores.

Análisis Cualitativo

A la mayor parte de las personas encuestadas les gustaría maridar este tipo de bebida artesanal, con todas las opciones presentadas en la pregunta, estas son carnes, picklets, papas, snacks y postres, sin embargo otra gran parte de clientes ha marcado como preferencia de acompañamiento, las carnes, con esto se puede determinar que se puede ofertar al consumidor una gran variedad de opciones en la carta para los diferentes gustos, de modo que la oferta de platillos no se limite si no que a lo contrario sea diversificada.

Pregunta N° 5

¿Cuán importante considera que la cerveza combine o sea maridad con los alimentos de la carta del bar?

Tabla 5:

Considerar la importancia de maridar los alimentos con cerveza (bar)

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Mucho	349	91
Poco	36	9
Nada	0	0
TOTAL	385	100

Nota: *La tabla especifica la aceptabilidad de maridar los alimentos según la ciudadanía lojana.*

Análisis Cuantitativo

Se deduce que del total de encuestados el 91% que equivale a 349 personas, cree que es muy importante maridad los alimentos de la carta con la cerveza artesanal, mientras que el 9% piensa que es poco importante y en un 0% que no lo es.

Análisis Cualitativo

Para los clientes que frecuentan el bar, en su mayoría creen que es muy importante maridar la cerveza artesanal con los alimentos que se ofertan en el establecimiento, otras personas piensan que es poco importante y ninguna persona piensa que no lo es en absoluto, por lo que con estos resultados se puede aportar con la elaboración de platillos que sirvan de maridaje con esta bebida y a su vez ayuden a mejorar la oferta gastronómica actual del establecimiento, de modo que supere las expectativas del consumidor.

Pregunta N° 6

¿Usted cree que el desarrollo de una línea de cerveza artesanal y mejora de la carta gastronómica de Vudú Bar, atraerá mayor clientela al establecimiento?

Tabla 6:

Propuesta para atraer mayor clientela al establecimiento(bar)

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Si	378	98
No	7	2
TOTAL	385	100

Nota: La tabla muestra los resultados de la población lojana sobre la propuesta atraer mayor clientela

Análisis Cuantitativo:

Del total de clientes encuestados el 98% respondió que el desarrollo de una línea de cerveza artesanal y mejora de la carta gastronómica de Vudú Bar, si atraerá mayor clientela al establecimiento, mientras que el 2% no le presto mucha importancia a este detalle y respondió que no.

Análisis Cualitativo

De acuerdo a la opinión de la distinguida clientela de Vudú Bar, se puede marcar de manera positiva el desarrollo de una línea de cerveza artesanal y mejora de la carta gastronómica de Vudú Bar, casi en su totalidad piensa que la propuesta dará mayor realce al establecimiento, atraerá mayor clientela y subirán sus índices de consumo de productos.

Pregunta N° 7

¿En qué presentaciones prefiere su cerveza artesanal?

Tabla 7:

Presentación de la cerveza artesanal

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Botella personal	291	76
Vaso pequeño	21	5
Vaso litro	73	19
TOTAL	385	100

Nota: La tabla indica los resultados de los encuestados al momento de elegir la presentación de la cerveza.

Análisis Cuantitativo

Para poder elegir la manera de presentar la cerveza se pregunta a la población lojana y como resultado tenemos, que el 76% de clientes prefiere como presentación de la cerveza artesanal la botella personal, el 19% prefiere beberla en vaso de litro para compartir y el 5% eligen beberla en un vaso pequeño también personal.

Análisis Cualitativo

Como resultado, de acuerdo al gusto y preferencia de la mayoría de los clientes encuestados la cerveza tendría mejor aceptación en botella personal, seguida del vaso de litro y en pocas respuestas en prestación de un vaso pequeño. Tomando en consideración el envase personal, se deberá establecer la personalización de envase con su respectivo nombre, etiqueta, logotipo y lema de modo que motive su consumo en el establecimiento.

Pregunta N° 8

¿Qué características aprecia más de una cerveza artesanal?

Tabla8:

Características al momento de elegir una cerveza artesanal

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Aroma	202	52
Amargor	30	8
Dulzor	22	6
Grado Alcohólico	125	32
Gas	6	2
TOTAL	385	100

Nota: La tabla indica las características más apreciadas en la cerveza por parte del consumidor.

Análisis Cuantitativo

Para poder definir las características de la cerveza se llega al punto de hacer la presente pregunta al público para obtener a más detalles una aceptabilidad de tal manera que del total de 358 clientes, 202 que equivale al 52% encuestados aprecia más el aroma de la cerveza artesanal, el 8% aprecia el amargor, otro 6% el dulzor, mientras que el 32% el grado alcohólico y 4% de encuestados aprecia más el gas de la cerveza artesanal.

Análisis Cualitativo

Las características de una cerveza artesanal son importantes para el consumidor, por lo que de acuerdo a los resultados se puede determinar que los clientes aprecian mucho más el aroma de la cerveza artesanal seguido de su amargor, dulzor, grado alcohólico, y finalmente el gas, siendo características relevantes a la hora de su fabricación para el deleite óptimo de sus consumidores.

Pregunta N° 9

¿Qué tipo de cerveza artesanal le gusta más?

Tabla 9:

Cerveza artesanal de preferencia

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Roja	187	48
Rubia	114	30
Negra	84	22
TOTAL	385	100

Nota: La tabla nos indica las preferencias de la población lojana al momento de consume cerveza.

Análisis Cuantitativo

Dentro de esta gama de opciones de cerveza artesanal el 48% de los encuestados optaron por la cerveza roja, mientras que el 30% prefieren la cerveza rubia y al 22% de los encuestados prefieren la cerveza roja.

Análisis Cualitativo

Con la respuesta de los encuestados se analiza que la mayoría de los clientes optan por el sabor de la cerveza rubia por lo se podría hacer más producción de la misma tomando en cuenta otras características apreciadas por los consumidores, en segundo lugar, la cerveza artesanal negra y último, pero no menos importante la cerveza artesanal roja, puesto que cada una contiene características organolépticas que las hacen diferentes.

Pregunta N° 10

¿Cómo calificaría la oferta actual en bebidas de Vudú bar?

Tabla 10:

Oferta en bebidas de vudú bar

Variable	Frecuencia (nro. de personas)	Porcentaje (%)
Muy Buena	315	82
Buena	66	17
Regular	4	1
Mala	0	0
TOTAL	385	100

Nota: La tabla refleja los resultados obtenidos de la población lojana sobre la oferta de bebidas de vudú.

Análisis Cuantitativo

Las circunstancias por la cual se hace esta pregunta son para, de una u otra manera tener en cuenta la aceptabilidad del producto que se expende, Por ende, Como resultado de las encuestas el 82% de las personas que concurren al establecimiento Vudú califica como muy buena su oferta en bebidas, mientras que el 17% la califica como buena, un 1% como regular y en un 0% la califico como mala.

Análisis Cualitativo

Como resultado a esta pregunta se puede deducir que la distinguida clientela de Vudú Bar califica como muy buena la oferta en bebidas alcohólicas del establecimiento, otros como buena y en un mínimo porcentaje como regular, sin embargo, seria optimo darle un valor agregado para que mejore aún más su oferta gastronómica tanto en bebidas como en alimentos preparados, con el desarrollo de la propuesta dirigida a este prestigioso establecimiento.

- **Análisis de las encuestas**

De acuerdo a las respuestas obtenidas de cada pregunta se obtienen los siguientes resultados:

Se determina que la mayoría de la población Lojaña prefiere consumir cerveza artesanal con grado alcohólico moderado y bebidas en las que se utilicen ingredientes naturales antes que bebidas que contengan aditivos.

Por otro lado, existe una gran ventaja ya que la población visita muy frecuentemente los bares que expenden esta bebida que está cada vez más en el auge, por ende se elaborara la cerveza de acuerdo a los resultados obtenidos en cuanto a estilo, sabor, textura y grado alcohólico, y que este producto a su vez proporcionarle mayor vistas al establecimiento, en este espacio cada vez más competitivo y globalizado, las personas están dispuestas a probar nuevas alternativas de bebidas acompañadas con platillos que mariden entre sí , por lo que es un indicador favorable para contribuir creando una línea de cervezas artesanales, y a su vez llegar al público exigente.

- **Análisis de entrevistas**

De acuerdo con el objetivo establecido y gracias la metodología de investigación, se consigue la siguiente información sobre el desarrollo de una línea de cerveza artesanal y maridaje.

- 1. ¿Usted considera que esta propuesta se enmarca dentro del aporte gastronómico positivo, que como futuro profesional se tiene el deber de contribuir a la sociedad?**

Considera sistémicamente auténtica, ya que al crear una línea de cerveza se crea un margen novedoso para los clientes y a su vez mejora la gastronomía con el maridaje de sus bebidas, esto es combinar alimentos preparados con las bebidas que se ofertan en el establecimiento.

2. ¿Cree que, con este tipo de producto se puede promover positivamente los recursos gastronómicos de un establecimiento?

Si, porque al crear una nueva variedad de productos diferentes, le dará opciones al consumidor para su deleite, así mismo motivará el consumo de los demás productos que el establecimiento le oferte.

3. ¿Qué tipo de platillos le parece adecuado, para lograr maridar con la cerveza artesanal?

Debemos tener en cuenta que, de acuerdo al establecimiento, se debe ofertar comida fast food, pero un poco más elaborada y estructurada que se pueda combinar muy bien con la cerveza artesanal.

4. ¿De acuerdo a su visión cree que la propuesta de desarrollo de una línea de cerveza artesanal con su adecuado maridaje gastronómico, fomentara la masiva afluencia de consumidores?

Si es considerable, ya que va a ser novedoso para el público, ya que podrá degustar de una cerveza artesanal diferente y también dar la opción con que patillos se puede hacer un maridaje, que normalmente la gente no tiene la cultura gastronómica para hacerlo.

5. ¿Con el tiempo, usted cree que este tipo de producto tendrá un alcance de venta positivo no solo local sino también nacional?

Teoricenme si, porque es un producto nuevo el cual se da la opción con que se puede maridar esta cerveza, que al combinar no solo sea una bebida más, sino que cumpla con las expectativas del consumidor, este producto debe ser de muy buena calidad para poder estar acorde de la competencia a nivel nacional.

6. ¿Si el desarrollo de esta línea de cerveza es un éxito, Ud. considera que podría ayudar a que el establecimiento gane renombre entre la competencia?

No solamente el establecimiento, siempre cuando hay un cambio los favorecidos sin todo el mundo, especialmente el establecimiento porque mejora la cultura gastronómica del cliente y a su vez de la ciudad, recordar que la competencia siempre es buena ya que ayudara a que los demás establecimientos también aporten para ir mejorando la gastronomía local.

Entrevistados

- **Nombre del entrevistado:** Tang. Carlos Valdivieso
Fecha de la entrevista: 28de julio
- **Nombre del entrevistado:** Sr Kleber Vicente cango
Fecha de la entrevista: 28 de julio
- **Nombre del entrevistado:** Sr. Mauricio Lanche
Fecha de la entrevista: 02 de agosto
- **Nombre del entrevistado:** Ing. Luis López
Fecha de la entrevista: 5 de agosto

8 Propuesta de acción

Para dar cumplimiento a los objetivos planteados, y gracias a la metodología empleada en el presente proyecto investigativo, se ha visto conveniente llevar a cabo la propuesta de “Desarrollo de una línea de cerveza artesanal y maridaje para mejorar la carta de Vudú Bar”.

Se proponen seis estilos de cerveza artesanal donde se utilizan ingredientes totalmente naturales, sin aditivos artificiales ni conservantes, simplemente agua, maltas, lúpulos y levadura, y para resaltar sabores se emplean especies que le dan un toque característico a cada una de las cervezas.

La propuesta dará un plus de innovación a la oferta actual de la carta gastronómica del bar, tomando en consideración que la cerveza artesanal está en pleno auge, pues está dentro de las bebidas alcohólicas moderadas más consumidas, acentuándose por su diversas y atractivas características multisensoriales.

8.1 Descripción técnica del objetivo 1

Tomando en consideración los resultados de las encuestas aplicadas, se determina la siguiente línea de cerveza artesanal:

- **Cerveza Artesanal ALE**

Este tipo de bebida artesanal refrescante, contiene múltiples características sensoriales a más de poseer beneficios para la salud y contener un grado alcohólico moderado, en el ámbito gastronómico está siendo potencializada en diferentes establecimientos dedicados al expendio de alimentos y bebidas, ya que es una buena opción para el acompañamiento de diversos platillos.

Como propuesta se presentan los estilos Apa de trigo (Rubia), Weissbier (Rubia), Dark Abbey (Roja), Red Ale (Roja), Black IPA (Negra), Stout Imperial (Negra), mismas que de detallan a continuación:

- **Cerveza Apa de Trigo**

La American Pale Ale o APA es propiamente un estilo de cerveza, caracterizado por ser una cerveza de alta fermentación (Ale), rubia (Pale) y elaborada al estilo americano con lúpulos cultivados allí. Podemos decir que son la versión americana de las clásicas Pale Ale británicas.

Si algo define a las APA es que la presencia del lúpulo está garantizada, lo que equivale a un intenso aroma. El color claro proviene de la selección de maltas claras (Pale) y si hablamos del alcohol no es habitual que superen los 5,5%Alc/Vol. La graduación en amargor está entre 30 y 45 IB.

Por sus características que es una cerveza de trigo para la misma elegimos los siguientes ingredientes para poder tener este estilo que tiene características muy aceptables.

Tabla 11:

Insumos de la cerveza Apa de trigo (rubia)

Ingredientes	
Maltas	Lúpulos
<ul style="list-style-type: none"> ➤ WheatBanc ➤ PaleAle ➤ Cara Clair 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cascade ➤ Centennial ➤ Hércules ➤ Levadura WB-06 ➤ Carragenina

Nota: La tabla detalla los ingredientes principales de la cerveza

- **Cerveza weissbier**

Las Weissbier, son cervezas de estilo ale o alta fermentación, que se elaboran con una alta cantidad de maltas de trigo.

Presentan un color pajizo pálido con tendencia a dorado y suelen tener una capa de espuma espesa, duradera y de color blanco. En general tienen un final generalmente seco y esponjoso. König Ludwig Weissbier es un buen ejemplo de calidad, aroma y sabor.

En este estilo se elegí estos ingredientes porque es una cerveza que prácticamente es rubia, por ende, los que más se aproximan son los siguientes por sus características.

Tabla 12:

Insumos de la cerveza Weissbier (rubia)

Ingredientes	
Maltas	Lúpulos
➤ Wheat Blanc	➤ Magnum
➤ Pilsen	➤ Levadura WB-06
➤ Melano	➤ Carragenina
➤ Diastatique	

Nota: La tabla detalla los ingredientes principales de la cerveza.

- **Cerveza Dark Abbey**

Las cervezas a las que se le denominan como “DARK ABBEY” tienen un sabor muy parecido al de las India Pale Ale, es decir, amargas y con un aroma frutal, mientras que su color es oscuro, debido principalmente a las maltas que se utilizan para su elaboración, que por lo general son tostadas o de caramelo.

De acuerdo a las características del estilo se tomó la decisión de usar estos ingredientes que cumplen con las debidas características que se busca en la cerveza.

Tabla 13:

Insumos de la cerveza Dark Abbey (roja)

Ingredientes	
Maltas	Lúpulos
➤ Pilsen	➤ Hallertauer Blanc
➤ Pale ale	➤ Tettnanger
➤ Cara Blond	➤ Levadura
➤ Abbey	➤ Safale be 256
➤ Café 150	➤ Carragenina

Nota: La tabla detalla los ingredientes principales de la cerveza

- **Cerveza Red Ale**

La Red Ale es una bebida refrescante con estilos variantes, pero esta es más conocida por su color rojo intenso y su suave sabor. Su ligero color rojo es debido al tostado de la cebada además de la malta, este estilo posee un grado alcohólico bajo, en torno al 3,5%, aunque si se elaboran versiones más potentes para su exportación.

De acuerdo a las características de se tomó la decisión de usar este tipo de maltas por sus características organolépticas que dan el toque y el sabor deseado.

Tabla 14:

Ingredientes de la cerveza Red Ale

Ingredientes	
Maltas	Lúpulos
➤ PaleAle	➤ Hallertauer
➤ Crystal	➤ Levadura S-33
➤ Specioal	➤ Carragenina

Nota: La tabla detalla los ingredientes principales de la cerveza

- **Cerveza negra Black IPA**

Es una cerveza oscura de trigo. Su apariencia es tostada, de color marrón caoba y le acompaña una espuma cremosa y persistente blanquecina. Son cervezas ligeras que oscilan entre los 4,3 y 5,6 grados de alcohol, con un amargor muy bajo de entre 10 y 18 IBU.

Pese a ser una cerveza tostada (normalmente suelen ser algo más complicadas para el público menos curtido en la auténtica cerveza de calidad) resultan muy fácil de beber a la par de refrescantes. Tienen aroma y sabor a trigo, banana, clavo, especias, y levemente a matices de frutas y de caramelo.

Como apunte importante, al menos el 50% de los granos utilizados en la elaboración de la cerveza deben ser de malta de trigo.

Al ser una cerveza negra se eligió maltas tostadas las cuales cumplen con las características deseadas para este estilo se eligió un lúpulo el cual cumple con el amargor anhelado

Tabla 15:

Insumos de la cerveza Black IPA

Ingredientes	
Maltas	Lúpulos
➤ Pale Ale	➤ Hallertauer
➤ Wheat Blanc	➤ Levadura
➤ Wheat Chocolat	➤ WB-06
➤ Wheat Black	➤ Carragenina
➤ Cara Gold	
➤ Diastatic	
➤ Roasted Barley	

Nota: La tabla detalla los ingredientes principales de la cerveza

- **Cerveza negra (Stout Imperial)**

La Imperial Stout es un tipo de cerveza ale oscura que se comenzó a elaborar en Inglaterra para exportarla a la corte imperial de los zares rusos, de ahí viene su nombre. Se caracteriza por un elevado índice alcohólico y de lúpulo.

De hecho, se dice que esos altos niveles servían para conservarla y evitar que se congelara, técnicamente, la cerveza stout es una versión mucho más fuerte de la porter, de hecho, su nombre original era "stout porter", pero conforme el tiempo pasó, ambos estilos fueron tomando su propia identidad, de los que inclusive se desprendieron otros.

Esta receta de cerveza negra (stout) de estilo imperial. Es compleja la lista de ingredientes y sencilla la elaboración en sí.

En este estilo de igual manera usamos maltas tostadas las cuales dan ese color negro por su malteado. se usó un solo lúpulo que es muy aceptable por su amargos lo cual le da un toque único.

Tabla 16:

Insumos de la cerveza Stout imperial

Ingredientes	
Maltas	Lúpulos
➤ Pilsen	➤ Chinook:
➤ Munich	➤ Levadura
➤ Special B	➤ US-05
➤ Black	➤ Carragenina
➤ Crystal	
➤ Chocolate	
➤ Cara Blond	

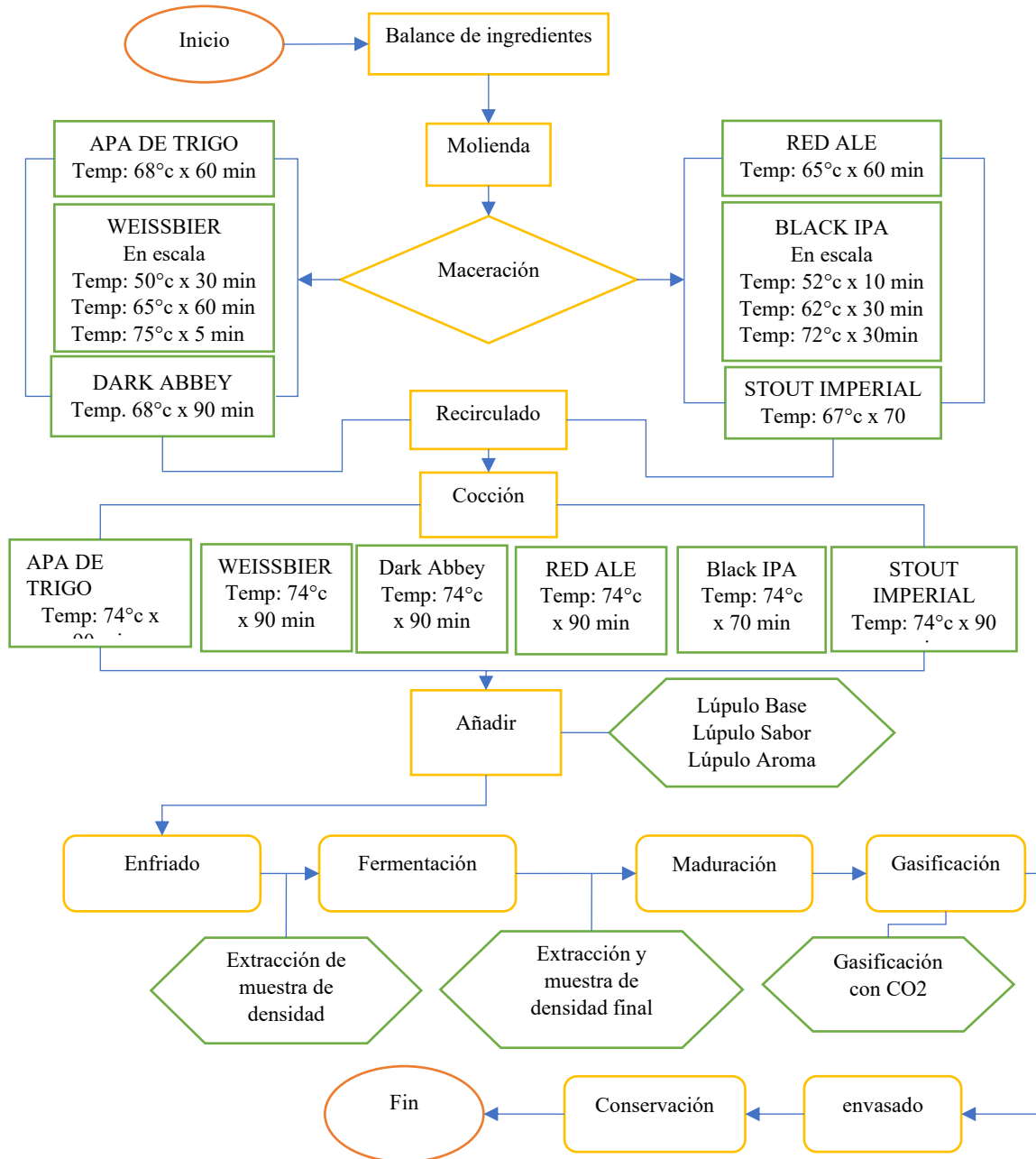
Nota: La tabla detalla los ingredientes principales de la cerveza

8.2 Descripción técnica del objetivo 2

- **Flujograma de procesos de Elaboración**

Figura 2: Flujograma para la elaboración de la cerveza.

