



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD PRESENCIAL

Proyecto de investigación previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería

TEMA

“EL MARIDAJE EN LA GASTRONOMÍA MANABITA”

AUTOR: Tiscama Flores Jerson Javier

TUTOR: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

Ambato-Ecuador

2020

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.c. 1803318169 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación sobre el tema: **"EL MARIDAJE EN LA GASTRONOMÍA MANABITA"**, desarrollado por el egresado JERSON JAVIER TISCAMA FLORES, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

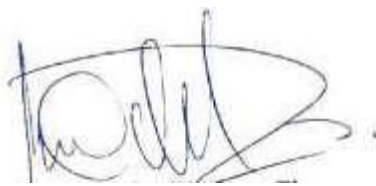
**CAMILO
FRANCISCO
TORRES ONATE**

Firmado digitalmente
por CAMILO FRANCISCO
TORRES ONATE
Fecha: 2020.11.09
09:12:14 -05'00'

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORIA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basado en la experiencia profesional en los estudios realizador durante la carrera, revisión bibliográfica y estudio experimental, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad del autor.



Jerson Javier Tiscama Flores

C.c. 1720991239

AUTOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Ingeniera Sonia Paola Armas Arias Magister y el Ingeniero Diego Fernando Melo Fiallos Magister; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “EL MARIDAJE EN LA GASTRONOMÍA MANABITA ”, elaborado y presentado por el Sr. Jerson Javier Tiscama Flores, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.



Firmado electrónicamente por:

**SONIA PAOLA
ARMAS ARIAS**

Ing. Sonia Paola Armas Arias, Mg
Miembro del Tribunal

**DIEGO
FERNANDO
MELO FIALLOS**

Firmado digitalmente
por DIEGO FERNANDO
MELO FIALLOS
Fecha: 2020.11.09
15:38:55 -05'00'

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente proyecto de investigación está dedicado a mi querida Familia quienes con su esfuerzo, esmero y apoyo me permitieron día a día trabajar de forma constante y fuerte para lograr mi objetivo. A mi padre que fue quien en mis momentos de duda y flaqueo siempre tuvo una palabra de aliento y un buen consejo para que no desviara mi norte y descuidase la meta que me trace al iniciar mi vida universitaria. A mi madre quien nunca fallo cuando necesite un beso, un abrazo y una dulce mirada incentivándome en