Flujograma para la elaboración de cerveza ALE y sus estilos (Rubia, Roja, Negra)



Nota: Flujograma de guía para la elaboración de procesos.










- **Análisis del proceso de elaboración de la cerveza APA de trigo**




A continuación se detalla el proceso de elaboración de la cerveza APA de trigo, paso a paso y de manera sistemática:

Tabla 17:

Procesos de elaboración de la cerveza APA de Trigo

Proceso	Redacción	Fotos
Balance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta	
Molienda	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	
Maceración	Para extraer todos los azúcares, se lleva a macerar con 20 litros de agua a una temperatura de 68°C por 60 minutos	
Recirculación	Es muy importante es la recirculación del líquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azúcares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azúcares del mosto hacer la prueba del yodo, es muy importante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto	

Cocción	Llevar el mosto a cocción por 90 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.	 
Adición	Adiciones de lúpulo en 3 tiempos, Hercules 12gr al minuto 60, cascade 12gr al minuto 30, y el Centennial 12gr 5 minutos antes de apagar la cocción, en el minuto 70 incorporamos la carragenina (clarificante) 2 gr.	 
Enfriar	Ya terminada la cocción enfriar el mosto a una temperatura de 20°C	 
Fermentación	Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura, una vez que ya este todo el mosto en el fermentador agregamos la cantidad de 12 gr de levadura WB-06 ya activa en el fermentador, llevamos a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 20°C.	 
Maduración	Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 4 0 6°C por 14 días.	

Gasificación	<p>Décimo paso, pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas</p>	
Envasado	<p>Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el CO2 en la cerveza y así estará apta para su consumo,</p>	
Conservación	<p>Para su conservación es importante que este en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable.</p> <p>Como adjunto adicional para aromatizar se utilizó cascara de naranja 120gr y semillas de cilantro 100gr esto ponemos al minuto 55 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.</p>	

Nota: Se pudo apreciar que, durante el proceso de elaboración de este estilo de cerveza rubia, se respetaron a cabalidad los tiempos, temperaturas, y salubridad implacable, que es lo más importante en la elaboración de cualquier producto.






- **Análisis del proceso de elaboración de la cerveza weissbier**

A continuación, se detalla el proceso de elaboración de la cerveza weissbier de trigo, paso a paso y de manera sistemática:

Tabla 18:

Procesos de elaboración de la cerveza Weissbier

Proceso	Redacción	Fotos
Balance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta	
Molienda	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	
Maceración	Para extraer todos los azúcares, se lleva a macerar con 20 litros de agua, en esta ocasión se macera en escala, primera maceración a 50°C por 30 minutos, segunda maceración a 65°C por 60 minutos, tercera y última maceración a 75°C por 5 minutos.	
Recirculación	Es muy importante es la recirculación del líquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todos los azúcares de los cereales, para saber si se extrajeron todos los azúcares del mosto hacer la prueba de yodo, es muy importante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto	

Cocción	Llevar el mosto a cocción por 60 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.	
Adición	Adiciones de los en el minuto 20 de la cocción incorporamos el lúpulo magnum la cantidad de 20 gr, al minuto 40 incorporamos la carragenina (clarificante) 2 gr, Para lograr un sabor más intenso se agrega 10 gr de clavo de olor y 450 gr de miel de abeja.	
Enfriar	Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 20°C	
Fermentación	Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura por 15 minutos, una vez que ya este, todo el mosto en el fermentador, agregamos la cantidad de 12 gr de levadura WB-06 ya activa y llevar a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 20°C.	
Maduración	Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 4 0 6°C por 14 días.	

Gasificación	<p>Pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas</p>	
Envasado	<p>Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el C02 en la cerveza y así estará apta para su consumo,</p>	
Conservación	<p>Para su conservación es importante que este en temperaturas que no pasen de 10°c o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable. Como adjunto, estas cantidades son para 20 litros de cerveza.</p>	


Nota: *Se pudo apreciar que durante el proceso de elaboración de este estilo de cerveza rubias es complejo por su maceración en escala por ende se respetaron a cabalidad los tiempos y temperaturas, y una salubridad implacable que es lo más importante en la elaboración de cualquier producto.*

- **Análisis de procesos de la elaboración de la cerveza rojo DARK ABBEY**

A continuación, se detalla el proceso de elaboración de la cerveza Dark Abbey, paso a paso y de manera sistemática:

Tabla 19:

Elaboración de la cerveza Dark Abbey

Proceso	Redaccion	Fotos
Blance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta	
Molienda	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	
Maceración	Para extraer todas las azucares, se lleva a macerar con 20 litros de agua a una temperatura de 68°C por 60 minutos	
Recirculacion	Es muy importante es la recirculación del liquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azucares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azucares del mosto hacer la pueba de iodo, es muy inportante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto	

Cocción	Llevar el mosto a cocción por 90 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.	
Adición	Adición de dos lúpulos hallertauer al minuto 30, y el tettnanger al minuto 80, 20 minutos antes de terminar la cocción incorporamos la carragenina (clarificante) 2	
Enfriar	Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 16°C	
Fermentación	Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura, una vez que ya este todo el mosto en el fermentador agregamos la cantidad de 12 gr de levadura SafAle BE-256 ya activada, llevamos a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 18 a 20°C.	
Maduración	Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 2°C por 16 días.	

Gasificación	<p>Desimo paso, pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas</p>	
Envasado	<p>Se procede a embazar vajo precion esto es para lograr retener el C02 en la cervesa y asi estara apta para su consumo,</p>	
Conservación	<p>Para su conservación es inportante que este en temperaturas que no pasen de 10°c o mucho mejor en refrigeración, asi al consumirla sera mas agradable.</p> <p>Como adjunto adicional para aromatizar utilizamos canela y panela esto ponemos al minuto 80 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.</p>	


Nota: Durante el proceso de elaboración de este estilo de cerveza roja se respetaron a cabalidad los tiempos y temperaturas, y una salubridad implacable que es lo más importante en la elaboración de cualquier producto.








- **Análisis del proceso de elaboración de la cerveza roja RED ALE**

A continuación se detalla el proceso de elaboración de la cerveza roja (Red Ale), paso a paso y de manera sistemática:

Tabla 10:

Elaboración de la cerveza Red Ale

Proceso	Redaccion	Fotos	
Blance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta		
Molienda,	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.		
Maceración	Para extraer todas las azucares, se lleva a macerar con 20 litros de agua a una temperatura de 68°C por 60 minutos de		
Recirculacion	Es muy importante es la recirculación del liquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azucares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azucares del mosto hacer la pueda de iodo, es muy inportante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto		

Cocción	Llevar el mosto a cocción por 60 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.	 
Adición	Al minuto 15 de la cocción incorporamos el lúpulo Hallertauer la cantidad de 30 gr, 20 minutos antes de terminar la cocción incorporamos la carragenina (clarificante) 2gr, también en este tiempo se puede incorporar aromatizantes.	 
Enfriar	Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 20°C	 
Fermentación	Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura, se deja por 20 minutos para su activación, una vez que ya este todo el mosto en el fermentador, agregamos la cantidad de 12 gr de levadura S-33 ya activada, y llevar a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 20°C.	

Maduración	<p>En este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 6°C por 16 días.</p>	
Gasificación	<p>Pasado este tiempo de maduración se procede a gasificar con CO₂ durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas más.</p>	
Envasado	<p>Se procede a envasar bajo presión, esto es para lograr retener el CO₂ en la cerveza y así estará apta para su consumo.</p>	
Conservación	<p>Para su conservación es importante que esté en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable.</p> <p>Como adjunto adicional, para aromatizar incorporamos granadina 650 gr y hierbaluisa 10 gr, estos ingredientes los incorporamos al minuto 50 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.</p>	




Nota: Durante el proceso de elaboración de este estilo de cerveza roja, se respetaron a cabalidad los tiempos, temperaturas, y salubridad implacable que es lo más importante en la elaboración de cualquier producto.

- **Análisis del proceso de elaboración de la cerveza negra “BLACK IPA”**

A continuación se detalla el proceso de elaboración de la cerveza Black IPA de trigo, paso a paso y de manera sistemática:

Tabla 21:

Elaboración de la cerveza Black IPA

Proceso	Redacción	Fotos
Balance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta.	
Molienda,	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	
Maceración	Para extraer todas las azúcares, se lleva a macerar con 20 litros de agua en esta ocasión se macera en escala, primera maceración a 52°C por 10 minutos, segunda maceración a 62°C por 30 minutos, tercera y última maceración a 72°C por 30 minutos, hacer el Mash-Out (elevar la temperatura de del mosto a 77°C, su finalidad es detener la conservación enzimática del almidón en azúcares fermentables) a 78°C por 10 minutos	

Recirculacion	<p>Es muy importante es la recirculación del liquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azucares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azucares del mosto hacer la prueba de yodo, es muy inportante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto</p>	
Cocción	<p>Llevar el mosto a cocción por 70 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el liquido.</p>	
Adicion	<p>Se adiciona cos tipos de lupulo, al inicio de la cocción incorporamos el lúpulo Hallertauer la cantidad de 30gr al minuto 50 incorporamos la carragenina (clarificarte) 2 gr , al minuto 60 incorporamos el lúpulo Hallertauer la cantidad de 30 gr, se pued inconporar cualquier especie aromatica.</p>	
Enfriar	<p>Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 20°C</p>	
Fermentacion	<p>Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadurapor por 15 minutos , una vez que ya este todo el mosto en el fermentados agregamos la cantidad</p>	

	de 12 gr de levadura WB-06 ya activa en el fermentador, llevamos a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 20°C.	
Maduración	Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 4 0 6°C por 14 días.	
Gasificación	Desimo paso, pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas	
Envasado	Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el CO2 en la cerveza y así estará apta para su consumo,	
Conservación	Para su conservación es importante que este en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable. Como adjunto adicional para aromatizar se utilizó clavo de olor 10 gr y chocolate 150 gr, esto ponemos al minuto 50 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.	


Nota: Durante el proceso de elaboración de este estilo de cerveza negra. se respetaron a cabalidad los tiempos y temperaturas, en cada adición de los ingredientes con salubridad implacable que es lo más importante en la elaboración de cualquier producto.





- **Análisis del proceso de elaboración de la cerveza negra Stout Imperial**

A continuación se detalla el proceso de elaboración de la cerveza **Stout Imperial**, paso a paso y de manera sistemática:

Tabla 22:

Elaboración de la cerveza Stout Imperial

Proceso	Redaccion	Fotos
Blance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta	
Molienda	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	
Maceración	Para extraer todas las azucres, se lleva a macerar con 20 litros de agua a una temperatura de 67°C por 70 minutos,	

Recirculación	<p>Es muy importante es la recirculación del líquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azucares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azucares del mosto hacer la prueba de yodo, es muy importante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto</p>	
Cocción	<p>Llevar el mosto a cocción por 90 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.</p>	
Adición	<p>Adición del lúpulo Chinook la cantidad de 30 gr al inicio de la cocción, al minuto 60 incorporamos 30gr de lupulo Chinook, 20 minutos antes de terminar la cocción incorporamos la carragenina (clarificante)2gr. En este tiempo de puede incorporar aromatizantes.</p>	
Enfriar	<p>Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 20°C</p>	

Fermentacion

Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura, una vez que ya este todo el mosto en el fermentador agregamos la cantidad de 12 gr de levadura SafAle BE 256 ya activada, llevar a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 18 a 20°C.



Maduración

Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 2°C por 16 días.



Gasificación

Pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas



Envasado

Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el CO2 en la cerveza y así estará apta para su consumo,



Conservación

Para su conservación es importante que este en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable.

Como adjunto adicional para aromatizar utilizamos esencia de café 250 ml, azúcar morena 250gr y anís estrellado 6 gr estos ingredientes los incorporamos al minuto 80 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.



Nota: Durante el proceso de elaboración de este estilo de cerveza negra se respetaron a cabalidad los tiempos y temperaturas, en cada adición de los ingredientes con salubridad implacable que es lo más importante en la elaboración de cualquier producto.

8.3 Descripción Técnica del objetivo 3

- **Evaluación Sensorial de la cerveza Ale y sus estilos**

Los analistas interpretan las respuestas a los estilos de cerveza percibidos a través de los sentidos del gusto, color, aroma, sabor, textura, y aceptabilidad, en donde buscan describir o sugerir las características adecuadas que debe tener el producto.

Cerveza Rubia Apa de trigo y Weissbier

Como resultado a estos dos estilos de cervezas artesanales rubias (Apa de trigo y Weissbier) tenemos lo siguiente

Tabla 23:

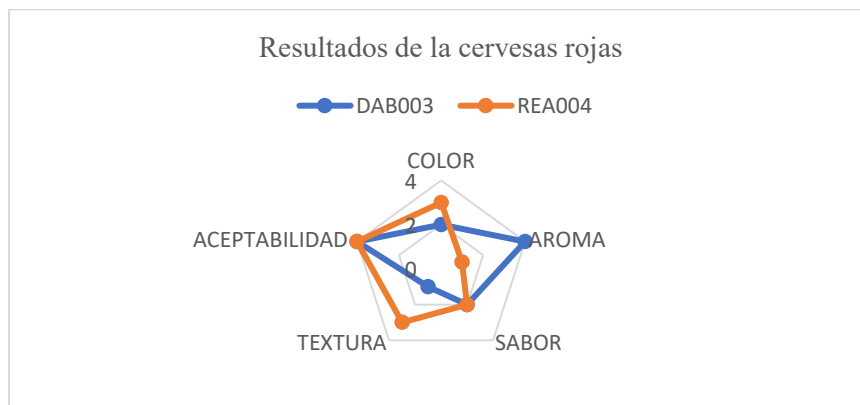
Resultados de la evaluación sensorial de los estilos de la cerveza rubia

Atributos	Apt 001	Wis 002
Color	4	1
Aroma	2	3
Sabor	1	3
Textura	2	2
Aceptabilidad	4	4

Nota: La tabla demuestra los resultados de las pruebas sensoriales de los dos estilos de cerveza rubia.

Figura 3:

Resultados de la evaluación sensorial de los dos tipos de cerveza rubia



Nota: Criterio de panelistas.

Análisis

Según lo que indica el gráfico N°1 de los resultados de análisis a cuatro docentes del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano del área de gastronomía, se precisan las características sensoriales de las cervezas rubias y su diferencia entre estilos (APA de Trigo y Weissbier) donde se obtuvo como resultado las características principales deseadas como son el color, aroma, sabor, y textura.

Se determina las características sensoriales de los dos estilos de cerveza rubia (APA de Trigo y Weissbier) en cuanto a color la APA de trigo es rubio dorado y la Weissbier rubio claro, la diferencia de los colores es por el tipo de maltas que se emplean en su elaboración, como la malta base wheat blanca, esta malta de trigo, aporta mucho cuerpo a la cerveza, la Malta Pale Ale es bastante pálida, con EBC 5-10, y aporta un rico sabor de malta. Comparando con la malta Pilsen que se usa en la weissbier es más modificada, y su actividad enzimática es un poco más baja, también lleva la malta Cara Clair, esta malta aporta el color dorado, el cuerpo y sabor a la cerveza, la Weissbier, así mismo lleva la malta Melano, misma que da un intenso sabor a malta y mucho aroma y color. La malta Diastática, se utiliza para incrementar la presencia de enzimas, estas enzimas transforman los azúcares complejos en azúcares simples (alimento de la levadura) y por tanto facilitan la fermentación. Por ende, es la diferencia en el color.

El aroma del estilo (APA de Trigo) es afrutado, por sus tres adiciones de lúpulo (Cascade, Centennial, Hércules) estos lúpulos son clásicos, que dan a la cerveza tonos de cítricos y frutas, los tres poseen un porcentaje más bajo de ácido alfa,

El aroma de la Weissbier, por la adición de un lúpulo llamado Magnum es afrutado y a clavo de olor, pero demasiado ligero. El uso de este lúpulo está muy extendido debido a su elevado porcentaje de alfa-ácidos, concretamente entre un 12 y un 15%, por lo que se usa para impartir sobre todo un fuerte y limpio carácter amargo.

Los sabores de los dos estilos de cerveza es que la APA de trigo es amargo esto es por las mezclas de los lúpulos que además de aportar aroma, aportan un sabor muy significativo con una graduación en amargor que está entre 30 y 45 IBU. La Weissbier, su sabor es afrutado debido a que se usa solo un lúpulo llamado (Magnum) este aporta una diferencia en sabores y aromas, como hemos dicho, se usa sobre todo para dar amargor y ese sabor afrutado, a punta de alfa ácidos.

Cabe recalcar que en los dos estilos se usa la levadura de la marca Fermentis (WB-06) especialmente seleccionada para la fermentación de cervezas de trigo. Produce sabores con fenoles y ésteres propios de las cervezas de trigo. Permite fermentar con un buen grado de suspensión.

La textura de los dos estilos (Apa de trigo y Weissbier) es cremosa por los tipos de maltas que se usan, por su gran cantidad de trigo y a su vez la gasificación, el proceso de elaboración se la realiza respetando las temperaturas en sus diferentes etapas.

En base al resultado se puede decir que, si es de su agrado los estilos de cerveza artesanal rubia, estos dos estilos de cerveza por ser afrutada y con mucho cuerpo, cuyo color oscila entre el amarillo claro y el dorado, es una cerveza clásica ideal para acompañar mariscos, hamburguesa y nachos otros platos, debido a los diversos factores que involucra esta bebida.

Cerveza Roja Dark Abbey y Red Ale

Como resultado a estos dos estilos de cervezas artesanales roja (Dark Abbey y Red Ale) se obtuvo las características sensoriales que se explica a continuación.

Tabla 24:

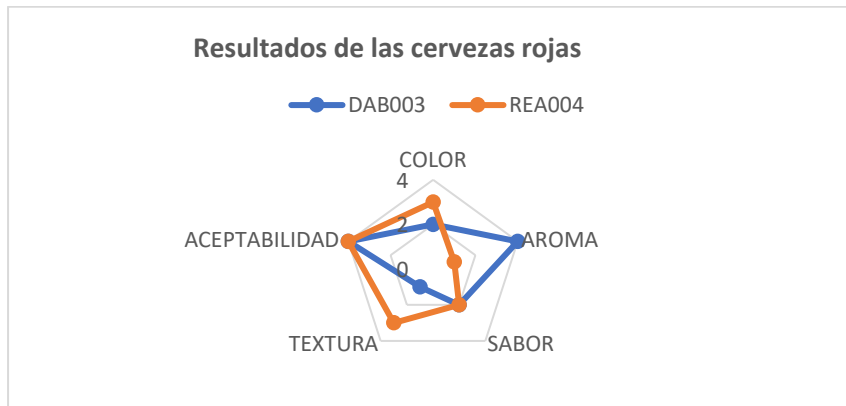
Resultados de la evaluación sensorial de los estilos de cerveza roja

Atributos	Dab003	Rea004
Color	2	3
Aroma	4	1
Sabor	2	2
Textura	1	3
Aceptabilidad	4	4

Nota: La tabla indica los Resultados de la evaluación sensorial de los dos tipos de cerveza roja.

Figura 4:

Resultados de la evaluación sensorial de los dos estilos de cerveza roja.



Nota: De acuerdo a los panelistas son los derivados de cada cerveza.

Análisis

Se determina en el gráfico N°2 los resultados de análisis a cuatro docentes del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano del área de gastronomía, se precisan las características sensoriales de las cervezas rojas y su diferencia entre estilos (Dark Abbey y Red Ale) se obtuvo como resultado las características principales deseadas como son el color, aroma, sabor, y textura.

Se establece las características sensoriales de los dos estilos de cerveza roja (Dark Abbey y Red Ale) en color la Dark Abbey, obtuvo un ámbar rojizo por sus 5 tipos de malta que se emplearon como son (Pilsen, Pale Ale, Cara Bond, Abbey, y malta café), la Malta Pilsen es muy pálida y tiene el sabor dulce de malta, con un EBC de 3-4. La Malta Pale Ale es bastante pálida, con EBC 5-10, aporta un rico sabor de malta, y su actividad enzimática es un poco más baja. La mata Cara Bond, aporta un toque ligeramente dulce a tu cerveza a la vez que le da un bonito color dorado, la malta Abbey es pálida con un, 40-50 EBC, que aporta un sabor fuerte a pan horneado, nueces y frutas. La malta café Se utiliza principalmente para aportar a la cerveza un color oscuro, Además, aportan aromas de caramelo, café, así se obtuvo el color ámbar rojizo. la Red Ale obtuvo un color rojo bajo, por sus tres tipos de malta que se emplearon como son las maltas (Pale Ale, Crystal. Especial B) como hemos explicado la malta Pale Ale es muy pálida, pero aporta mucho sabor a malta, la malta cristal no tienen actividad enzimática porque el grano está malteado y aportan a la cerveza un color más oscuro, dulzura, y notas de malta y caramelo. Para

lograr los colores deseados es importante las cantidades y el proceso de maceración. Por ende, es la diferencia en el color.

El aroma a floral, que se da en el estilo de cerveza (Dark Abbey) por sus dos adiciones de lúpulo (Hallertauer Blanc y Tettnanger) el Hallertauer Sus características por su aroma suave y dulce con notas herbales y especias, dan a la cerveza el aroma floral.

El aroma a caramelo de la cerveza Red Ale, es por la adición de un lúpulo Hallertauer Se caracteriza por su aroma a flores y especias con notas herbales.

Los sabores de los dos estilos de cerveza son dulces, pero es un dulce suave que se obtiene de la malta y de los lúpulos con un 7,4° y 25 IBU de amargor, rico y complejo de medio a medio pleno en el paladar, con un acabado moderadamente seco. Hay una compleja interacción entre la malta, los ésteres, los alcoholes y los fenoles que generan los sabores a pasas, frutas secas, un especiado a clavo de olor y trasfondo de frutas tropicales

Cabe recalcar que en los dos estilos se usa la levadura de la marca Safbrew S-33 es una levadura de fermentación alta "todo-terreno" que aporta un sabor intenso y es adecuada para cualquier tipo de cerveza, incluidas las cervezas de trigo, de abadía y otras cervezas especiales. Puede usar también para forzar una fermentación en botella,

La textura del estilo de cerveza Dark Abbey es espumosa, de cuerpo medio-pleno y suave, Posee gasificación a 2 bares de presión o a 30 PSI de C^o2, la Red Ale con una textura medo seco, con un ligero sabor a grano tostado, que se presta para una sequedad característica en el final, de igual manera la gasificación a 2 bares de presión o a 30 PSI de C^o2, tomando en cuenta el proceso de elaboración, respetando las temperaturas en las diferentes etapas de elaboración.

La aceptabilidad es gusta mucho, en base al resultado se puede decir que, si les agrada los estilos de cerveza artesanal roja, por sus características generales la convierten en una bebida ideal para acompañar barbacoas, carnes rojas, costillas asadas y trufas.

Cerveza Black IPA, Stout Imperial, y Stout imperial de café

Teniendo en cuenta los resultados de los tres estilos de cervezas artesanales negra (Black IPA, Stout Imperial, y Stout imperial de café) se obtuvo las características sensoriales que se explica a continuación.

Tabla 25:

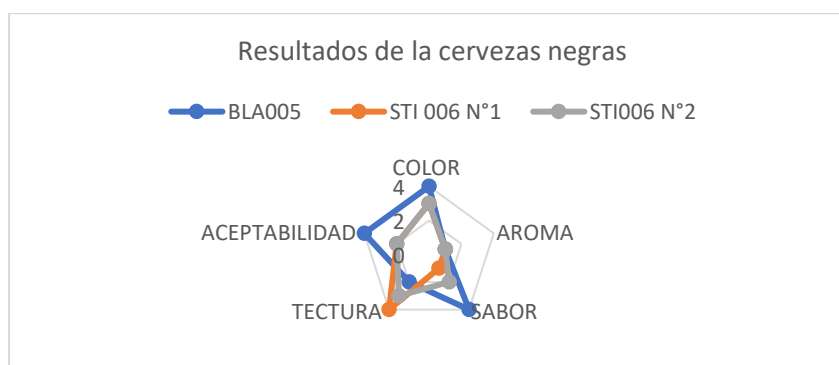
Resultados de la evaluación sensorial de las cervezas negras.

Atributos	Bla005	Sti 006 n°1	Sti006 n°2
Color	4	3	3
Aroma	1	1	1
Sabor	4	1	2
Textura	2	4	3
Aceptabilidad	4	2	2

Nota: La tabla muestra los resultados de las pruebas sensoriales de los tres estilos de cerveza negra.

Figura 5:

Resultados de la evaluación sensorial de los tres estilos de cerveza negra.



Nota: De acuerdo a sus características sensoriales se obtuvo los siguientes resultados.

Análisis

Según lo que indica el gráfico N°3 los resultados de análisis a cuatro docentes del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano del área de gastronomía, se puede evidenciar las características sensoriales de las cervezas artesanales negras y su diferencia entre estilos (Black IPA, Stout Imperial, Stout imperial de café) se adquirió como resultado las características principales deseadas como son el color, aroma, sabor, y textura.

Se instituyen las características sensoriales de los tres estilos de cerveza artesanal negra (Black IPA, Stout Imperial, Stout imperial de café) en estos estilos se logró

diferenciar las siguientes características, a modo que la cerveza Black IPA obtuvo un color Caoba, se da por una gran variedad de maltas que aportan en este estilo, con base tenemos la malta Pale Ale es bastante pálida, con EBC 5-10, y aporta un rico sabor de malta, la malta, y la malta wheat blanc es básica para la elaboración de cervezas de trigo, teniendo un 3-5% a causa de su nivel de proteínas, que da a la cerveza una sensación en boca más plena y potencia la estabilidad de la espuma. La Malta wheat chocolate creada con trigo de alta calidad, es tostada cuidadosamente y proporciona colores opacos oscuros y sabores complejos a cada ale oscura. Aporta aroma suave con toques tostados y notas a café, chocolate negro y pan. Seguido la Malta Black es una malta de trigo tostado que añade sabores complejos a sus cervezas, siendo la nota más pronunciada café. También lleva la Malta Cara Gold, aporta un aroma intenso a caramelo y un sabor que recuerda al toffee, a la que vez aporta un bonito color ámbar. Asimismo, la Malta Diastática este tipo proporciona la potencia diastática cuando maceramos malta con pocas enzimas o mucho grano sin maltear. Y como ultima tenemos, Malta Roasted Barley Esta malta de cebada tostada brinda sabores afrutados de café y chocolate con una coloración de 1000-1300 EBC. Con todo el tipo de malta que se mencionaron se logra este color que da diferencia a la Stout.

El color de la cerveza Stout Imperial N°1 y N°2 es negro carbón, en los dos estilos no hubo diferencia, por tanto, el color y los ingredientes son los mismos, para lograr el color antes mencionados se usó las diferentes maltas. Tenemos la malta Pilsen, es muy pálida y tiene el sabor dulce de malta, en general es la malta más pálida disponible con un EBC de 3-4, asimismo lleva Malta Múnich y Malta Especial B, Aportan a la cerveza un color un poco más oscuro, rojizo/ámbar, y sabor fuerte a malta con un oscura de (20-28 EBC). Igualmente lleva Maltas Black y Malta Chocolate, son muy reconocidas por su aporte en color lo que la convierte en una de las maltas más oscuras con un (EBC que oscila entre 950 y 1350), ofrece sabores tostados intensos y aparecen toques de café, cacao. Como ultimo tenemos la Malta Cristal y Malta Cara Blond, aportan un toque ligeramente dulce a la cerveza y a la vez que le da un bonito color dorado, generan almidones no fermentables que además le dan un excelente cuerpo a la cerveza y una espuma densa y estable, con estos tipos de malta se logró el color ya mencionado.

El aroma a trigo de la cerveza Black IPA, esto se da por el tipo de maltas de trigo que se incorporan, este tipo de maltas son tostadas de ahí su sabor. En cambio, los dos

estilos de la cerveza Stout Imperial, su aroma es a café recordar que las maltas que se emplearon aportan mucho aroma y sabor a café.

El sabor de la cerveza Black IPA es a vainilla, se da porque, al momento de la cocción, se agrega una cantidad moderada de esencia de vainilla, también que aporta sabor, los tipos de maltas empleadas y por el lúpulo Hallertauer, son los responsables de dar este dejillo que va muy bien en la cerveza. en cambio, hay una diferencia de sabor con las Stout Imperial, la N°1, su sabor es Amargo, esto se da por el tipo de lúpulo llamado Chinook este lúpulo aporta aromas y sabores fuertes, además de los tipos de malta que también aporta mucho sabor en este estilo, Pero en el estilo Stout Imperial de Café N°2 su sabor es dulce, es porque al momento de la cocción se agrega una cantidad considerable de azúcar morena, junto con la esencia de café.

Algo importante, en los tres estilos de cerveza se usan dos tipos de levaduras, la WB-06 en la Black IPA, en cambio la Stout imperial N°1 y N°2 usan la levadura Safale US-05, este ingrediente no solo fermenta, sino que también aporta sabor, son adecuadas para cualquier tipo de cerveza, incluidas las cervezas de trigo, de abadía y otras cervezas especiales.

La textura del estilo de cerveza Black IPA es espumosa, por sus ingredientes y sus fases de elaboración que le da esta textura de cuerpo medio-pleno y suave. Posee gasificación a 2 bares de presión o a 30 PSI de C°2, la Stout imperial N°1 y N°2 con una textura diferente la N°1 es astringente, son provocados por los polifenoles, habitualmente taninos, estos compuestos están presentes en la malta y el lúpulo, en la boca reaccionan con las proteínas de la mucosa causando la sensación astringente. Pero en la Stout imperial N°2 la textura es ligera, se da por su larga cocción, esto sirve para que las azúcares que son fermentables se evaporen y lograr este producto de cuerpo ligero y baja en calorías, de igual manera la gasificación a 2 bares de presión o a 30 PSI de C°2, tomando en cuenta el proceso de elaboración y respetando las temperaturas en las diferentes etapas.

La aceptabilidad de la cerveza Black IPA es de gusta mucho, seguido la cerveza Stout imperial N°1 y N°2 es no me gusta ni me disgusta, en base al resultado se puede decir que, si les agrada este estilo de cerveza artesanal negra, por sus características generales la convierten en una bebida ideal para acompañar carnes rojas, mariscos y otros frutos de mar.

- **Aceptabilidad del producto por degustación y socialización a panelistas**

Cualidades sensoriales y organolépticas aceptables de los estilos de cerveza artesanal los cuales son seleccionadas para su producción con su debido maridaje

Tabla 26:

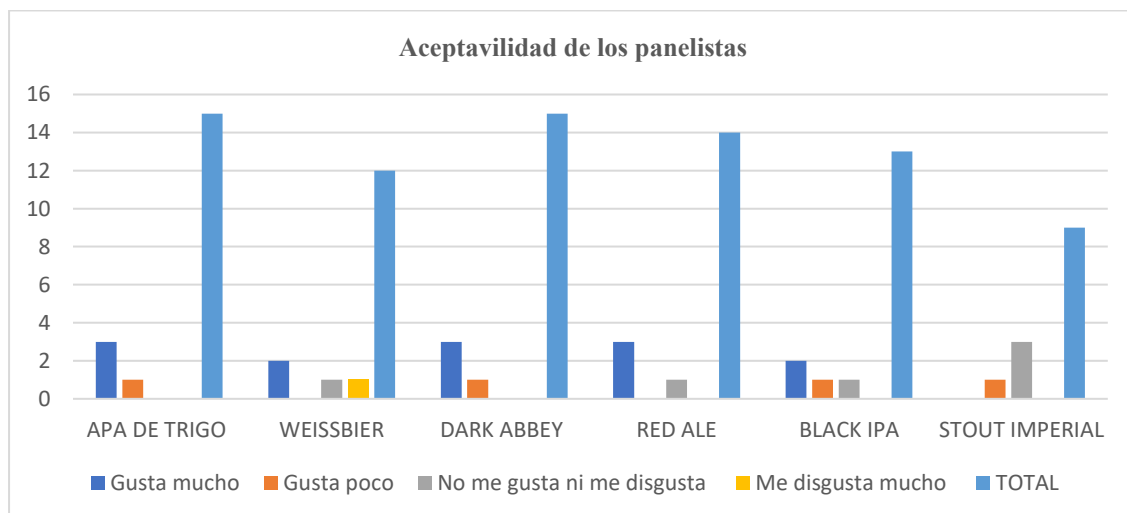
Propuestas aceptadas de los panelistas.

		MUESTRAS					
Tabla hedónica		APA DE TRIGO	WEISSBIER	DARK ABBEY	RED ALE	BLACK IPA	STOUT IMPERIAL
		1	2	3	4	5	6
4	Gusta mucho	3	2	3	3	2	0
3	Gusta poco	1	0	1	0	1	1
2	No me gusta ni me disgusta		1	0	1	1	3
1	Me disgusta mucho		1	0	0	0	0
TOTAL		15	12	15	14	13	9

Nota: La pabla nos indica los estilos que cumplieron con las características sensoriales.

Figura 6:

Porcentaje de la aceptabilidad de la cerveza



Nota: Resultado que se obtuvo por los panelistas en la prueba

8.4 Descripción técnica objetivo 4

- **Platillos para maridar la cerveza artesanal**

De acuerdo a los estilos de cerveza artesanal y por todo el proceso que pasaron y a vez por da características sectoriales de la cerveza, presentamos 6 opciones de platillos para maridar la cerveza rubia, roja, negra.

Costillas de Cerdo al horno en salsa BBQ

Las costillas de cerdo son la combinación perfecta entre carne magra y grasa, lo que ayuda a que se conserven jugosas, ya sea en una preparación dulce o picante, con este platillo y por sus características va muy bien con la cerveza.

Tabla 27:

Ingredientes de la costilla en salsa BBQ

Proteína	Carbohidratos	Ensalada	Salsa (BBQ)	Vinagreta
Costillas (cerdo)	Papa	Lechuga	Cebolla	Vinagre
Sal ahumada		Zanahoria	Ajo	Limón
Pimienta		Pepino	Mantequilla	Mostaza
Ajo		Tomate Cherry	Salsa de tomate	Miel
Cebolla		Mango verde	Vino tinto	Jugo de naranja
Romero		Pepinillo agridulce	Coca cola	Sal y pimienta
			Ahumador	
			Salsa de soya	
			Sal	
			Azúcar	

Nota: La tabla nos indica los ingredientes que conforman el platillo.

Camarones Crunch en salsa de pimiento

Los camarones son el fruto del mar favorito de la mayoría de las personas, y esto no es una casualidad, los camarones combinan un potente sabor una bonita apariencia y una consistencia firme y agradable. Incluso, a quienes no le gustan los mariscos, comen camarones. Es por esto que este platillo es muy comercial y a su vez por sus diferentes características lo acompañamos con los siguientes ingredientes.

Tabla 28:

Ingredientes de los camarones en salsa de pimiento.

Proteína	Carbohidratos	Ensalada	Salsa	Vinagreta
----------	---------------	----------	-------	-----------

Camarón	Plátano	Lechuga	Pimientos amarillo, verde,	Vinagre
Sal y pimienta		Aguacate	rojo	Limón
Paprica		Tomate	Cebolla	Mostaza
Limón		Cherry	Ajo	Miel Jugo de naranja
Huevo		Mango	Mostaza	Sal y pimienta
Harina		verde	Mayonesa	
Apanadura			Sal pimienta	
Aceite				

Nota: La tabla detalla los ingredientes que conforman el platillo

Lomo fino de res en salsa de vino tinto

El lomo es un corte de res bastante suave sin mucho marmoleado y que se cocina rápidamente sin endurecerse. Un buen lomo de res queda espectacular con esta salsa de vino tinto, considerando sus características sensoriales lo acompañamos con los siguientes ingredientes.

Tabla 29:

Ingredientes de el lomo fino de res en salsa de vino tinto

Proteína	Carbohidratos	Ensalada	Salsa	Vinagreta
Lomo de res	Papa	Lechuga	Vino tinto	Vinagre
Sal ahumada		Zanahoria	Champiñones secos	Limón
Pimienta		Pepino	Cebolla perla	Mostaza
Pimentón		Tomate Cherry	Ajo	Miel
Ajo en polvo		Mango verde	Roux oscura	Jugo de naranja
Cebolla en polvo		Pepinillo agridulce	Sal pimienta	Sal y pimienta
Tomillo				

Nota: La tabla indica los ingredientes que conforman el platillo.

Hamburguesa

La hamburguesa por ser un producto muy cotizado en el medio es una opción muy aceptable en los ciudadanos locales y visitantes, que por ser este producto popular toman la decisión de maridar con una cerveza artesanal.

Tabla 30:

Ingredientes de la Hamburguesa

Proteína	Carbohidratos	Aderezos	Salsa
----------	---------------	----------	-------

Carne de res molida	Papa	Tomate	Pimientos amarillo, verde, rojo
Sal pimienta	Pan	Lechuga	Cebolla
Apanadura		Pepinillo	Ajo
Cebollín			Mostaza
Huevo			Mayonesa
Tocino			Sal pimienta
Jamón			Piña
Chorizo parrillero			Miel
Queso			

Nota: La tabla nos indica los ingredientes que conforman este platillo muy conocido en el mundo.

Papa Nachos

Es un producto que se caracteriza por ser comida rápida, es decir que va muy bien con una cerveza de acompañamiento, tomamos las características y por ello elegimos elaborar para maridar los estilos de cerveza.

Tabla 31:

Ingredientes del papa nacho

Proteína	carbohidratos	aderezos	salsa
Carne de res molida	Papa	Aguacate	Pimientos amarillo, verde, rojo
Choricillo	Ronditos de maíz	Tomate	Cebolla
Queso		Limón	Ajo
		Cilantro	Mostaza
		Sal	Mayonesa
			Sal pimienta
			Piña
			Miel

Nota: la tabla nos indica los ingredientes de este platillo

Alas de pollo en salsa BBQ

Las alas de pollo son muy apetitivas por el público local por sus diferentes características, al momento de consumirlas se puede acompañar con ingredientes frescos, por ende, elegimos hacer este platillo muy peculiar para darle el toque y acompañar con cerveza artesanal.

Tabla 32:

Ingredientes de las alas en salsa BBQ

Alas de pollo	Carbohidratos	Ensalada	Salsa BBQ	Vinagreta
---------------	---------------	----------	-----------	-----------

Cebolla	Papa	Lechuga	Vino tinto	Vinagre
Naranja		Zanahoria	Champiñones	Limón
Mostaza		Pepino	secos	Mostaza
Ajo		Tomate Cherry	Cebolla perla	Miel
Azúcar		Mango verde	Ajo	Jugo de naranja
Orégano		Pepinillo	Roux oscuro	Sal y pimienta
		agridulce	Sal pimienta	

Nota: *la tabla indica los ingredientes tes de este platillo muy codiciado.*

Estandarización de platillos

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Costillas de cerdo	0,160 kg	Lavar, cortar y conservar la costilla	Francesa	Horno
Papas (congelada)	0,050 kg	Pesar		Freidora
Zanahoria	0,010 kg	Lavar, peladas y rayar	Francesa	Pelador, recipiente, cuchillo
Pepino	0,010 kg	Lavar, pelar y conservar		Pelador, recipiente, cuchillo
Tomate Cherry	0,015 kg	Lavar		Cuchillo, boudoir
Cebolla perla	0,015 kg	Cortar laminado y conservar	Francesa	Cuchillo, boudoir
Pepinillo agri dulce	0,015 kg	Pesar conservar		boudoir
Ajo	0,004 kg	Corte brunoise fino	Francesa	Cuchillo, boudoir
Manago Verde	0,005 kg	Lavar y cortar en Macedonia	Francesa	Pelador, recipiente, cuchillo
Lechuga	0,015 kg	Corte chifonada	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boudoir
Azucar	0,010 kg	Pesar		boudoir
Mantequilla	0,020 kg	Pesar conservar		boudoir
Salsa BBQ	0,025 kg	Pesar conservar		boudoir
vinagreta	0,005 ml	Pesar conservar		boudoir
sal pimienta	0,002 kg			
PROCEDIMIENTO				
La costilla condimentamos con sal pimienta y llevamos al horno por 20 minutos.				
La papa es frita.				
Para la ensalada incorporación de lechuga, zanahoria, pepino, tomate Cherry, mango verde rayado y pepinillo agridulce.				
La vinagreta a base de vinagre mostaza, una porción de jugo de naranja sal pimienta y miel, aderezo de ensalada.				
Para la barbacoa usamos cebolla, ajo, mantequilla y dejamos que se caramelicen para luego agregar el vino tinto, salsa de tomate, coca cola, salsa de soya, ahumador, azúcar morena, pisca de sal, y dejamos cocinar por 20 minutos y luego enfiamos para llevar a procesar, y a su vez la reducimos en temperatura baja.				
Servir en su plato de preferencia.				



COSTO DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE RECETA

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ

PAX: 1

MATERIA PRIMA


COSTO

PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 9,50	Kg	Costillas de cerdo	0,160	0,160	Kg	\$ 1,52	\$ 1,52
\$ 3,50	Kg	Papas (congelada)	0,050	0,050	Kg	\$ 0,18	\$ 0,18
\$ 1,80	Kg	Zanahoria	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 1,60	Kg	Pepino	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 3,20	Kg	Tomate Cherry	0,015	0,015	Kg	\$ 0,05	\$ 0,05
\$ 1,20	Kg	Cebolla perla	0,015	0,015	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 2,25	Kg	Pepinillo agri dulce	0,015	0,015	Kg	\$ 0,03	\$ 0,03
\$ 3,33	Kg	Ajo	0,004	0,004	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 1,65	Kg	Manago Verde	0,005	0,005	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 2,34	Kg	Lechuga	0,015	0,015	Kg	\$ 0,04	\$ 0,04
\$ 1,75	Kg	Azucar	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 4,50	Kg	Mantequilla	0,020	0,020	Kg	\$ 0,09	\$ 0,09
\$ 4,75	ml	Salsa BBQ	0,025	0,025	ml	\$ 0,12	\$ 0,12
\$ 3,50	ml	vinagreta	0,005	0,005	ml	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 2,60	kg	sal pimienta	0,002	0,002	kg	\$ 0,01	\$ 0,01
						\$ -	\$ -



Subtotal de Costo	\$ 2,13	\$ 2,13
5% CONDIMENTOS	0,11	0,11
5% DESPERDICIOS	0,11	0,11
Costo (materia prima) MP	\$ 2,35	\$ 2,35
30% (mano de directa) MOD	0,70	0,70
30% (costos generales de fab) CGF	0,70	0,70
COSTO TOTAL	\$ 3,75	\$ 3,75
53% UTILIDAD	1,99	1,99
PRECIO	\$ 5,74	\$ 5,74
IVA 12%	0,69	0,69
SERVICIO 10%	0,57	0,57
PVP	\$ 7,00	\$ 7,00

HOJA DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE LA RECETA:		CAMARONES EN SALSA DE PIMIENTO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Camarón	0,160 kg	Lavar, limpiar, y conservar	Francesa	Freidora
Platano verde	0,050 kg	Pelar y cortar en Bastón	Francesa	Freidora, Pelador.
Harina	0,010 kg	Pesar	Francesa	Boul
Huevo	0,03 kg	Tener la cantidad correcta	Francesa	Boul
Tomate Cherry	0,015 kg	Lavar, limpiar, y conservar	Francesa	Cuchillo, Boul
Apanadura	0,015 kg	Pesar y conservar	Francesa	Boul
Aceite	0,100 ml	Medir la cantidad	Francesa	Freidora
Limon	0,004 kg	Extraer el jugo	Francesa	Esprimido, boul
Lechuga	0,010 kg	Corte chifonada	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Cebolla	0,015 kg	Corte laminado y conservar	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Ajo	0,005 kg	Corte brunoise fino	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Pimiento verde	0,010 kg	Tatamar y conservar	francesa	Plancha
Mayonesa	0,015 kg	Pesar conservar	Francesa	Boul
Mostaza	0,015 kg	Pesar conservar	Francesa	Boul
sal pimienta	0,002 kg			
PROCEDIMIENTO				
Marinar los camarones con sal pimienta y limón por 5 minutos.				
Seguido en un bowl, incorporamos los huevos con sal y pimienta, para que ingresen los camarones y con movimientos envolventes cubrimos en su totalidad.				
Luego incorporarlos en la harina con la apanadura, para ingresar a fritura profunda por 2 minutos.				
Los plátanos los picamos en bastones y a fritura profunda.				
Para la ensalada se incorpora la lechuga, zanahoria rayada, mango verde rayado, tomate Cherry, aguacate en cubos.				
Para la salsa tatémanos los pimientos la cebolla y el ajo, procesamos para luego incorporarla mayonesa, mostaza, salsa de tomate y corregimos sabores con sal pimienta.				
La vinagreta a base de vinagre mostaza, una porción de jugo de naranja sal pimienta y miel, aderezo de ensalada.				
El emplatado es de acuerdo a su creatividad.				
				

COSTO DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE RECETA

CAMARONES EN SALSA DE PIMIENTO

PAX: 1

MATERIA PRIMA

COSTO

PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 9,50	Kg	Camaron	0,160	0,160	Kg	\$ 1,52	\$ 1,52
\$ 1,90	Kg	Platano verde	0,050	0,050	Kg	\$ 0,10	\$ 0,10
\$ 1,80	Kg	Harina	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 2,96	Kg	Huevo	0,030	0,030	Kg	\$ 0,09	\$ 0,09
\$ 3,20	Kg	Tomate Cherry	0,015	0,015	Kg	\$ 0,05	\$ 0,05
\$ 1,80	Kg	Apanadura	0,015	0,015	Kg	\$ 0,03	\$ 0,03
\$ 3,35	ml	Aceite	0,100	0,100	ml	\$ 0,34	\$ 0,34
\$ 3,33	Kg	Limon	0,004	0,004	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 2,25	Kg	Lechuga	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 1,25	Kg	Cebolla	0,015	0,015	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 1,75	Kg	Ajo	0,005	0,005	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 1,65	Kg	Pimiento verde	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 2,50	Kg	Mayoneza	0,015	0,015	Kg	\$ 0,04	\$ 0,04
\$ 3,75	Kg	Mostaza	0,015	0,015	Kg	\$ 0,06	\$ 0,06
\$ 2,60	kg	sal pimienta	0,002	0,002	kg	\$ 0,01	\$ 0,01
						\$ -	\$ -



Subtotal de Costo	\$ 2,31	\$ 2,31
5% CONDIMENTOS	0,12	0,12
5% DESPERDICIOS	0,12	0,12
Costo (materia prima) MP	\$ 2,54	\$ 2,54
30% (mano de directa)MOD	0,76	0,76
30% (costos generales de fab)CGF	0,76	0,76
COSTO TOTAL	\$ 4,06	\$ 4,06
42% UTILIDAD	1,70	1,70
PRECIO	\$ 5,76	\$ 5,76
IVA 12%	0,69	0,69
SERVICIO 10%	0,57	0,57
PVP	\$ 7,02	\$ 7,02

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		LOMO DE RES EN SALSADE VINO TINTO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Lomo de res	0,160 kg	Lavar, limpiar, y conservar	Francesa	Horno
Papas (congelada)	0,050 kg	Pesar	Francesa	Freidora
Zanahoria	0,010 kg	Lavar, pelar , rayar y conservar	Francesa	Rayador, Boul
Pepino	0,010 kg	Cortar en Rondelos	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Tomate Cherry	0,015 kg	Lavar, limpiar, y conservar	Francesa	Cuchillo, Boul
Cebolla perla	0,015 kg	Corte laminado y conservar	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Pepinillo agri dulce	0,015 kg	Pesar y conservar	Francesa	Boul
Ajo	0,004 kg	Corte brunoise fino	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Manago Verde	0,005 kg	Lavar y cortar en Macedonia	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Lechuga	0,015 kg	Corte chifonada	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Azucar	0,010 kg	Pesar y conservar	Francesa	Balanza, boul
Mantequilla	0,020 kg	Pesar y conservar	francesa	Balanza, boul
vini tinto	0,025 kg	Medir y conservar	Francesa	Boul
vinagreta	0,005 kg	Pesar conservar	Francesa	Boul
sal pimienta	0,002 kg			
PROCEDIMIENTO				
Limpiar el lomo en tero y añadimos sal pimienta, cebolla en polvo ajo en polvo, pimentón molido y tomillo, dejamos reposar por unos minutos.				
Llevamos al horno en una temperatura de 360°c por 20 minutos.				
Las papas que usamos es la super chola, cocinamos con un toque de sal y luego llevamos a una sartén para saltearlas y corregir sabores.				
Para la ensalada incorporamos la lechuga en cortes grandes, el pepino en medias lunas, tomate Cherry, la zanahoria rayada, de igual forma el mango verde, el pepinillo en rodajas recordar que este es agridulce.				
La salsa parte de un buen refrito de cebolla, ajo. Mantequilla, una vez ya caramelizada incorporamos los champiñones seguido el vino tinto, y agregamos roux oscura para darle la textura esperada.				
La vinagreta a base de vinagre mostaza, una porción de jugo de naranja sal pimienta y miel, aderezo de ensalada.				
Al momento de emplatar queda a tú imaginación y está listo para su consumo.				

COSTO DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE RECETA

LOMO EN SALSA DE VINO TINTO

PAX: 1

MATERIA PRIMA


COSTO

PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 12,00	Kg	Lomo de res	0,160	0,160	Kg	\$ 1,92	\$ 1,92
\$ 3,50	Kg	Papas (congelada)	0,050	0,050	Kg	\$ 0,18	\$ 0,18
\$ 1,80	Kg	Zanahoria	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 1,60	Kg	Pepino	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 3,20	Kg	Tomate Cherry	0,015	0,015	Kg	\$ 0,05	\$ 0,05
\$ 1,20	Kg	Cebolla perla	0,015	0,015	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 2,25	Kg	Pepinillo agri dulce	0,015	0,015	Kg	\$ 0,03	\$ 0,03
\$ 3,33	Kg	Ajo	0,004	0,004	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 1,65	Kg	Manago Verde	0,005	0,005	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 2,34	Kg	Lechuga	0,015	0,015	Kg	\$ 0,04	\$ 0,04
\$ 1,75	Kg	Azucar	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 4,50	Kg	Mantequilla	0,020	0,020	Kg	\$ 0,09	\$ 0,09
\$ 6,00	ml	vini tinto	0,025	0,025	ml	\$ 0,15	\$ 0,15
\$ 3,50	ml	vinagreta	0,005	0,005	ml	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 2,60	kg	sal pimienta	0,002	0,002	kg	\$ 0,01	\$ 0,01
						\$ -	\$ -



Subtotal de Costo	\$ 2,57	\$ 2,57
5% CONDIMENTOS	0,13	0,13
5% DESPERDICIOS	0,13	0,13
Costo (materia prima) MP	\$ 2,82	\$ 2,82
30% (mano de directa) MOD	0,85	0,85
30% (costos generales de fab) CGF	0,85	0,85
COSTO TOTAL	\$ 4,52	\$ 4,52
28% UTILIDAD	1,26	1,26
PRECIO	\$ 5,78	\$ 5,78
IVA 12%	0,69	0,69
SERVICIO 10%	0,58	0,58
PVP	\$ 7,05	\$ 7,05

HOJA DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE LA RECETA:		HAMBURGUESA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Carne milida de res	0,120 kg	Condimentar y conservar	Francesa	Plancha
Papa (congelada)	0,050 kg	Pesar	Francesa	Freidora
Pan	0,020 kg	Partir conservar	Francesa	Boul
Cebollin	0,015 kg	Corte Finos	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Huevo	0,025 kg	Tener la cantidad correcta	Francesa	Boul
Tocino	0,010 kg	Pesar y conservar	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Aceite	0,050 ml	Medir y conservar	Francesa	Boul
Lechuga	0,004 kg	Lavar y conservar	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Tomate	0,01 kg	Cortar en rondes	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Cebolla	0,005 kg	Corte en rondes	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Choricillo	0,012 kg	Pesar y conservar	Francesa	boul
Pimiento verde y rojo	0,010 kg	Pesar y conservar	francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Mayoneza	0,015 kg	Pesar y conservar	Francesa	Boul
Mostaza	0,015 kg	Pesar conservar	Francesa	Boul
sal pimienta	0,002 kg			
PROCEDIMIENTO				
Elegir una carne de res en buen estado de preferencia lomo				
Moler la carne para luego en un bowls la condimentamos con sal pimienta apanadura y huevo, le damos forma redonda				
Seguido llevar a la parrilla o a la plancha, a una temperatura 150°C por 12 minutos, junto con el chorizo parrillero, faltando 30 segundos incorporamos el queso en la carne para que se derrita un poco.				
En la plancha previamente caliente introducimos el tocino y jamón por 5 minutos.				
El pan tratamos de tostarlo en la misma plancha.				
El tomate en rodajas, la lechuga hojas no muy grandes y el pepinillo en rodajas como viene.				
La papa es frita.				
El emplatado es en una tabla				
				

COSTO DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE RECETA

HAMBURGUESA

PAX: 1

MATERIA PRIMA

COSTO

PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 6,00	Kg	Carne milida de res	0,120	0,120	Kg	\$ 0,72	\$ 0,72	
\$ 3,50	Kg	Papa (congelada)	0,050	0,050	Kg	\$ 0,18	\$ 0,18	
\$ 2,10	Kg	Pan	0,020	0,020	Kg	\$ 0,04	\$ 0,04	
\$ 1,30	Kg	Cebollin	0,015	0,015	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02	
\$ 2,96	Kg	Huevo	0,025	0,025	Kg	\$ 0,07	\$ 0,07	
\$ 5,00	Kg	Tocino	0,010	0,010	Kg	\$ 0,05	\$ 0,05	
\$ 3,35	ml	Aceite	0,050	0,050	ml	\$ 0,17	\$ 0,17	
\$ 2,25	Kg	Lechuga	0,004	0,004	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01	
\$ 1,20	Kg	Tomate	0,010	0,010	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01	
\$ 1,25	Kg	Cebolla	0,005	0,005	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01	
\$ 3,50	Kg	Choricillo	0,012	0,012	Kg	\$ 0,04	\$ 0,04	
\$ 1,65	Kg	Pimienta verde y rojo	0,100	0,100	Kg	\$ 0,17	\$ 0,17	
\$ 2,50	Kg	Mayonesa	0,015	0,015	Kg	\$ 0,04	\$ 0,04	
\$ 3,75	Kg	Mostaza	0,015	0,015	Kg	\$ 0,06	\$ 0,06	
\$ 2,60	kg	sal pimienta	0,002	0,002	kg	\$ 0,01	\$ 0,01	
						\$ -	\$ -	
Subtotal de Costo						\$ 1,58	\$ 1,58	
						5% CONDIMENTOS	0,08	0,08
						5% DESPERDICIOS	0,08	0,08
Costo (materia prima) MP						\$ 1,74	\$ 1,74	
						30% (mano de directa)MOD	0,52	0,52
						30% (costos generales de fab)CGF	0,52	0,52
COSTO TOTAL						\$ 2,78	\$ 2,78	
						63% UTILIDAD	1,75	1,75
PRECIO						\$ 4,53	\$ 4,53	
						IVA 12%	0,54	0,54
						SERVICIO 10%	0,45	0,45
PVP						\$ 5,52	\$ 5,52	



HOJA DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE LA RECETA:		ALAS EN SALSA BBQ		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Alas de pollo	0,180 kg	Lavar, Condimentar y conservar	Francesa	Horno
Papas	0,100 kg	Pesar	Francesa	Freidora
Naranja	0,025 kg	Extraer el jugo y conservar	Francesa	Rayador, Boul
Salsa BBQ	0,025 ml	Medir y conservar	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Tomate cherry	0,010 kg	Tener la cantidad correcta	Francesa	Cuchillo, Boul
Cebolla perla	0,015 kg	Pesar y conservar	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Pepinillo agri dulce	0,015 kg	Pesar y conservar	Francesa	Boul
Ajo	0,005 kg	Corte brunoise fino	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Mango verde	0,005 kg	Lavar y cortar en Macedonia	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Lechuga	0,010 kg	Corte chifonada	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
Azucar	0,020 kg	Pesar y conservar	Francesa	Balanza, boul
Mantequilla	0,050 kg	Pesar y conservar	francesa	Balanza, boul
Salsa de tomate	0,005 kg	Pesar y conservar	Francesa	Boul
Vinagre	0,001 ml	Pesar conservar	Francesa	Boul
Sal pimienta	0,010 kg			
PROCEDIMIENTO				
Las alas de pollo luego de ser bien limpias y lavadas se llevan a marinar con naranja, mostaza, cebolla, ajo, sal, y azúcar por 30 minutos pasado este tiempo llevar al horno por 45 minutos a una temperatura de 140°C				
La papa es frita, para la ensalada incorporación de lechuga, zanahoria, pepino, tomate Cherry, mango verde rayado y pepinillo agridulce, añadimos una vinagreta a base de vinagre mostaza, una porción de jugo de naranja sal pimienta y miel, aderezo de ensalada.				

COSTO DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE RECETA

ALAS EN SALSA BBQ

PAX: 1

MATERIA PRIMA

COSTO

PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,00	Kg	Alas de pollo	0,180	0,180	Kg	\$ 0,54	\$ 0,54
\$ 1,50	Kg	Papas	0,100	0,100	Kg	\$ 0,15	\$ 0,15
\$ 1,80	Kg	Naranja	0,025	0,025	Kg	\$ 0,05	\$ 0,05
\$ 4,50	Kg	Salsa BBQ	0,025	0,025	Kg	\$ 0,11	\$ 0,11
\$ 3,20	Kg	Tomate cherry	0,010	0,010	Kg	\$ 0,03	\$ 0,03
\$ 2,35	Kg	Cebolla perla	0,015	0,015	Kg	\$ 0,04	\$ 0,04
\$ 2,25	Kg	Pepinillo agri dulce	0,015	0,015	Kg	\$ 0,03	\$ 0,03
\$ 3,33	Kg	Ajo	0,005	0,005	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 1,65	Kg	Mango verde	0,005	0,005	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 2,34	Kg	Lechuga	0,010	0,010	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 1,75	Kg	Azucar	0,020	0,020	Kg	\$ 0,04	\$ 0,04
\$ 4,50	Kg	Mantequilla	0,050	0,050	Kg	\$ 0,23	\$ 0,23
\$ 3,80	kg	Salsa de tomate	0,005	0,005	kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 3,50	ml	Vinagre	0,001	0,001	ml	\$ 0,00	\$ 0,00
\$ 3,60	Kg	Sal pimienta	0,010	0,010	Kg	\$ 0,04	\$ 0,04
					0	\$ -	\$ -
Subtotal de Costo						\$ 1,32	\$ 1,32
5% CONDIMENTOS						0,07	0,07
5% DESPERDICIOS						0,07	0,07
Costo (materia prima) MP						\$ 1,45	\$ 1,45
30% (mano de directa)MOD						0,43	0,43
30% (costos generales de fab)CGF						0,43	0,43
COSTO TOTAL						\$ 2,31	\$ 2,31
114% UTILIDAD						2,63	2,63
PRECIO						\$ 4,94	\$ 4,94
IVA 12%						0,59	0,59
SERVICIO 10%						0,49	0,49
PVP						\$6,02	\$6,02



HOJA DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE LA RECETA:		PAPA NACHO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Carne molida	0,100 kg	Condimentar y conservar	Francesa	Plancha
queso	0,025 kg	Partir conservar	Francesa	Freidora
papa (congelada)	0,060 kg	Pesar	Francesa	Boul
pimientos amarillo	0,005 kg	Cortea Finos	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
mayomeza	0,010 kg	Tener la cantidad correcta	Francesa	Boul
Aceite	0,026 ml	Medir y conservar	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
chorisillo	0,015 kg	Paetir y conservar	Francesa	Boul
aguacate	0,025 kg	Lavar y conservar	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
tomate	0,015 kg	Cortar en rondelos	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
cebolla	0,010 kg	Corte en rondelos	Francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
limon	0,001 ml	Extraer el jugo y conservar	Francesa	boul
pimiento rojo verde	0,005 kg	Pesar y conservar	francesa	Tabla de picar, cuchillo, boul
sal	0,001 kg	Pesar y conservar	Francesa	Boul
		Pesar conservar	Francesa	Boul
PROCEDIMIENTO				
Para esta prelación es muy importante tener los ingredientes pesados.				
Primero se frie la papa,				
Luego en una bandeja que ingresa a la microonda, ponemos los ingredientes. Ronditos de maíz seguido la papa ya frita, y a su vez el queso, luego incorporamos la carne molida de res con los frejoles negros y para culminar rodajas de choricillo todos estos ingredientes llevar a la microonda por 4 minutos.				
Para el guacamole Aguacate maduro, tomate riñón en cubos también el cilantro picado fino, limón y para culminar corregimos sabores con sal y pimienta.				
Ya culminado los 4 minutos sacamos del microondas y cervinos con el guacamole				
El emplatado queda a tú imaginación				



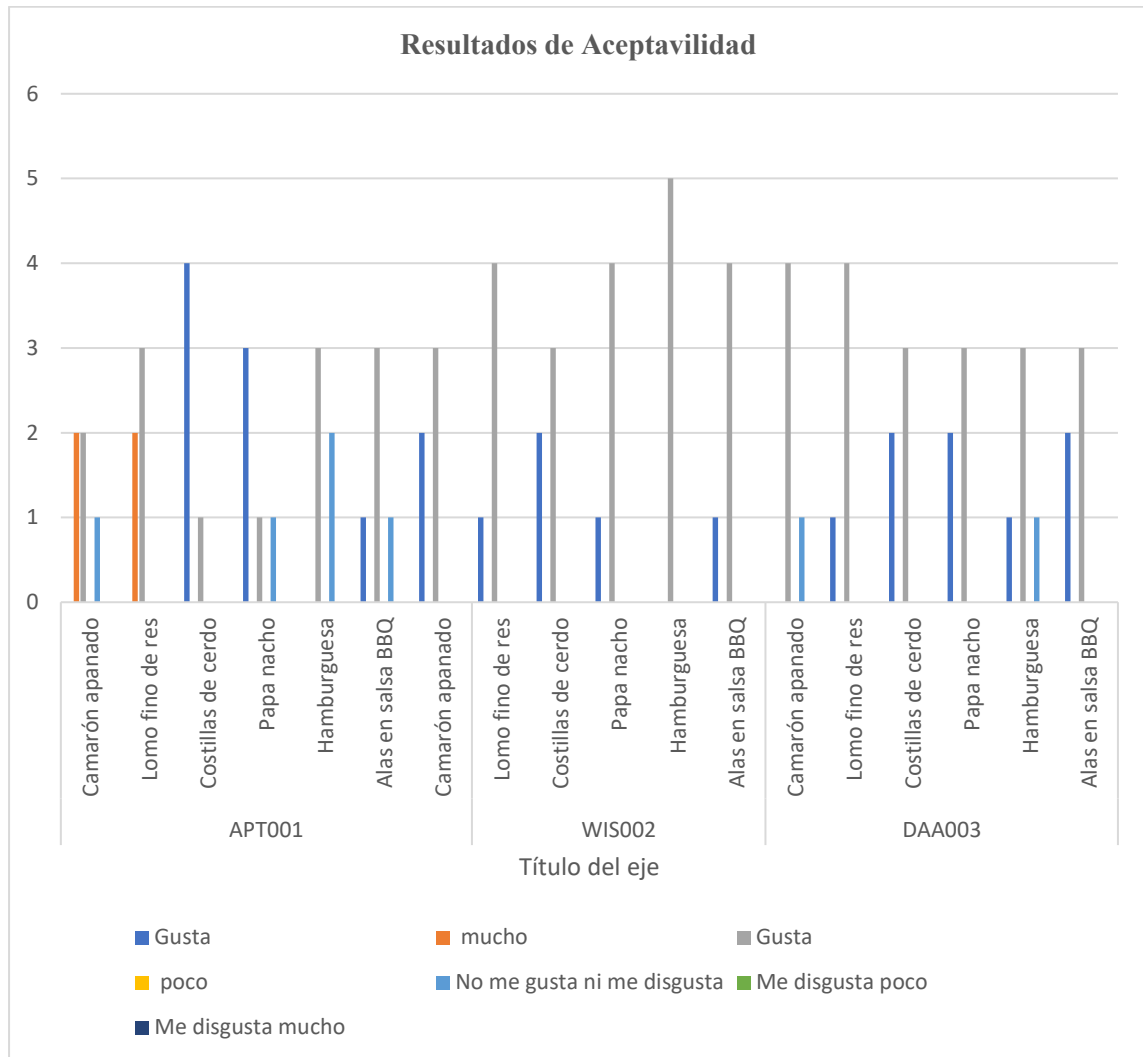
COSTO DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE RECETA							
PAPA NACHO						PAX:	1
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,50	Kg	Carne molida	0,100	0,100	Kg	\$ 0,35	\$ 0,35
\$ 6,50	Kg	queso	0,025	0,025	Kg	\$ 0,16	\$ 0,16
\$ 3,50	Kg	papa (congelada)	0,060	0,060	Kg	\$ 0,21	\$ 0,21
\$ 2,50	Kg	pimientos amarillo	0,005	0,005	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 3,90	kg	mayomeza	0,010	0,010	kg	\$ 0,04	\$ 0,04
\$ 3,35	ml	Aceite	0,026	0,026	ml	\$ 0,09	\$ 0,09
\$ 3,50	Kg	chorisillo	0,015	0,015	Kg	\$ 0,05	\$ 0,05
\$ 2,25	Kg	aguacate	0,025	0,025	Kg	\$ 0,06	\$ 0,06
\$ 1,20	Kg	tomate	0,015	0,015	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 1,25	Kg	cebolla	0,010	0,010	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 3,50	Kg	limon	0,005	0,005	Kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 1,65	kg	pimiento rojo verde	0,005	0,005	kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 0,95	kg	sal	0,001	0,001	kg	\$ 0,01	\$ 0,01
						\$ -	\$ -
						\$ -	\$ -
Subtotal de Costo						\$ 1,03	\$ 1,03
5% CONDIMENTOS						0,05	0,05
5% DESPERDICIOS						0,05	0,05
Costo (materia prima) MP						\$ 1,13	\$ 1,13
30% (mano de directa)MOD						0,34	0,34
30% (costos generales de fab)CGF						0,34	0,34
COSTO TOTAL						\$ 1,81	\$ 1,81
104% UTILIDAD						1,88	1,88
PRECIO						\$ 3,69	\$ 3,69
IVA 12%						0,44	0,44
SERVICIO 10%						0,37	0,37
PVP						\$ 4,50	\$ 4,50



Figura 7:

Resultados de aceptabilidad del producto



Nota: Características obtenidos por los panelistas de acuerdo al producto

Tabla 34:

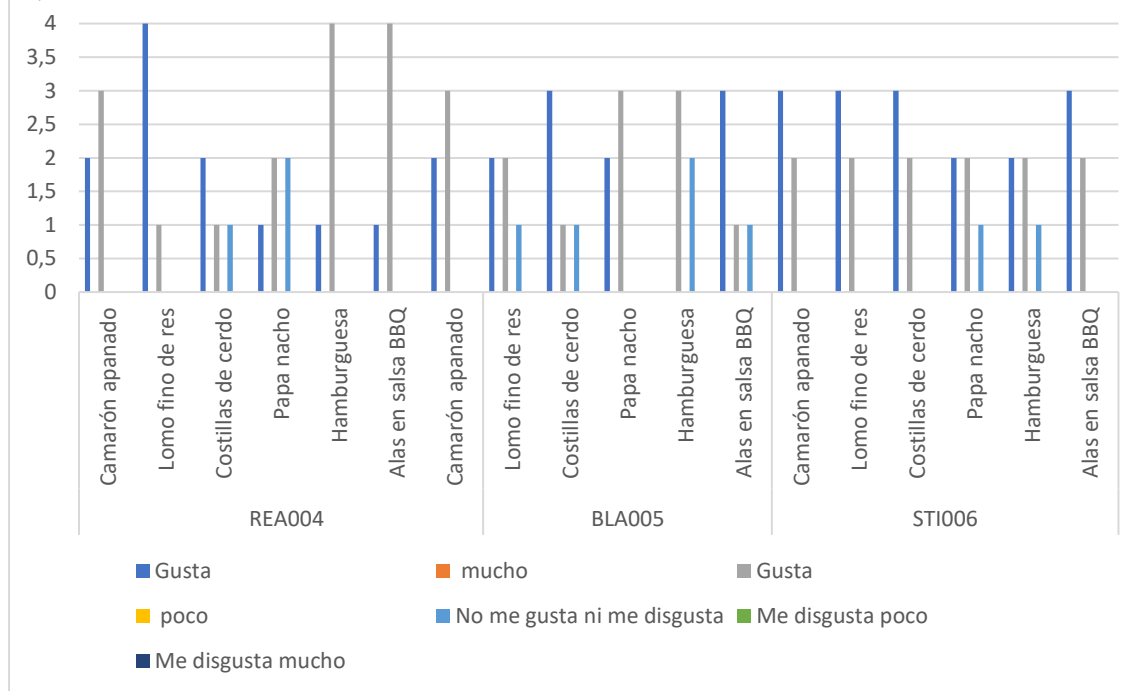
Aceptabilidad del maridaje de cerveza

	REA004	BLA005	STI006
Me disgusta mucho			
Me disgusta poco			
No me gusta ni me disgusta			
Gusta poco			
Gusta mucho			
	Camarón apanado	Lomo fino de res	Costillas de cerdo
	Lomo fino de res	Costillas de cerdo	Papa nacho
	Costillas de cerdo	Papa nacho	Hamburguesa
	Papa nacho	Hamburguesa	Alas en salsa BBQ
	Hamburguesa	Alas en salsa BBQ	Camarón apanado
	Alas en salsa BBQ	Camarón apanado	Lomo fino de res
	Camarón apanado	Lomo fino de res	Costillas de cerdo
	Lomo fino de res	Costillas de cerdo	Papa nacho
	Costillas de cerdo	Papa nacho	Hamburguesa
	Papa nacho	Hamburguesa	Alas en salsa BBQ
	Hamburguesa	Alas en salsa BBQ	Camarón apanado
	Alas en salsa BBQ	Camarón apanado	Lomo fino de res
	Camarón apanado	Lomo fino de res	Costillas de cerdo
	Lomo fino de res	Costillas de cerdo	Papa nacho
	Costillas de cerdo	Papa nacho	Hamburguesa
	Papa nacho	Hamburguesa	Alas en salsa BBO
	Alas en salsa BBO	Alas en salsa BBO	

Nota: La tabla indica la aceptabilidad de el maridaje de los estilos de cerveza.

Figura 8:

Resultados de aceptabilidad del maridaje

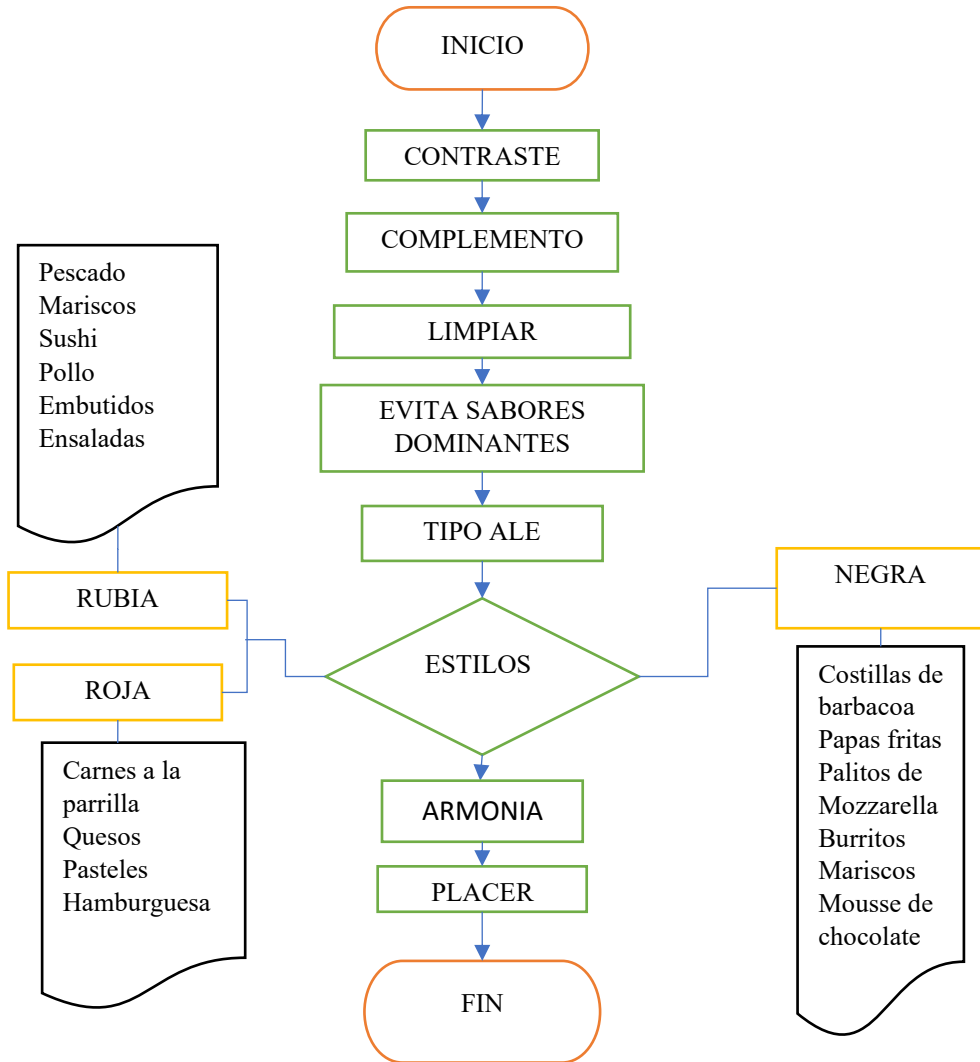


Nota: Resultados obtenidos por los panelistas en la prueba sensorial

- **Flujograma de maridaje de acuerdo al estilo de cerveza artesanal**

Figura 9:

Flujograma de procesos de maridaje



Nota: Se realizó en el mismo Word por Kleber Vicente Cango

- **Procesos para maridar los alimentos con cerveza**

Tabla 35:

Procesos para maridar los alimentos con cerveza

Procedimiento	Redacción	Imagen
Contraste	Sin embargo, en el maridaje se busca justamente lo opuesto. Es decir, encontrar el equilibrio entre la bebida y la comida compensando los excesos y las carencias de ambos. se crea un plato que tenga un sabor distintivo que pueda brillar sin ser dominado.	
Complemento	El complemento busca armonía por similitud que consiste en combinar sabores, sensaciones y aromas similares, Complementar los sabores es una de las formas más sencillas de hacer un delicioso maridaje de alimentos y cervezas.	
Limpiar el paladar	Limpiar el paladar es muy importante en un maridaje, esto se da alternando bocados de cerveza u otro tipo de producto, y así estarás seguro que tendrás a tus papilas listas para sentir nuevos sabores cada vez. Esto se considera necesario cuando hay preparaciones que tienen sabores fuertes o dominantes.	 
Evita sabores dominantes	Tenga en cuenta los niveles de sabor en sus alimentos y cerveza. Muchas cervezas medianas y oscuras tienen un sabor rico y poderoso que puede dominar ciertos tipos de alimentos.	

Tipos ALE

Ale es un nombre que abarca a todas las cervezas de fermentación alta, esto quiere decir que en las ales, el proceso de fermentación ocurre en la superficie del líquido, recordar que los diferentes tipos de cerveza varían mucho en su color, contenido de alcohol, sabor y sensación en la boca, por lo que si desea hacer un buen maridaje, primero debe entender los diferentes estilos de cerveza.



Estilos

Dentro de la variedad de estilos que existe en el mundo cervecero presento tres estilos que han ido ganando adeptos entre los amantes de las artesanales. Rubia, Roja, Negra, las cuales son, Apa de Trigo, Weissbier, Dark Abbey, Red Ale, Black IPA, Stout Imperial. Conoce sus características y con qué platillos combinan mejor



Rubia

La rubia es una cerveza afrutada y con mucho cuerpo, cuyo color oscila entre el amarillo claro y el dorado. Es la cerveza clásica para acompañar al marisco



Roja

Las cervezas rojas se caracterizan por una sensación media en boca y colores que van desde el ámbar hasta el dorado rojizo intenso. Estas cervezas son excelentes para limpiar el paladar. Y se puede maridar con barbacoas de cerdo, pizza, pollo.



Negra

Su característico color oscuro, aroma tostado y sabor tostado. Las cervezas negras están hechas con maltas marrones tostadas que le dan a la cerveza notas fuertes de chocolate, caramelo y café, son de alta fermentación y baja carbonatación, son cervezas muy cremosas que combinan bien con: ostras, mariscos, postres, guisos de carne y Salmon



Armonía

La armonía va más allá de la relación entre bebida y comida, El equilibrio es el valor más importante de un plato y para lograrlo hay que saber cómo armonizar los ingredientes y así lograr sabores deseados



Placer

Ese placer que experimentamos al comer está mediado por una hormona, llamada dopamina, que nuestro cerebro segrega en diferentes cantidades cuando ingerimos alimentos para recompensarnos y propiciar que queramos comer de nuevo. Así, se garantiza nuestra supervivencia.



Etiqueta y envase de la cerveza.

Para su presentación se tomó en consideración los estilos de cerveza.

- APA de trigo



- Weissbier



- Dark Abbey



- Red Ale



- Black IPA



- Stout Imperial



9 Conclusiones

➤ Con la ayuda de la encuesta como herramienta investigativa se logró recopilar información de los clientes del establecimiento Vudú, para con ello determinar que estilo de cerveza artesanal tiene mayor aceptabilidad y llegar a su adecuada elaboración.

➤ La recopilación de información en distintas fuentes bibliográficas, fue de extensa ayuda para familiarizarse con los tipos y estilos de cerveza artesanal a proponer y más que todo sirvió de guía para los diferentes procesos de elaboración del producto.

➤ Para la elaboración de las cervezas artesanales, se empleó materia prima de calidad, así como también equipos adecuados para su fabricación, pues se la elaboro en una planta cervecera, con todas las normas de BMP. Por otra parte, se utilizaron ingredientes en cantidades determinadas de acuerdo a su estilo, para lograr sabores particulares y originales.

➤ La propuesta gastronómica elaborada se basó en los estilos de cerveza, ya que estos son estilos muy lupulados con carácter y grado alcohólico tolerable, con esta premisa se elaboraron platillos sencillos, pero bien estructurados para poder lograr ese maridaje perfecto con la cerveza artesanal, motivando su complacencia.

➤ Finalmente se consiguió socializar la propuesta con el gerente y el personal de Vudú bar, en ella se indicaron los parámetros de la guía, en los cuales constan las características específicas de cada una las cervezas y su respectivo proceso de elaboración, para su oportuna réplica, también se entregó la nueva carta con la oferta gastronómica, para el maridaje de la cerveza artesanal.

10 Recomendaciones

- La herramienta de encuesta digital es muy útil, pues ahorra recursos, sin embargo, es necesario realizarla personalmente ya que ayuda a interactuar y familiarizarse directamente con los encuestados, en este caso los clientes del establecimiento, de igual manera otorga información más veraz lo que ayuda a la obtención de resultados óptimos.
- Es importante tomar como guía, fuentes confiables de internet para poder obtener información viable que contribuya a la elaboración óptima del producto.
- Para la elaboración del producto se debe emplear la mejor materia prima, equipos adecuados y bien sanitizados, el agua purificada es la base más importante para realizar la cerveza, recordar que las temperaturas juegan un papel muy importante en la fabricación, llevando bien a cabo los procesos e higiénicamente, garantizará que el producto final llegue al consumidor en óptimas condiciones.
- Es conveniente que el platillo sea el acompañante perfecto para cada una de los estilos de cerveza, tratar de que el platillo no sea demasiado condimentado, que sea una preparación sencilla y equilibrada, que no opaque la bebida y viceversa para así lograr su adecuado deleite.
- Realizar socializaciones y capacitaciones constantes con todas las personas que integran el equipo de trabajo del establecimiento, para que conozcan el proceso de conservación de la cerveza artesanal de modo que llegue al cliente en adecuadas condiciones, esto también es importante para que el personal de servicio conozca y puedan brindar opciones al consumidor acerca de que estilo le convendría maridar con su platillo favorito.

11 Bibliografía:

Ayala, M. (05 de Agosto de 2012). *Lifeder*.

BLASCO, L. S. (14 de 03 de 2011). *COSAS DE ARQUITECTOS*. Obtenido de <https://www.cosasdearquitectos.com/2011/03/metodologia-proyectual-por-bruno-munari/>

Cango, K. V. (s.f.).

cervecero, E. (26 de 10 de 2020). *hacercervezaartesanal.com*. Obtenido de hacercervezaartesanal.com: <https://hacercervezaartesanal.com/historia-de-la-cerveza/>

Cervecero, E. (07 de 02 de 2020). *hacercervezaartesanal.com*. Obtenido de hacercervezaartesanal.com: <https://hacercervezaartesanal.com/ingredientes-cerveza-artesanal/>

cervecero, E. (07 de 02 de 2020). <https://hacercervezaartesanal.com/ingredientes-cerveza-artesanal/>. Obtenido de <https://hacercervezaartesanal.com/ingredientes-cerveza-artesanal/>: <https://hacercervezaartesanal.com/ingredientes-cerveza-artesanal/>

cheve, L. b. (25 de Noviembre de 2020). *labuenacheve.com*. Obtenido de labuenacheve.com: <https://labuenacheve.com/blog/black-ipa-historia-caracteristicas-y-recomendaciones/>

Dias, L. (2013). Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009#:~:text=La%20entrevista%20es%20una%20t%C3%A9cnica,al%20simple%20hecho%20de%20conversar.&text=Es%20un%20instrumento%20t%C3%A9cnico%20que%20adopta%20la%20forma%20de%20un%20di

Diaz, S. L. (2011). Recuperado el 05 de 12 de 2021, de http://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf

DocuSign. (16 de septiembre de 2020). *docusign.mx*. Obtenido de [docusign.mx](https://www.docusign.mx): <https://www.docusign.mx/blog/estrategias-para-aumentar-las-ventas>

Editorial, E. (06 de abril de 2022). *Lifeder*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/metodo-cientifico-experimental/>

eleconomista. (27 de 01 de 2019). *eleconomista.es*. Obtenido de [eleconomista.es](https://www.eleconomista.es): <https://www.eleconomista.es/status/noticias/9659377/01/19/Como-es-el-consumidor-de-cerveza-artesanal.html>

Espinosa, R. (21 de Mayo de 2020). *cervezartesana.es*. Obtenido de cervezartesana.es: <https://cervezartesana.es/blog/post/irish-red-ale.html>

Gastronomia Internacional. (21 de 04 de 2020). Obtenido de <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/que-es-gastronomia/>

Gastronomica Internacional. (21 de 04 de 2020). Obtenido de <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/que-es-gastronomia/>

Gastronomica Interncaional. (21 de 04 de 2020). Obtenido de <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/que-es-gastronomia/>

GEOGRAPHIC, N. (02 de Agosto de 2019). *www.ngenespanol.com*. Obtenido de [www.ngenespanol.com: https://www.ngenespanol.com/tips/guia-diferentes-tipos-de-cerveza/](https://www.ngenespanol.com/tips/guia-diferentes-tipos-de-cerveza/)

Guevara Uvidia, M. G. (10 de 12 de 2007). *dspace.ups.edu.ec*. Obtenido de [dspace.ups.edu.ec: http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/15983](http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/15983)

HERAS, J. D. (20 de Febrero de 2022). *www.directoalpaladar.com*. Obtenido de [www.directoalpaladar.com: https://www.directoalpaladar.com/recetario/cocinar-cerveza-49-mejores-recetas-directo-al-paladar-para-cada-estilo-birra](https://www.directoalpaladar.com/recetario/cocinar-cerveza-49-mejores-recetas-directo-al-paladar-para-cada-estilo-birra)

<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/que-es-gastronomia/>. (21 de 04 de 2020). *Gastronomia Internacional*.

INSTALL BEER. (02 de Julio de 2019). Obtenido de <https://installbeer.com/blogs/diariocervecero/como-elaborar-cerveza-artesana>

Juan, L. D. (2011). Obtenido de http://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf

Ltda, D. (10 de Marzo de 2022). *distrines.com*. Obtenido de [distrines.com: https://distrines.com/empresa](https://distrines.com/empresa)

Melara, J. (03 de Agosto de 2018). *www.cocinafacil.com*. Obtenido de [www.cocinafacil.com: https://www.cocinafacil.com.mx/tips-de-cocina/tips-para-cocinar-con-cerveza/](https://www.cocinafacil.com.mx/tips-de-cocina/tips-para-cocinar-con-cerveza/)

Mollejo, V. (20 de 09 de 2019). *alimento.elconfidencial.com*. Obtenido de [alimento.elconfidencial.com: https://www.alimento.elconfidencial.com/gastronomia-y-cocina/2018-09-22/evolucion-bares-tiempo_1618765/](https://www.alimento.elconfidencial.com/gastronomia-y-cocina/2018-09-22/evolucion-bares-tiempo_1618765/)

PALOMINO, A. (10 de julio de 2014). <https://aprendecocteleando.wordpress.com/2014/07/10/historia-del-bar/>.

Posted. (29 de Octubre de 2015). *cervezomicon.com*. Obtenido de [hcervezomicon.com: https://cervezomicon.com/tag/malta-pilsner/](https://cervezomicon.com/tag/malta-pilsner/)

Procomer. (2017). *LEGIS*. Obtenido de <https://www.legiscomex.com/Documentos/nuevas-oportunidades-cambios-bebidas-alcoholicas-oct-17-17-15not>

Ramirez, F. A. (2011). *PLUSFORMACION*. Obtenido de <https://plusformacion.com/Recursos/r/Origen-evolucion-del-servicio-alimentos-bebidas>

Rios-Cabrera, J. (24 de Abril de 2018). La Cerveza Artesanal y sus Beneficios para la Salud. <https://cervezarios.com/articulos/la-cerveza-artesanal-y-sus-beneficios-para-la-salud/>, pág. 5.

Rodríguez, D. (12 de abril de 2019). *Lifeder*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/metodo-hermeneutico/>

- Sabor y Estilo*. (04 de Marzo de 2014). Obtenido de <https://saboryestilo.com.mx/gourmet/tipos-de-cervezas-artesanales/>
- Sanz, C. A. (05 de Febrero de 2021). *loopulo.com*. Obtenido de [loopulo.com](https://loopulo.com/estilos-de-cerveza/weissbier-cervezas-de-trigo/): <https://loopulo.com/estilos-de-cerveza/weissbier-cervezas-de-trigo/>
- Tavern, S. P. (13 de Febrero de 2021). *lacerveteca.online*. Obtenido de lacerveteca.online: <https://lacerveteca.online/2021/02/13/la-historia-y-origen-de-la-cerveza-imperial-stout/>
- tobar, M. (8 de 1 de 2016). *www.cervezaartesanal mexicana.mx*. Obtenido de www.cervezaartesanal mexicana.mx: <https://www.cervezaartesanal mexicana.mx/que-es-la-cerveza-artesanal/>
- UDE. (s.f.). Obtenido de <https://ude.edu.uy/la-encuesta-como-tecnica-de-investigacion-validez-y-confiabilidad/#:~:text=Validez%20y%20Confiabilidad-,La%20encuesta%20como%20t%C3%A9cnica%20de%20investigaci%C3%B3n%20se%20caracteriza%20por%20utilizar,extrapolar%C3%A1n%20los%20resultad>
- Vudu Bar & Food*. (2017). Obtenido de <https://www.facebook.com/barvuduloja>.

12 Anexos

- **Presupuesto**

Tabla 36:

Costos de presupuesto

Detalle	Valor total
Materia Prima	\$320.00
Materiales de oficina	\$50.00
Impresiones	\$120.00
Borrador de proyecto	\$40.00
Transporte	\$40.00
Internet	\$40.00
Imprevistos	\$100.00
Equipos para producción	\$1,500
TOTAL	2,120

Nota: La tabla refleja el total de los gastos que se emplearon en el proyecto.

- **Cronograma**

**CRONOGRAMA DE PROCESO DE TITULACIÓN MEDIANTE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE FIN DE CARRERA**

ABRIL - SEPTIEMBRE 2022

Todos los procesos deben guiarse en el Manual de Titulación del ITSS y ejecutarse en el Académico ISTS.

Actividades	Meses	Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre			
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Elaboración del proyecto		X	X	X	X																				
Aprobación del proyecto						X																			
Elaboración del marco teórico							X																		
Elaboración de entrevista								X	X																
Trabajo de campo para recabar información sobre la elaboración de Hidromiel Digestiva								X	X																
Recolección de insumos e ingredientes										X	X	X	XX												
Experimentación de formulación														X	X										
Presentación de resultados														X	X										
Presentación de borrador de tesis																X	X	X	X						
Revisión de parte del director																X	X	X	X						
Aprobación de tesis																				X	X	X	X		
Disertación																								X	X
Impresión y presentación final																								X	X

- **Certificaciones varias**



VICERRECTORADO ACADÉMICO

Loja, 13 de Julio del 2022
Of. N° 315 -VDIN-ISTS-2022

Sr.(ita). CANGO SOTO KLEBER VICENTE
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

Ciudad

De mi consideración:

Por medio de la presente me dirijo a ustedes para comunicarles que una vez revisado el anteproyecto de investigación de fin de carrera de su autoría titulado **DESARROLLO DE UNA LINEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022**, el mismo cumple con los lineamientos establecidos por la institución; por lo que se autoriza su realización y puesta en marcha, para lo cual se nombra como director de su proyecto de fin de carrera (el/la) Lic. SAUL ANDRES BOLAGAY LARREA.

Particular que le hago conocer para los fines pertinentes.

Atentamente,


Ing. Germán Patricio Villamarín Coronel Mgs.
VICERRECTOR DE DESARROLLO E INNOVACION DEL ISTS



Loja, 06 de junio de 2022.

Sr.

Kleber Vicente Cango

GERENTE PROPIETARIO DE LA EMPRESA VUDÚ BAR & FOOD

Ciudad.

Por medio del presente, me dirijo a usted con la finalidad de expresarle un cordial y respetuoso saludo, deseándole éxito en el desarrollo de sus delicadas funciones. Aprovecho la oportunidad para solicitarle de la manera más respetuosa se digne conceder su autorización al **Sr. Kleber Vicente Cango Soto**, estudiante de la Tecnología superior de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano; Para realizar su proyecto de investigación en la empresa vudú. El tema del proyecto es "DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022.

El aporte del proyecto antes mencionado será de presentar propuestas de cervezas que favorezca a la ciudadanía local y a su vez a la clientela de vudú, El período de investigación está comprendido entre Mayo a Octubre de 2022, cabe destacar que se realizara encuestas y entrevistas a clientes y población en general. previo consentimiento informado del paciente. Trabajo que lo realizará bajo la supervisión del **Lic. Saul Bolagay Larrea**, director de proceso de titulación.

Por la atención que se digne dar al presente, le expreso mi agradecimiento personal e institucional.

Atentamente,



Tlgo. Carlos Valdivieso
COORDINADOR T.S. EN GASTRONOMÍA – ISTS

Loja, 6 de junio del 2022

Tlgo: Carlos Valdivieso
COORDINADOR T.S.EN GASTRONOMIA -ISTS

Ciudad.-

Reciba un cordial saludo de quienes conformamos la Empresa "Vudú bar & food" deseándole el mejor de los éxitos en sus dedicadas funciones.

En respuesta al oficio recibido el día 6 de junio del presente año, mediante el cual se solicita la autorización para que el Sr. Kleber Vicente Cango Soto, estudiante de la carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, mediante el presente me permito dar mi **AUTORIZACIÓN** a lo solicitado para que realice el proyecto de investigación con el tema "DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022".

Sin otro particular.

Atentamente.



Sr. Kleber Vicente Cango
Gerente de la Empresa Vudú bar & food
C.I 1104799505

Loja, 6 de octubre del 2022

Sr. Kleber Vicente Cango

GERENTE PROPIETARIO DE LA EMPRESA VUDÚ BAR & FOOD

CERTIFICA:

Que el Sr. **Kleber Vicente Cango Soto** con cedula de ciudadanía **Nro.1104799505**, Estudiante de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, desarrollo su proyecto de titulación con el tema "DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE CERVEZA ARTESANAL Y MARIDAJE PARA MEJORAR LA CARTA DE VUDÚ BAR & FOOD, LOJA 2022".

Como constancia del trabajo realizado se me ha entregado una guía culinaria en donde se refleja el producto final de su investigación.

Atentamente


Sr. Kleber Vicente Cango
PROPIETARIO DE LA EMPRESA "Vudú Bar & Food"

CERTIF. N°. 016-JP-ISTS-2022
Loja, 21 de octubre de 2022

El suscrito, Lic. Juan Pablo Quezada **DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS - CIS DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "SUDAMERICANO"**, a petición de la parte interesada y en forma legal,

CERTIFICA:

Que el apartado **ABSTRACT** del Proyecto de Investigación de Fin de Carrera del señor **KLEBER VICENTE CANGO SOTO** estudiante en proceso de titulación periodo Abril- Noviembre 2022 de la carrera de **GASTRONOMÍA**; está correctamente traducido, luego de haber ejecutado las correcciones emitidas por mi persona; por cuanto se autoriza la presentación dentro del empastado final previo a la disertación del proyecto.

Particular que comunico en honor a la verdad para los fines académicos pertinentes.

English is a piece of cake!


Lic. Juan Pablo Quezada Rosales
DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS ISTS - CIS

Checked by:
Juan Pablo Quezada R.
E.F.L. Teacher

- Catálogo de la cerveza Ale

CATÁLOGO
KLEBER VICENTE CANGO
Tecnólogo

CERVEZA ARTESANAL

ESTILOS DE CERVEZA

RUBIA | ROJA | NEGRA



RUBIA

Apa de Trigo



CARACTERÍSTICAS

Cerveza Apa de Trigo

Esta cerveza es propiamente un estilo de cerveza, caracterizado por ser una cerveza de alta fermentación (Ale), rubia (Pale) y elaborada al estilo americano con lúpulos cultivados allí. Podemos decir que son la versión americana de las clásicas Pale Ale británicas.

Si algo define a las APA es que la presencia del lúpulo está garantizada, lo que equivale a un intenso aroma. El color claro proviene de la selección de maltas claras (Pale) y si hablamos del alcohol no es habitual que superen los 5,5%Alc/Vol. La graduación en amargor está entre 30 y 45 IB

MARIDAJE

La rubia es una cerveza afrutada y con mucho cuerpo, cuyo color oscila entre el amarillo claro y el dorado. Es la cerveza clásica para acompañar al marisco.

APA DE TRIGO

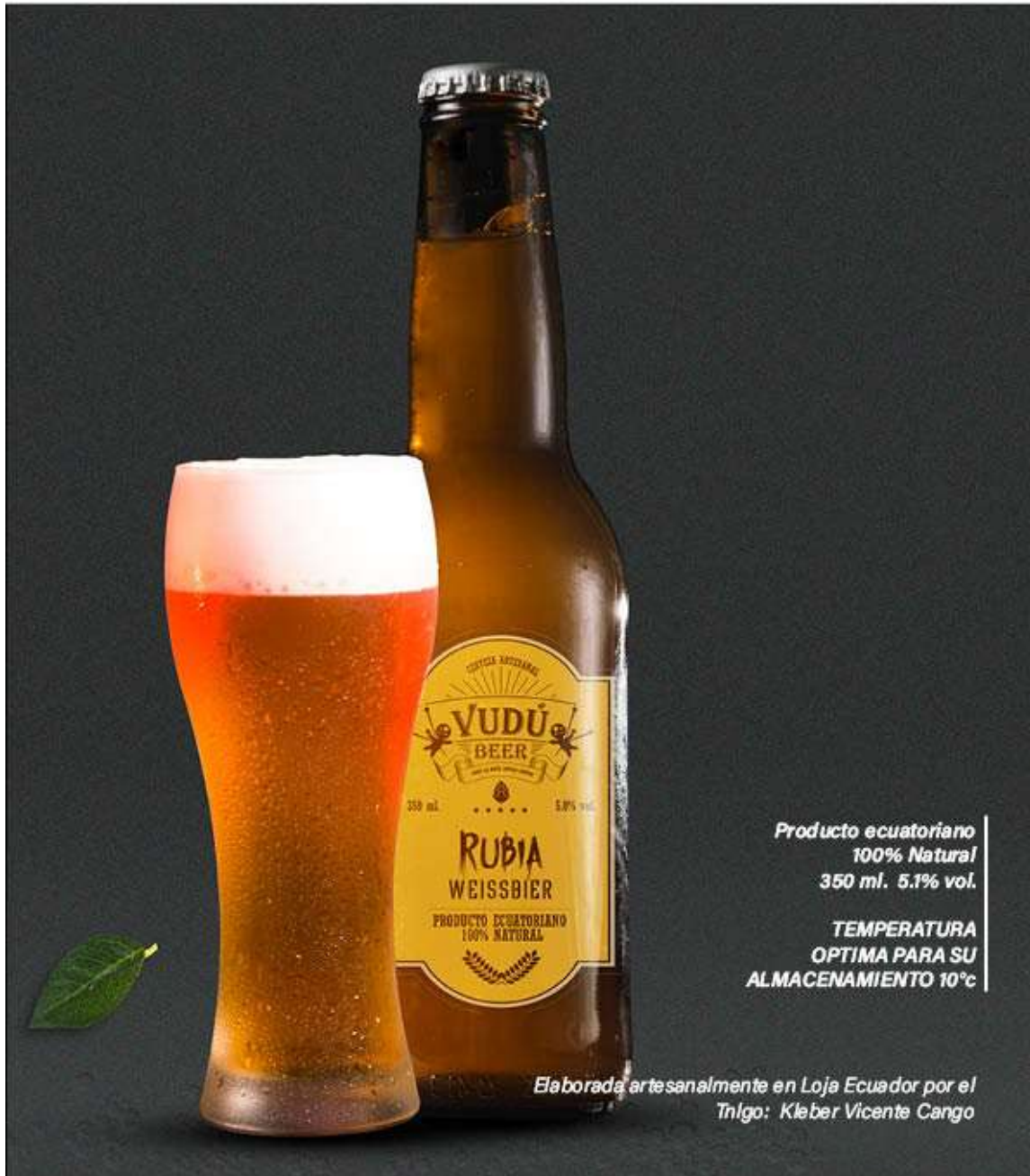
Grado alcohol: 5.1%
Densidad inicial: 1.064
Densidad final: 1.014
Proceso de elaboración: 5 semanas
IBU: 40

INGREDIENTES

Maltas	Lúpulos	Levadura	Clarificante
WheatBanc: 2400gr paleAle:1900gr cara clair: 500gr	Cascade: 30gr Centennial: 30gr Hercules: 12gr	WB-06: 2g	Carragenina: 2gr



RUBIA Weissbier



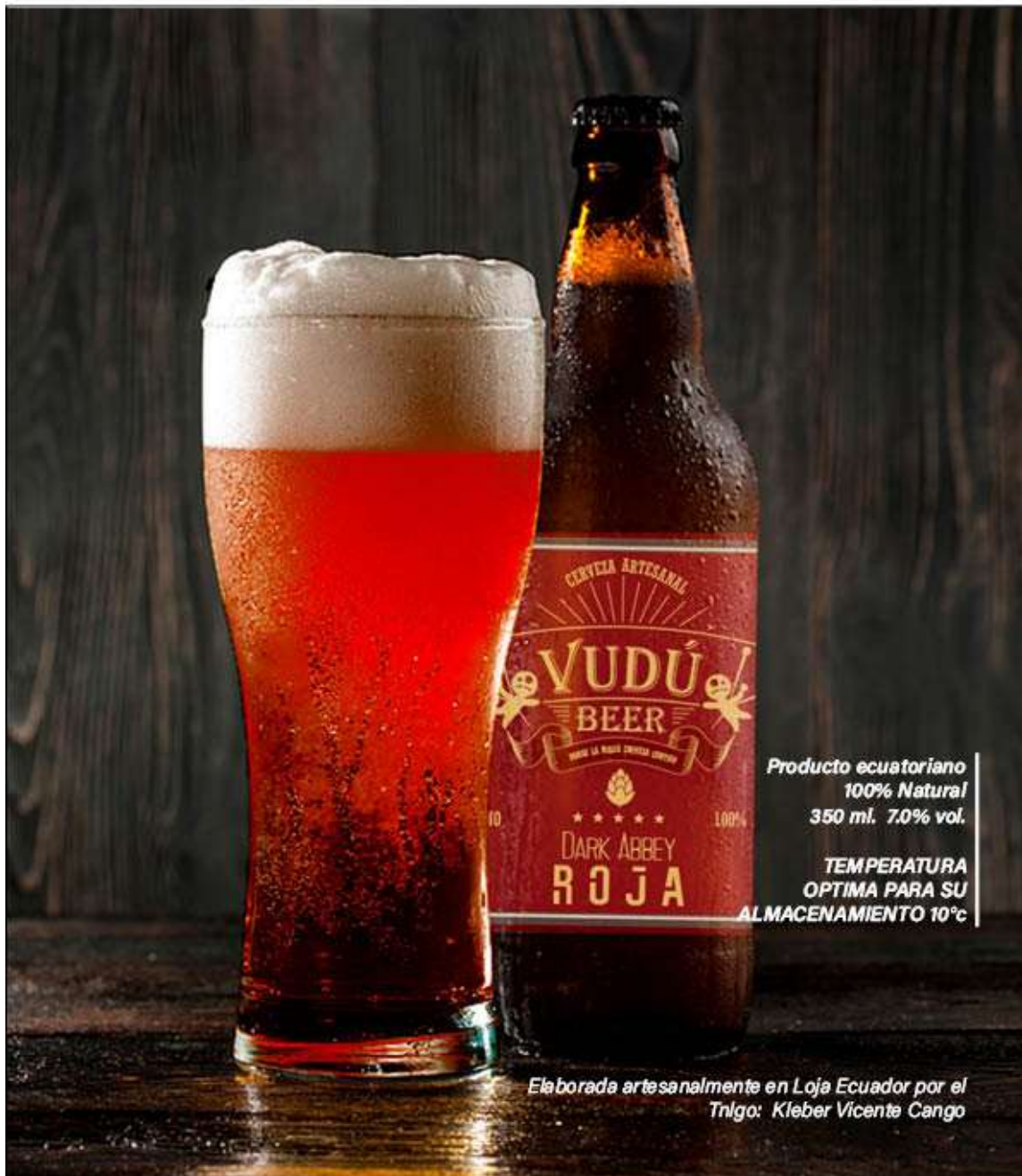
*Producto ecuatoriano
100% Natural
350 ml. 5.1% vol.*

*TEMPERATURA
OPTIMA PARA SU
ALMACENAMIENTO 10°C*

*Elaborada artesanalmente en Loja Ecuador por el
Tnigo: Kleber Vicente Cango*

ROJA

Dark Abbey



CARACTERÍSTICAS

Dark Abbey

Las cervezas a las que se le denominan como "DARK ABBEY" tienen un sabor muy parecido al de las India Pale Ale, es decir, amargas y con un aroma frutal, mientras que su color es oscuro, debido principalmente a las maltas que se utilizan para su elaboración, que por lo general son tostadas o de caramelo.

MARIDAJE

Las cervezas rojas se caracterizan por una sensación media en boca y colores que van desde el ámbar hasta el dorado rojizo intenso. Estas cervezas son excelentes para limpiar el paladar. Y se puede maridar con barbacoas de cerdo, pizza y pollo.

DARK ABBEY

Grado alcohol: 7.2%
Densidad inicial: 1.075
Densidad final: 1.017
Proceso de elaboración: 4 semanas
IBU: 25,5

INGREDIENTES

Maltas	Lúpulos	Levadura	Clarificante
Pilsen 2kg Pale Ale 2kg Cara Blond 1kg Abbey 1kg Café 150 gr	Hallertauer Blanc: 32gr Tettnanger: 20gr	Safale BE 256 11.5gr	Carragenina 2gr



ROJA

Red Ale



Producto ecuatoriano
100% Natural
350 ml. 6.0% vol.

TEMPERATURA
OPTIMA PARA SU
ALMACENAMIENTO 10°C

Elaborada artesanalmente en Loja Ecuador por el
Tnigo: Kleber Vicente Canga

CARACTERÍSTICAS

Red Ale

La Red Ale es una bebida refrescante con estilos variantes, pero esta es más conocida por su color rojo intenso y su suave sabor. Su ligero color rojo es debido al tostado de la cebada además de la malta, este estilo posee un grado alcohólico bajo, en torno al 3,5%, aunque si se elaboran versiones más potentes para su exportación.

MARIDAJE

Las cervezas rojas se caracterizan por una sensación media en boca y colores que van desde el ámbar hasta el dorado rojizo intenso. Estas cervezas son excelentes para limpiar el paladar. Y se puede maridar con barbacoas de cerdo, pizza y pollo.



RED ALE

Grado alcohol: 6.0%
Densidad inicial: 1.062
Densidad final: 1.016
Proceso de elaboración: 4 semanas
IBU: 25 – 40

INGREDIENTES

Maltas	Lúpulos	Levadura	Clarificante
PaleAle: 5500 gr	Hallertauer: 300 gr	Levadura S-33: 12 gr	Carragenina: 2 gr
Crystal: 300 gr			
Specioal: 200 gr			

NEGRA

Black ALPA



*Producto ecuatoriano
100% Natural
350 ml. 5.3% vol.*

*TEMPERATURA
OPTIMA PARA SU
ALMACENAMIENTO 10°C*

*Elaborada artesanalmente en Loja Ecuador por el
Tnigo: Kleber Vicente Cango*

CARACTERÍSTICAS

Black AIPA

Es una cerveza oscura de trigo. Su apariencia es tostada, de color marrón caoba y le acompaña una espuma cremosa y persistente blanquecina. Son cervezas ligeras que oscilan entre los 4,3 y 5,6 grados de alcohol, con un amargor muy bajo de entre 10 y 18 IBU.

Pese a ser una cerveza tostada (normalmente suelen ser algo más complicadas para el público menos curtido en la auténtica cerveza de calidad) resultan muy fácil de beber a la par de refrescantes.

Tienen aroma y sabor a trigo, banana, clavo, especias, y levemente a matices de frutas y de caramelo. Como apunte importante, al menos el 50% de los granos utilizados en la elaboración de la cerveza deben ser de malta de trigo.

MARIDAJE

De hecho, se dice que esos altos niveles servían para conservarla y evitar que se congelara, técnicamente, la cerveza stout es una versión mucho más fuerte de la porter, de hecho, su nombre original era "stout porter", pero conforme el tiempo pasó, ambos estilos fueron tomando su propia identidad, de los que inclusive se desprendieron otros.

Esta receta de cerveza negra (stout) de estilo imperial. Es compleja la lista de ingredientes y sencilla la elaboración en sí.

BLACK AIPA

Grado alcohol: 5.3%
Densidad inicial: 1.055
Densidad final: 1.014
Proceso de elaboración: 4 semanas
IBU: 15.30

INGREDIENTES

Maltas	Lúpulos	Levadura	Clarificante
PaleAle: 150gr	Hallertauer: 60gr	WB-06: 11.5gr	Carragenina: 2gr
Wheat Blanc: 2000gr			
Wheat Chocolat: 500gr			
Wheat Black: 500gr			
CaraGold: 150gr			
Diastatic: 150gr			
Roasted Barley: 150gr			



NEGRA

Stout Imperial

Producto ecuatoriano
100% Natural
350 ml. 8.0% vol.

TEMPERATURA
OPTIMA PARA SU
ALMACENAMIENTO 10°C

Elaborada artesanalmente en Loja Ecuador por el
Tnlgo. Kleber Vicente Cango

CARACTERÍSTICAS

Stout Imperial

La Imperial Stout es un tipo de cerveza ale oscura que se comenzó a elaborar en Inglaterra para exportarla a la corte imperial de los zares rusos, de ahí viene su nombre. Se caracteriza por un elevado índice alcohólico y de lúpulo.

MARIDAJE

Su característico color oscuro, aroma tostado y sabor tostado. Las cervezas negras están hechas con maltas marrones tostadas que le dan a la cerveza notas fuertes de chocolate, caramelo y café, son de alta fermentación y baja carbonatación, son cervezas muy cremosas que combinan bien con: ostras, mariscos, postres, guisos de carne y Salmon.



STOUT IMPERIAL

Grado alcohol: 8,0%
Densidad inicial: 1,135
Densidad final: 1,045
Proceso de elaboración: 4 semanas
IBU: 55

INGREDIENTES

Maltas	Lúpulos	Levadura	Clarificante
Pilsen: 4000gr Munich: 1000gr Special B: 450gr Black: 225gr Crystal: 140gr Chocolate: 120gr Cara Blond: 100gr	Chinook: 60gr	US-05: 11,5 gr	Carragenina: 2gr



ELABORACIÓN DE LOS ESTILOS DE CERVEZA



Procesos de elaboración de la cerveza APA de Trigo

A continuación, se detalla el proceso de elaboración de la cerveza apa de trigo, paso a paso y de manera sistemática

Proceso	Redacción	Fotos
Balance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta	
Molienda	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	
Maceración	Para extraer todas las azúcares, se lleva a macerar con 20 litros de agua a una temperatura de 68°C por 60 minutos	
Recirculación	Es muy importante es la recirculación del líquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azúcares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azúcares del mosto hacer la prueba del yodo, es muy importante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto	
Cocción	Llevar el mosto a cocción por 90 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.	

Adicion

Adiciones de lúpulo en 3 tiempos, Hercules 12gr al minuto 60, cascade 12gr al minuto 30, y el Centennial 12gr 5 minutos antes de apagar la cocción, en el minuto 70 incorporamos la carragenina (clarificante) 2 gr.



Enfriar

Ya terminada la cocción enfriar el mosto a una temperatura de 20°C



Fermentacion

Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura, una vez que ya este todo el mosto en el fermentados agregamos la cantidad de 12 gr de levadura WB-06 ya activa en el fermentador, llevamos a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 20°C.



Maduración

Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 4 0 6°C por 14 días.



Gasificaion

Décimo paso, pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas



Envasado

Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el C02 en la cerveza y así estará apta para su consumo,



Conservación

Para su conservación es importante que este en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable.

Como adjunto adicional para aromatizar se utilizó cascara de naranja 120gr y semillas de cilantro 100gr esto ponemos al minuto 55 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.



Procesos de elaboración de la cerveza Weissbier

A continuación, se detalla el proceso de elaboración de la cerveza Weissbier de trigo,

paso a paso y de manera sistemática.

Proceso	Redacción	Fotos
Balance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta	
Molienda	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	
Maceración	Para extraer todos los azúcares, se lleva a macerar con 20 litros de agua, en esta ocasión se macera en escala, primera maceración a 50°C por 30 minutos, segunda maceración a 65°C por 60 minutos, tercera y última maceración a 75°C por 5 minutos.	

Recirculación

Es muy importante es la recirculación del líquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azucares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azucares del mosto hacer la prueba de iodo, es muy importante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto



Cocción

Llevar el mosto a cocción por 60 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.



Adición

Adiciones de los en el minuto 20 de la cocción incorporamos el lúpulo magnum la cantidad de 20 gr, al minuto 40 incorporamos la carragenina (clarificarte) 2 gr, para lograr un sabor más intenso se agrega 10 gr de clavo de olor y 450 gr de miel de abeja.



Enfriar

Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 20°C



Fermentación

Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura por 15 minutos, una vez que ya este, todo el mosto en el fermentador, agregamos la cantidad de 12 gr de levadura WB-06 ya activa y llevar a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 20°C.



Maduración

Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 4 0 6°C por 14 días.



Gasificación

Pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas



Envasado

Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el CO2 en la cerveza y así estará apta para su consumo,



Conservación







para su conservación es importante que este en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable.

como adjunto, estas cantidades son para 20 litros de cerveza.



Procesos de Elaboración de la cerveza Dark Abbey

A continuación, se detalla el proceso de elaboración de la cerveza Dark Abbey, paso a paso y de manera sistemática:

Proceso	Redaccion	Fotos
Blance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta	 
Molienda	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	 
Maceración	Para extraer todas las azucares, se lleva a macerar con 20 litros de agua a una temperatura de 68°C por 60 minutos	 

Recirculacion

Es muy importante es la recirculación del liquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azucares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azucares del mosto hacer la prueba de iodo, es muy importante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto



Cocción

Llevar el mosto a cocción por 90 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el liquido.



Adicion

Adicion de dos lúpulos hallertauer al minuto 30, y el tettnanger al minuto 80, 20 minutos antes de terminar la cocción incorporamos la carragenina (clarificante) 2



Enfriar

Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 16°C



Fermentacion

Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura, una vez que ya este todo el mosto en el fermentador agregamos la cantidad de 12 gr de levadura SafAle BE-256 ya activada, llevamos a su primera



fermentación por 7 días en una temperatura de 18 a 20°C

Maduración

Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 2°C por 16 días.



Gasificación

Desimo paso, pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas



Envasado

Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el CO2 en la cerveza y así estará apta para su consumo,



Conservación

Para su conservación es importante que este en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable.

Como adjunto adicional para aromatizar utilizamos canela y panela esto ponemos al minuto 80 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.



Procesos de Elaboración de la cerveza Red Ale

A continuación, se detalla el proceso de elaboración de la cerveza roja (Red ALE), paso a paso y de

manera sistemática:

Proceso	Redaccion	Fotos
Blance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta	 
Molienda,	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	 
Maceración	Para extraer todas las azucares, se lleva a macerar con 20 litros de agua a una temperatura de 68°C por 60 minutos de	 
Recirculacion	Es muy importante es la recirculación del liquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azucares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azucares del mosto hacer la pueda de iodo, es muy inportante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto	 

Cocción

Llevar el mosto a cocción por 60 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.



Adición

Al minuto 15 de la cocción incorporamos el lúpulo Hallertauer la cantidad de 30 gr, 20 minutos antes de terminar la cocción incorporamos la carragenina (clarificante) 2gr, también en este tiempo se puede incorporar aromatizantes.



Enfriar

Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 20°C



Fermentación

Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura, se deja por 20 minutos para su activación, una vez que ya este todo el mosto en el fermentador, agregamos la cantidad de 12 gr de levadura S-33 ya activada, y llevar a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 20°C.



Maduración

En este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 6°C por 16 días.



Gasificación

Pasado este tiempo de maduración se procede a gasificar con CO₂ durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas más.



Envasado

Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el CO₂ en la cerveza y así estará apta para su consumo,



Conservación

Para su conservación es importante que esté en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable.

Como adjunto adicional, para aromatizar incorporamos granadina 650 gr y hierbaluisa 10 gr, estos ingredientes los incorporamos al minuto 50 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.



Procesos de Elaboración de la cerveza Black IPA

A continuación, se detalla el proceso de elaboración de la cerveza Black IPA de trigo, paso a paso y de manera sistemática

Proceso	Redaccion	Fotos
Balance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta.	
Molienda,	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	
Maceración	Para extraer todas las azucares, se lleva a macerar con 20 litros de agua en esta ocasión se macera en escala, primera maceración a 52°C por 10 minutos, segunda maceración a 62°C por 30 minutos, tercera y última maceración a 72°C por 30 minutos, hacer el Mash-Out (elevar la temperatura de del mosto a 77°C, su finalidad es detener la concervacion enzimatica del almidon en azucares fermentables) a 78°C por 10 minut	
Recirculacion	Es muy importante es la recirculación del liquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azucares de los cereales, para saber si se extrajó todos los azucares del mosto hacer la prueba de yodo, es muy inportante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto	

Cocción

Llevar el mosto a cocción por 70 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.



Adición

Se adiciona dos tipos de lupulo, al inicio de la cocción incorporamos el lupulo Hallertauer la cantidad de 30gr al minuto 50 incorporamos la carragenina (clarificante) 2 gr, al minuto 60 incorporamos el lupulo Hallertauer la cantidad de 30 gr, se puede incorporar cualquier especie aromática.



Enfriar

Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 20°C



Fermentación

Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura por 15 minutos, una vez que ya este todo el mosto en el fermentador agregamos la cantidad de 12 gr de levadura WB-06 ya activa en el fermentador, llevamos a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 20°C.



Maduración

Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 4 o 6°C por 14 días.



Gasificación

Desimo paso, pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas



Envasado

Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el CO2 en la cerveza y así estará apta para su consumo,



Conservación

Para su conservación es importante que esté en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable.

Como adjunto adicional para aromatizar se utilizó clavo de olor 10 gr y chocolate 150 gr, esto ponemos al minuto 50 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.



Procesos de Elaboración de la cerveza Stout Imperial

A continuación, se detalla el proceso de elaboración de la cerveza Stout Imperial, paso a paso y de manera sistemática:

Proceso	Redaccion	Fotos
Blance de ingredientes	Consiste en la adquisición de materia prima para la elaboración de la cerveza, pesar todas las maltas para hacer la receta	
Molienda	Consiste en romper el grano, respetando la cáscara o envoltura y provocando la pulverización de la harina, tomando en cuenta que no debe quedar molida.	
Maceración	Para extraer todas las azucares, se lleva a macerar con 20 litros de agua a una temperatura de 67°C por 70 minutos,	
Recirculacion	Es muy importante es la recirculación del liquido en la olla de maceración tratando de lavar las maltas esto es para lograr extraer todo los azucares de los cereales, para saber si se extrajo todos los azucares del mosto hacer la prueba de yodo, es muy inportante tener en cuenta las temperaturas esto para poder conseguir un buen producto	

Cocción

Llevar el mosto a cocción por 90 minutos a 74°C, durante el tiempo no es necesario estar removiendo el líquido.



Adición

Adición del lúpulo Chinook la cantidad de 30 gr al inicio de la cocción, al minuto 60 incorporamos 30gr de lúpulo Chinook, 20 minutos antes de terminar la cocción incorporamos la carragenina (clarificante) 2gr.

En este tiempo se puede incorporar aromatizantes.



Enfriar

Ya terminada la cocción enfriar el mosto con un enfriador de placas a una temperatura de 20°C



Fermentación

Trasvasar el mosto a un fermentador, y en este tiempo es donde se mide la densidad inicial del mosto esto es para poder medir el grado alcohólico de la cerveza, recordar que en un envase de vidrio se usa un poco de mosto para activar la levadura, una vez que ya este todo el mosto en el fermentador agregamos la cantidad de 12 gr de levadura SafAle BE 256 ya activada, llevar a su primera fermentación por 7 días en una temperatura de 18 a 20°C.



Maduración

Pasado este tiempo se realiza el cold crash, (trasvasar a un madurador), en este tiempo es donde se mide la densidad final de la cerveza, seguido se lleva a conservar a una temperatura de 2°C por 16 días.



Gasificación

Desimo paso, pasado este tiempo de maduración se procede a gasificamos con C2 durante 60 minutos a una presión de 2 BAR o 30 PSI, se deja estabilizar por 24 horas mas



Envasado

Se procede a envasar bajo presión esto es para lograr retener el CO2 en la cerveza y así estará apta para su consumo,



Conservación

Para su conservación es importante que este en temperaturas que no pasen de 10°C o mucho mejor en refrigeración, así al consumirla será más agradable.

Como adjunto adicional para aromatizar utilizamos esencia de café 250 ml, azúcar morena 250gr y anís estrellado 6 gr estos ingredientes los incorporamos al minuto 80 de la cocción. Estas cantidades son para 20 litros de cerveza.



Procesos para maridar los alimentos y la cerveza

Procedimiento	Redacción	Imagen
Contraste	<p>Sin embargo, en el maridaje se busca justamente lo opuesto. Es decir, encontrar el equilibrio entre la bebida y la comida compensando los excesos y las carencias de ambos. se crea un plato que tenga un sabor distintivo que pueda brillar sin ser dominado.</p>	
Complemento	<p>El complemento busca armonía por similitud que consiste en combinar sabores, sensaciones y aromas similares, Complementar los sabores es una de las formas más sencillas de hacer un delicioso maridaje de alimentos y cervezas.</p>	
Limpiar paladar	<p>Limpiar el paladar es muy importante en un maridaje, esto se da alternando bocados de cerveza u otro tipo de producto, y así estarás seguro que tendrás a tus papilas listas para sentir nuevos sabores cada vez. Esto se considera necesario cuando hay preparaciones que tienen sabores fuertes o dominantes.</p>	 
Evita sabores dominantes	<p>Tenga en cuenta los niveles de sabor en sus alimentos y cerveza. Muchas cervezas medianas y oscuras tienen un sabor rico y poderoso que puede dominar ciertos tipos de alimentos.</p>	
Tipos ALE	<p>Ale es un nombre que abarca a todas las cervezas de fermentación alta, esto quiere decir que en las ales, el proceso de fermentación ocurre en la superficie del líquido, recordar que los diferentes tipos de cerveza varían mucho en su color, contenido de alcohol, sabor y sensación en la boca,</p>	

por lo que si desea hacer un buen maridaje, primero debe entender los diferentes estilos de cerveza.

Estilos

Dentro de la variedad de estilos que existe en el mundo cervecero presento tres estilos que han ido ganando adeptos entre los amantes de las artesanales. Rubia, Roja, Negra, las cuales son, Apa de Trigo, Weissbier, Dark Abbey, Red Ale, Black IPA, Stout Imperial. Conoce sus características y con qué platillos combinan mejor



Rubia

La rubia es una cerveza afrutada y con mucho cuerpo, cuyo color oscila entre el amarillo claro y el dorado. Es la cerveza clásica para acompañar al marisco



Roja

Las cervezas rojas se caracterizan por una sensación media en boca y colores que van desde el ámbar hasta el dorado rojizo intenso. Estas cervezas son excelentes para limpiar el paladar. Y se puede maridar con barbacoas de cerdo, pizza, pollo.



Negra

Su característico color oscuro, aroma tostado y sabor tostado. Las cervezas negras están hechas con maltas marrones tostadas que le dan a la cerveza notas fuertes de chocolate, caramelo y café, son de alta fermentación y baja carbonatación, son cervezas muy cremosas que combinan bien con: ostras, mariscos, postres, guisos de carne y Salmon



Armonía

La armonía va más allá de la relación entre bebida y comida, El equilibrio es el valor más importante de un plato y para lograrlo hay que saber cómo armonizar los ingredientes y así lograr sabores deseados



Placer

Ese placer que experimentamos al comer está mediado por una hormona, llamada dopamina, que nuestro cerebro segrega en diferentes cantidades cuando ingerimos alimentos para recompensarnos y propiciar que queramos comer de nuevo. Así, se garantiza nuestra supervivencia.



Platillos para maridar la cerveza artesanal

Costillas de cerdo al horno en salsa BBQ

INGREDIENTES

Proteína	Carbohidratos	Ensalada	Salsa (BBQ)	Vinagreta
Costillas (cerdo)	Papa	Lechuga	Cebolla	Vinagre
Sal ahumada		Zanahoria	Ajo	Limón
Pimienta		Pepino	Mantequilla	Mostaza
Ajo		Tomate Cherry	Salsa de tomate	Miel
Cebolla		Mango verde Pepini-	Vino tinto	Jugo de naranja
Romero		llo agridulce	Coca cola	Sal y pimienta
			Ahumador	
			Salsa de soya	
			Sal	
			Azúcar	

PREPARACIÓN

La costilla condimentamos con sal pimienta y llevamos al horno por 20 minutos, la papa es frita, para la ensalada incorporación de lechuga, zanahoria, pepino, tomate Cherry, mango verde rayado y pepinillo agridulce, añadimos una vinagreta a base de vinagre mostaza, una porción de jugo de naranja sal pimienta y miel, aderezo de ensalada.

Para la barbacoa usamos cebolla, ajo, mantequilla y dejamos que se caramelicen para luego agregar el vino tinto, salsa de tomate, coca cola, salsa de soya, ahumador, azúcar morena, pisca de sal, y dejamos cocinar por 20 minutos y luego enfriamos para llevar a procesar, y a su vez la reducimos en temperatura baja.

Servir en su plato de preferencia.



Camarones Crunch en salsa de pimiento

INGREDIENTES

Proteína	Carbohidratos	Ensalada	Salsa	Vinagreta
Camarones	Papa	Lechuga	Vino tinto	Vinagre
Sal ahumada		Zanahoria	Champiñones secos	Limón
Pimienta		Pepino	Cebolla perla	Mostaza
Pimentón		Tomate Cherry	Ajo	Miel
Ajo en polvo		Mango verde	Roux oscura	Jugo de naranja
Cebolla en polvo		Pepinillo agri dulce	Sal pimienta	Sal y pimienta
Tomillo				

PREPARACIÓN

Marinar los camarones con sal pimienta y limón por 5 minutos, seguido en un bowl, incorporamos los huevos con sal y pimienta, para que ingresen los camarones y con movimientos envolventes cubrimos en su totalidad, para luego incorporarlos en la harina con la apanadura, para ingresar a fritura profunda por 2 minutos.

Los plátanos los picamos en bastones y a fritura profunda.

Para la ensalada se incorpora la lechuga, zanahoria rayada, mango verde rayado, tomate Cherry, aguacate en cubos.

Para la salsa tatémanos los pimientos la cebolla y el ajo, procesamos para luego incorporarla mayonesa, mostaza, salsa de tomate y corregimos sabores con sal pimienta.

La vinagreta a base de vinagre mostaza, una porción de jugo de naranja sal pimienta y miel, aderezo de ensalada.

Y emplatamos para su consumo.



Lomo fino de res en salda de vino tinto

INGREDIENTES

Proteína	Carbohidratos	Ensalada	Salsa	Vinagreta
Lomo de res	Papa	Lechuga	Vino tinto	Vinagre
Sal ahumada		Zanahoria	Champiñones secos	Limón
Pimienta		Pepino	Cebolla perla	Mostaza
Pimentón		Tomate Cherry	Ajo	Miel
Ajo en polvo		Mango verde	Roux oscura	Jugo de naranja
Cebolla en polvo		Pepinillo agri dulce	Sal pimienta	Sal y pimienta
Tomillo				

PREPARACIÓN

Limpiamos el lomo en tero y añadimos sal pimienta, cebolla en polvo ajo en polvo, pimentón molido y tomillo, dejamos reposar por unos minutos.

Llevamos al horno en una temperatura de 360°C por 20 minutos.

Las papas que usamos es la super chola, cocinamos con un toque de sal y luego llevamos a una sartén para saltearlas y corregir sabores.

Para la ensalada incorporamos la lechuga en cortes grandes, el pepino en medias lunas, tomate Cherry, la zanahoria rayada, de igual forma el mango verde, el pepinillo en rodajas recordar que este es agri dulce.

La salsa parte de un buen refrito de cebolla, ajo. Mantequilla, una vez ya caramelizada incorporamos los champiñones seguido el vino tinto, y agregamos roux oscura para darle la textura esperada.

La vinagreta a base de vinagre mostaza, una porción de jugo de naranja sal pimienta y miel, aderezo de ensalada.

Y emplatamos para su consumo.



Hamburguesa

INGREDIENTES

Proteína	Carbohidratos	Aderezos	Salsa
Carne de res molida	Papa	Tomate	Pimientos amarillo,
Sal pimienta	Pan	Lechuga	verde, rojo
Apanadura		Pepinillo	Cebolla
Cebollín			Ajo
Huevo			Mostaza
Tocino			Mayonesa
Jamón			Sal pimienta
Chorizo parrillero			Piña
Queso			Miel

PREPARACIÓN

Elegir una carne de res en buen estado de preferencia lomo, y moler para luego en un bowls la condimentamos con sal pimienta apanadura y huevo, le damos forma redonda para luego llevar a la parrilla o a la plancha, a una temperatura 150°C por 12 minutos, junto con el chorizo parrillero, Faltando 30 segundos incorporamos el queso en la carne para que se derrita un poco.

En la plancha previamente caliente introducimos el tocino y jamón por 5 minutos.

El pan tratamos de tostarlo en la misma plancha.

El tomate en rodajas, la lechuga hojas no muy grandes y el pepinillo en rodajas como viene.

La papa es frita.

Para la primera salsa tatémanos los pimientos la cebolla y el ajo, procesamos para luego incorporarla mayonesa, mostaza, salsa de tomate y corregimos sabores con sal pimienta.

La segunda salsa de piña, procesamos la piña y colamos sin que queden residuos, para en una cacerola mezclamos el néctar de piña con miel y un toque de vinagre y corregimos sabores.

Para su presentación queda a tú imaginación.



Papa nacho

INGREDIENTES

Proteína

Carne de res molida
Choricillo
Queso

Carbohidratos

Papa
Ronditos de maíz

Aderezos

Aguacate
Tomate
Limón
Cilantro
Sal

Salsa

Pimientos amarillo,
verde, rojo
Cebolla
Ajo
Mostaza
Mayonesa
Sal pimienta
Piña
Miel

PREPARACIÓN

Para esta prelación es muy importante tener los ingredientes pesados.

Primero se fríe la papa.

Luego en una bandeja que ingreses a la microonda, ponemos los ingredientes.

Ronditos de maíz seguido la papa ya frita, y a su vez el queso, luego incorporamos la carne molida de res con los frejoles negros y para culminar rodajas de choricillo todos estos ingredientes llevar a la microonda por 4 minutos.

Para el guacamole

Aguacate maduro, tomate riñón en cubos también el cilantro picado fino, limón y para culminar corregimos sabores con sal y pimienta.

Ya culminado los 4 minutos sacamos del microondas y cervinos con el guacamole.

El emplatado queda a tú imaginación.



Alas de pollo en salsa BBQ

INGREDIENTES

Alas de pollo	Carbohidratos	Ensalada	Salsa BBQ	Vinagreta
Cebolla	Papa	Lechuga	Vino tinto	Vinagre
Naranja		Zanahoria	Champiñones secos	Limón
Mostaza		Pepino	Cebolla perla	Mostaza
Ajo		Tomate Cherry	Ajo	Miel
Azúcar		Mango verde	Roux oscuro	Jugo de naranja
Orégano		Pepinillo agri dulce	Sal pimienta	Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Las alas de pollo luego de ser bien limpias y lavadas se llevan a marinar con naranja, mostaza, cebolla, ajo, sal, y azúcar por 30 minutos pasado este tiempo llevar al horno por 45 minutos a una temperatura de 140°C.

La papa es frita, para la ensalada incorporación de lechuga, zanahoria, pepino, tomate Cherry, mango verde rayado y pepinillo agri dulce, añadimos una vinagreta a base de vinagre mostaza, una porción de jugo de naranja sal pimienta y miel, aderezo de ensalada.

Para la barbacoa usamos cebolla, ajo, mantequilla y dejamos que se caramelicen para luego agregar el vino tinto, salsa de tomate, coca cola, salsa de soya, ahumador, azúcar morena, pisca de sal, y dejamos cocinar por 20 minutos y luego enfriamos para llevar a procesar, y a su vez la reducimos en temperatura baja.

Servir en su plato de preferencia.



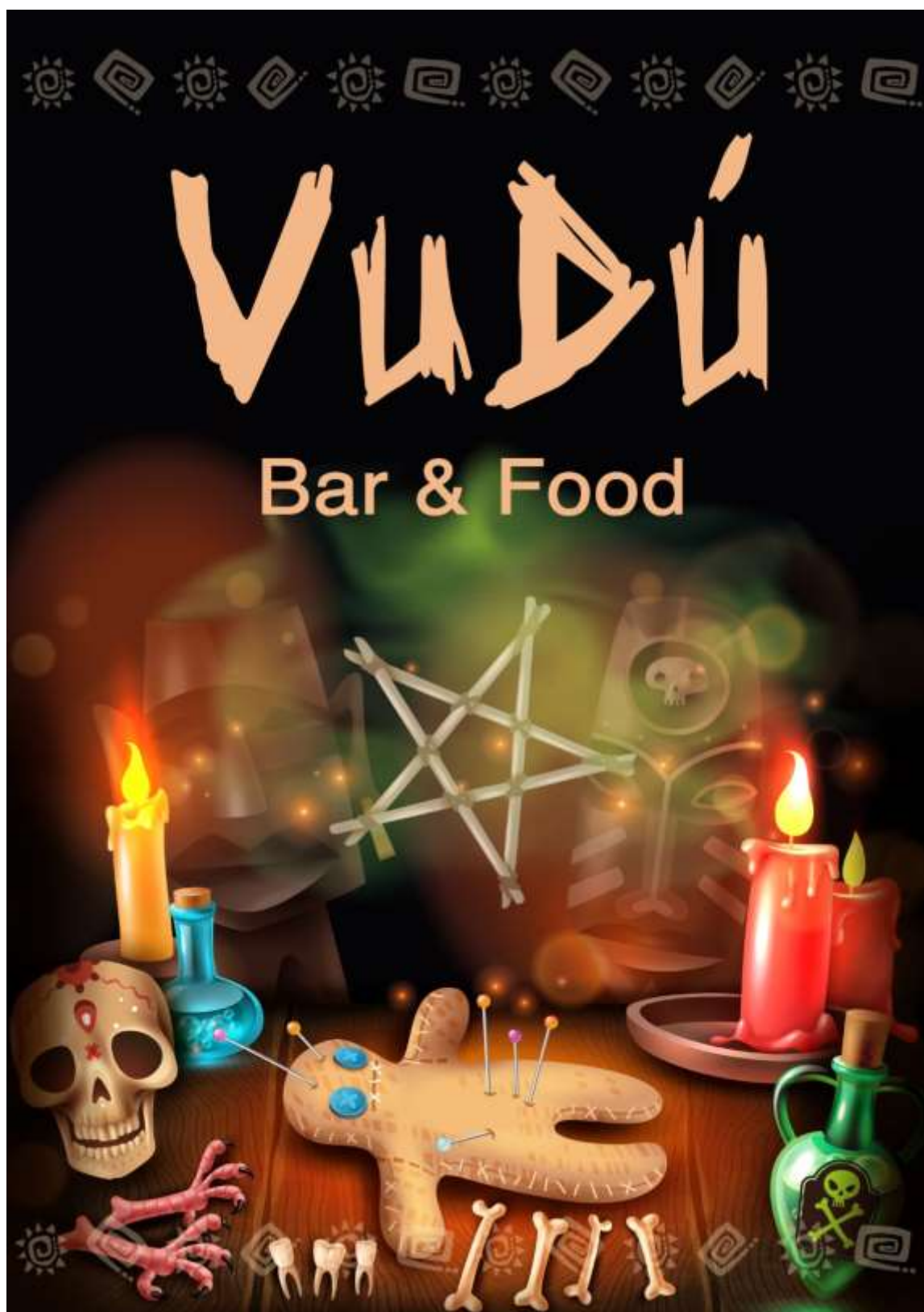
Cerveza artesanal

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO



La cerveza artesanal es aquella que está elaborada siguiendo una "receta" propia, por maestros cerveceros que le dan un sabor distinto y personal; por lógica su producción es limitada, ya que se pone especial atención en sabores y texturas distintas a las marcas industriales.

Carta nueva de Vudú Bar





Cocteles de la Casa (Cocktails of the house)

MUERTE A TU EX DEATH TO YOUR EX	(Vodka, Triple Sec, menta, leche evaporada, leche condensada) (Vodka, Triple Sec, mint, evaporated milk, condensed milk)	4.50
RITO DE AMOR LOVE RITE	(Whisky, licor de cacao, cereza, leche evaporada, leche condensada) (Whisky, cocoa liquor, cherries, evaporated milk, condensed milk)	4.50
MAGIA VUDÚ VOODOO MAGIC	(Licor vudú, Hierbabuena, jarabe de limón, pulpa de fresa) (vudú liquor, mint, lemon syrup, strawberry pulp)	4.50
BEE TLEJUICE BEE TLEJUICE	(Tequila, Vodka, jugo de naranja, granadina) (Tequila, Vodka, orange juice, grenadine)	4.50
ZOMBI ZOMBIE	(Tequila, Triple Sec, Blue Curacao, limón) (Tequila, Triple Sec, Blue Curacao, lemon)	5.00
AL MÁS ALLÁ THE BEYOND	(Chocolate, licor de cacao, vodka, jugo de piña, toque vudú) (Chocolate, cocoa liquor, vodka, pineapple juice, vudu touch)	5.00
LUCIFER LUCIFER	(Tequila, licor de café y limón) (Tequila, coffee and lemon liquor)	5.00
DIRECTO A LA PAILA DIRECT TO FLAMED PAN	(Flameado)	5.50
AMANECIDAS VUDÚ VUDU DREAMS	(Tequila, Jugo De Arándanos, Zumo De Piña, Zumo De Naranja, Triple Seco) (Tequila, blueberries juice, pineapple juice, orange juice, Triple Sec)	5.00
SUÑOS VUDÚ VUDU DREAMS	(Brandy, Crema De Whisky, Curasao Azul, Hielo) (Brandy, Whisky cream, blue curacao, ice)	5.00
ORGASMO ORGASM	(Licor De Café, Licor De Cacao, Crema, Baileys, Hielo, Cereza) (Coffee liquor, cocoa liquor, Cream, Baileys, ice, cherry)	5.00
ORGASMO MÚLTIPLE MULTIPLE ORGASM	(Licor De Café, Licor De Cacao, Crema, Baileys, Whisky, Hielo, Cereza) (Coffee liquor, cocoa liquor, Cream, Baileys, whisky, ice, cherry)	5.50



Cocteles Clásicos (Classic Cocktails)

MOJITO MOJITO	de maracujá, mora o fresa Passion fruit, blackberry or strawberry	(Ron, Hierbabuena, jarabe de limón y agua mineral) (Rum, Mint, Lemon syrup y Sparkling water)	5.00
MARGARITA DRISY FLOWER		(Tequila, Triple Sec, limón) (Tequila, Triple Sec, lemon)	5.00
ALEXANDER ALEXANDER		(Brandy, licor de cacao, leche evaporada, leche condensada) (Brandy, Cocoa liquor, Evaporated milk, Condensed milk)	5.00
GIN TONIC GIN TONIC		(Gin, limón, agua tónica, pepino, especias) (Gin, lemon, Tonic Water, Cumber, spices)	5.00
CAIPIRIÑA CAIPIRINA		(Aguardiente, limón, jarabe, sprite) (Schnapps, lemon, syrup, sprite)	5.00
CUBA LIBRE CUBALIBRE		(Ron, coca cola, limón) (Rum, coca cola, lemon)	5.00
MARTINI MARTINI		(Ginebra, Vermout Dry, aceitunas) (Ginebra, Vermout Dry, olives)	5.00
TOM COLLINS TOM COLLINS		(Gin, sprite, limón) (Gin, sprite, lemon)	5.00
PISCO SOUR PISCO SOUR		(Pisco, jarabe, limón, clara de huevo, Angostura) (Pisco, lemon syrup, egg white, Angostura)	5.00
PADRINO GODFATHER		(Whisky, Amaretto, hielo, cereza) (Whisky, Amaretto, ice, cherry)	7.00
RUSO NEGRO BLACK RUSSIAN		(Vodka, licor de café, hielo) (Vodka, coffee liquor, ice)	7.00
MANHATTAN MANHATTAN		(Whisky, Vermout Rosa, Angostura) (Whisky, Pink Vermout, Angostura)	7.00
LONG ISLAD LONG ISLAD		(Tequila, Vodka, Ron, Gin, limón, soda negra) (Tequila, Vodka, Rum, Gin, lemon, black soda)	7.00
CUBATA CUBATA		(whisky, Coca-Cola, limón, hielo) (whisky, Coca-Cola, Lemon, ice)	5.00
SANGRÍA SANGRIA		(Vino tinto, soda de naranja, manzana, naranja, piña, fresas y uva) (Red wine, orange soda, apple, orange, pineapple, strawberries and grapes)	5.00
PIÑA COLADA PIÑA COLADA		(Ron blanco, zumo de piña, half & half, coco, crema, vainilla y hielo) (White rum, pineapple juice, half & half, coconut, cream, vanilla and ice)	5.00
SEXO EN LA PLAYA SEX ON THE BEACH		(Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, jugo de arándano, hielo) (Vodka, peach liquor, orange juice, blueberry juice, ice)	5.00
WHISKY A LAS ROCAS WHISKY ON THE ROCKS		(Whisky con hielo) (Whisky with ice)	6.00





Jarras (1 Litro) Jars (1 Liter)

DESTORNILLADOR SCREWDRIVER	(Vodka, jugo de naranja, granadina, vudú) (Vodka, orange juice, grenadine, vudú)	15.00
CUBA LIBRE CUBALIBRE	(Ron, soda negra, limón, vudú) (Rum, black soda, lemon, vudú)	15.00
PIÑA COLADA PIÑA COLADA	(Ron, esencia de vainilla, crema de coco, vudú) (Rum, Vanilla, coconut cream, vudú)	19.00
LAGUNA AZUL BLUE LAGOON	(Vodka, Gin, Tequila, Blue Curacao, vudú) (Vodka, Gin, Tequila, Blue Curacao, vudú)	20.00
CAIPIRIÑA CAIPIRINI	(Aguardiente vudú, limón, jarabe de goma) (vudú schnapps, lemon, jelly syrup)	20.00
MOJITO MOJITO	(Ron, Hierbabuena, limón, agua mineral o sprite) (Rum, mint, lemon, sparkling water or sprite)	20.00
TEQUILA SUNRISE TEQUILA SUNRISE	(Tequila, jugo de naranja, granadina, vudú) (Tequila, orange juice, grenadine, vudú)	20.00
SANGRÍA SANGRIA	(Vino tinto, soda de naranja, manzana, naranja, piña, fresas y uva) (Red wine, orange soda, apple, orange, pineapple, strawberries and grapes)	20.00



Cervezas (Beers)

CLUB PERSONAL PERSONAL CLUB BEER		2.00
CLUB 550 ML. CLUB BEER 550 ML.		3.00
PILSENER 600 ML. PILSENER BEER 600 ML.		2.75
CORONA CORONA		4.00
HEINEKEN HEINEKEN		4.00
CERVEZA ARTESANAL CRAFT BEER		3.50
APA DE TRIGO, WEISSBIER, DARK ABEY, RED ALE, BLACK AIP, STOUT IMPERIAL		

Micheladas (Spicy beers)

CHELADA		3.00
MICHELADA		3.50
MICHELADA VUDÚ	De mora, maracuya o mango Blackberry, passion fruit or mango	4.00
MICHELADA CON TEQUILA		5.00



Botellas (Bottles)

JHONNIE WALKER RED RED LABEL JHONNIE WALKER		49.00
RON HAVANA HAVANA RUM		45.00
RON BACARDI BACARDI RUM		39.00
RON ABUELO ABELO RUM		37.00
TEQUILA CHARRO CHARRO TEQUILA		45.00
VODKA SKYY SKYY VODKA		45.00
VINO WINE	(Cabernet o Merlot) (Cabernet or Merlot)	29.00



Bajos en Alcohol (Classic Cocktails)

PRIMAVERA VUDÚ VUDU SPRING	(Amaretto, jugo de naranja, hielo, rodaja de naranja) (Amaretto, orange juice, ice, orange slice)	4.00
VUDA VUDÚ VUDU WOOD	(Curasao azul, zumo de naranja, hielo) (Blue curacao, orange juice, ice)	4.00
MEDIAS DE SEDA VELVET SOCKS	(Vodka, half & half, granadina, hielo, cereza) (Vodka, half & half, grenadine, ice, cherry)	5.00
DAIQUIRI DAIQUIRI	(Ron blanco, azúcar, fresa o mora, mango, maracuyá, hielo, limón) (White rum, sugar, strawberry or blackberry, mango, passion fruit, ice, lemon)	5.00
MIMOSA MIMOSA	(Zumo de naranja, champán o vino espumoso, rodaja de naranja) (Orange juice, champagne or sparkling wine, orange slice)	4.50

Cervezas con toque Vudú (1/2 Litro)

BRUJO NEGRO BLACK WIZLOCK	(Cerveza con licor de café) (Beer with coffee liquor)	4.00
DUENDE VERDE GREEN GOBLIN	(Cerveza con licor de menta) (Beer with mint liquor)	4.00
BRUJA EXÓTICA EXOTIC WITCH	(Cerveza con licor y hierbas) (Beer with liquor and herbs)	4.00
HECHICERA ENCHANTRESS	(Cerveza con Ron y limón) (Beer with rum and lemon)	4.00
CHAMÁN SHAMAN	(Cerveza, Tequila y Blue) (Beer, Tequila y Blue)	4.50

Calaveras (skulls)

VUDÚ VUDU	(Gin, Vino, Vodka, naranja) (Gin, wine, Vodka, orange)	9.90
ABRE CORAZÓN OPEN HEART	(Crema de Whisky, Brandy, chocolate) (Whisky cream, Brandy, chocolate)	9.90
SUEÑA CONMIGO DREAM ABOUT ME	(Vodka, Triple Seco, limón, cranberry) (Vodka, Triple Sec, lemon, cranberry)	9.90
REGRESA A MI COME BACK TO ME	(Gin, tequila, blue curacao, orangina, sirope de jengibre) (Gin, tequila, blue curacao, orangina, ginger syrup)	9.90
AL CEMENTERIO TO THE CEMETERY	(Vodka, Gin, Ron, Tequila, Triple Seco, té) (Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, tea)	13.00

Ronda de Shots (Round of shots)

		1	6	10
BREBAJE VUDÚ VUDU POTION	(Whisky, vodka, tequila, blue, ron) (Whisky, vodka, tequila, blue, rum)	\$3.00	\$15.00	\$25.00
MAGIA NEGRA BLACK MAGIC	(Vodka, tequila y licor de café) (Vodka, tequila y coffee liquor)	\$2.50	\$13.00	\$22.00
QUIJA DUIZA	(Tequila, licor de durazno, granadina, jugo de naranja y cereza) (Tequila, peach liquor, grenadine, orange juice y beer)	\$2.00	\$12.00	\$22.00
POLVO MÁGICO MAGIC POWDER	(Ron, triple seco, jarabe de maracuyá y toque vudú) (Rum, triple seco, passion fruit syrup y and a vudú touch)	\$2.00	\$10.00	\$18.00
ENCANTO VUDÚ VUDU CHARM	(Whisky, leche evaporada y condensada, licor de cacao, chocolate, chantilly y cereza) (Whisky, evaporated milk, condensed milk, cocoa liquor, chocolate, whipped cream and cherry)	\$2.50	\$13.50	\$23.00
SHOT DE TEQUILA TEQUILA SHOT		\$1.50	\$20.00	\$32.50

Bebidas Calientes (Warm Drinks)

VINO HERVIDO BULLEN WINE	Copa	5.00	Jarra 1/2 Lt	10.00	Jarra 1Lt	19.00
CANELAZO CANELAZO	Copa	5.00	Jarra 1/2 Lt	10.00	Jarra 1Lt	19.00
CAFÉ CON LICOR LIQUORICE COFFEE	Vaso	3.50				





Bebidas sin alcohol / Non alcohol drinks

CAFÉ COFFEE		1.00
AGUA AROMÁTICA INFUSIONS		1.00
GASEOSA PERSONAL PERSONAL SODA		1.00
AGUA CON GAS SPARKLING WATER		1.00
AGUA SIN GAS REGULAR WATER		1.00
SAN FRANCISCO SAINT FRANCIS	(Jugo de naranja, jugo de durazno, limón, granadina, jugo de piña) (Orange juice, peach juice, lemon, grenadine, pineapple juice)	2.50
FROZEN	De mora, guanábana o mango blackberry, soursop or mango	2.50



Piqueos Vudú / Vudú Snacks

ALITAS BBQ O CRUNCH BBQ WINGS OR CRUNCH	(Papas fritas, ensalada, salsas) (French Fries, Salad, sauces)	3 alitas (wings) 3.50 6 alitas (wings) 6.00 9 alitas (wings) 8.00 12 alitas (wings) 10.50
LOMO FINO DE RES BEEF TENDERLOIN	(Lomo de res, salsa de champiñones, papa, ensalada fresca) (tenderloin, mushroom sauce, potatoes, fresh salad)	7.00
TABLITA VUDÚ TABLITA VUDÚ	(6 alitas BBQ, chorizos, papas fritas, ensalada) (6 BBQ wings, pork sausage, french fries, salad)	9.50
SÚPER TABLITA VUDÚ SÚPER TABLITA VUDÚ	(6 alitas BBQ, costillas, chorizos, papas fritas, ensalada) (6 BBQ wings, ribs, pork sausage, french fries, salad)	15.99
COSTILLAS BBQ BBQ RIBS	(Papas fritas, ensalada) (French fries, salad)	7.00
HAMBURGUESA VUDÚ VUDÚ HAMBURGER	(Carne, queso, jamón, chorizo, lechuga, tomate) (Meat, chesse, ham, pork sausage, lettuce, tomato)	7.00
NACHITOS VUDÚ VUDÚ LITTLE NACHOS	(Carne, frejol, queso, chorizo, guacamole, pico de gallo) (Ground meat, black eyed peas, chesse, pork sausage, guacamole, pico de gallo)	4.50
PAPA NACHOS VUDÚ VUDÚ NACHOS & FRIES	(Carne, frejol, queso, chorizo, papas fritas, guacamole, pico de gallo) (meat, black eyed peas, chesse, pork sausage, french fries, guacamole, pico de gallo)	5.50
TABLITA DE CHORIZOS HARD PORK SAUSAGES BOARD	(Chorizo parrillero, chorizo español, choricillo, papas fritas, ensalada) (Pork sausages, spanish pork sausage, smoked pork sausage, French fries, salad)	4.00
CAMARÓN REVENTADO BREADED SHRIMP	(Papas fritas, patacones y ensalada) (French fries, mashed green banana y salad)	4.90



VUDÚ

Bar & Food

- **Modelo de entrevistas encuesta:**

ENTREVISTA

- Usted considera que esta propuesta se enmarca dentro del aporte gastronómico positivo, que como futuro profesional se tiene el deber de contribuir a la sociedad.
El crear un producto gastronómico con todos los parámetros de que concuerdan con los lineamientos de
- ¿Cree que, con este tipo de producto se puede promover positivamente los recursos gastronómicos de un establecimiento?
Si, pero siempre hi cuando sea un producto de buena calidad con un valor muy aceptable hacia los clientes,
- ¿Qué tipo de platillos le parece adecuado, para lograr maridar con la cerveza artesanal?
Desde su historia la cerveza es una bebida alcohólica la cual combina con todo y si es mejor en las parrilladas es una de la bebida de mejor acompañamiento
- ¿De acuerdo a su visión cree que la propuesta de desarrollo de una línea de cerveza artesanal con su adecuado maridaje gastronómico, fomentara la masiva afluencia de consumidores?
- ¿Con el tiempo, usted cree que este tipo de producto tendrá un alcance de venta positivo no solo local sino también nacional?

¿Si el desarrollo de esta línea de cerveza es un éxito, Ud. considera que podría ayudar a que el establecimiento gane renombre entre la competencia?

¿Por que?.....

¿Ud. cree que el desarrollo de una línea de cerveza artesanal y mejora de la carta gastronómica del Vudú bar, atraerá mayor clientela al establecimiento?

SI ()

NO ()

Por que?.....

¿Como calificaría esta iniciativa de vudú bar para sus clientes?

Excelente ()

Bueno ()

Malo ()

¿Ud. ha consumido bebidas alcohólicas como maridaje después de sus alimentos?

Siempre ()

A veces ()

Nunca ()

Gracias por su colaboración.

- **Fichas de evaluación sensorial**

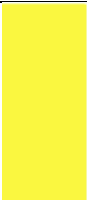







NOMBRE: **FICHA N.º:001**

FECHA: **ESTILOS DE CERVEZA ALE**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

COLOR		AROMA		SABOR		TEXTURA	
Atributo	Muestra	Atributo	Muestra	atributo	Muestra	Atributo	Muestra
	APT001		APT001		APT001		APT001
Rubio claro		Cebada tostada		Amargo		Espumosa	
Rubio intenso		Frutales		Dulce		Cremosa	
Rubio bajo		Clavo de olor		Afrutado		Ligera	
Rubión dorado		Florales		Cítrico		Astringente	

Marque si se acerca al color detallado.

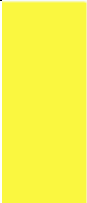







Rubio claro	Rubio intenso	Rubi o	Rubio dorado
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			
			

Observaciones

NOMBRE: **FICHA N.º:002**

FECHA: **ESTILOS DE CERVEZA ALE**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

COLOR		AROMA		SABOR		TEXTURA	
Atributo	Muestra	Atributo	Muestra	atributo	Muestra	Atributo	Muestra
	WIS002		WIS002		WIS002		WIS002
Rubio claro		Cebada tostada		Amargo		Espumosa	
Rubio intenso		Frutales		Dulce		Cremosa	
Rubio bajo		Clavo de olor		Afrutado		Ligera	
Rubión dorado		Florales		Cítrico		Astringente	
Marque si se acerca al color detallado							
Rubio claro	Rubio intenso	Rubio	Rubio dorado				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
							
Observaciones							












NOMBRE: **FICHA N.º:003**

FECHA: **ESTILOS DE CERVEZA ALE**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

COLOR		AROMA		SABOR		TEXTURA	
Atributo	Muestra	Atributo	Muestra	atributo	Muestra	Atributo	Muestra
	DUW003		DUW003		DUW003		DUW003
Rojo claro		Trigo		Amargo		Espumosi- dad	
Ámbar- rojizo		Frutales		Dulce		Cremosa	
Rojo bajo		Clavo de olor		Afrutado		Ligera	
Rubión marón		Florales		Caramel o		Astringente	

Marque si se acerca al color detallado.

Rubio claro	Rubio intenso	Rubio	Rubio dorado	Rojo claro	Ámb ar	Rojo Marr	Rojo castaño	Negr o	Negro intenso	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
										

Observaciones

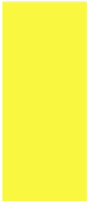










NOMBRE: **FICHA N.º:004**

FECHA: **ESTILOS DE CERVEZA ALE**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

COLOR		AROMA		SABOR		TEXTURA	
Atributo	Muestra	Atributo	Muestra	atributo	Muestra	Atributo	Muestra
	REA004		REA004		REA004		REA004
Rojo claro		Caramelo (tostado)		Amargo		Espumoso	
Ámbar - rojizo		Frutales		Dulce		Cremosa	
Rojo bajo		Malta tostada		Afrutado		Medio- seco	
Rubión marón		Florales		Almendra		Astringente	

Marque si se acerca al color detallado.

Rubio claro	Rubio intenso	Rubio	Rubio dorado	Rojo claro	Ámbar	Rojo Marr	Rojo castaño	Negro	Negro intenso	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
										

Observaciones

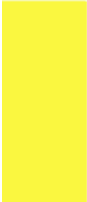










NOMBRE: **FICHA N.º:005**

FECHA: **ESTILOS DE CERVEZA ALE**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

COLOR		AROMA		SABOR		TEXTURA	
Atributo	Muestra	Atributo	Muestra	atributo	Muestra	Atributo	Muestra
	BLA005		BLA005		BLA005		BLA005
Cobre (claro)		Trigo tostado		Amargo		Espumosa	
Negro intenso		Frutales		Dulce		Cremosa	
Negro carbón		Clavo de olor		Afrutado (banana)		Ligera	
Caoba		Florales		Vainilla		Astringente	

Marque si se acerca al color detallado.













Rubio claro	Rubio intenso	Rubio	Rubio dorado	Rojo claro	Ámbar	Rojo Marró	Rojo castaño	Negro	Negro intenso	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
										

Observaciones

NOMBRE: **FICHA N.º:006**

FECHA: **ESTILOS DE CERVEZA ALE**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

COLOR			AROMA			SABOR			TEXTURA		
Atributo	Muestra		Atributo	Muestra		atributo	Muestra		Atributo	Muestra	
	STI 0061	STI 0062		STI 0061	STI 0062		STI 0061	STI 0062		STI 0061	STI 0062
Cobre (claro)			Café tostado			Amargo			Espum osidad		
Negro intenso			Frutales			Dulce			Cre mo sa		
Negro carbón			Canela			Café			Ligera		
Caoba			Florales			Choco late			Astrin gente		
Marque si se acerca al color detallado.											
Rubio claro	Rubio intenso	Rubio bajo	Rubio dorad	Rojo clar	Ámba r	Rojo Marr	Rojo castañ	Negr o	Negro intenso		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
											
Observaciones											

	REA004						BLA005						STI006					
	Camarón apanado	Lomo fino de res	Costillas de cerdo	Papa nacho	Hamburguesa	Alas en salsa BBQ	Camarón apanado	Lomo fino de res	Costillas de cerdo	Papa nacho	Hamburguesa	Alas en salsa BBQ	Camarón apanado	Lomo fino de res	Costillas de cerdo	Papa nacho	Hamburguesa	Alas en salsa BBQ
Me disgusta mucho																		
Me disgusta poco																		
No me gusta ni me disgusta			1	2				1	1		2	1				1	1	
Gusta poco	3	1	1	2	4	4	3	2	1	3	3	1	2	2	2	2	2	2
Gusta mucho	2	4	2	1	1	1	2	2	3	2		3	3	3	3	2	2	3

- Evidencias fotográficas











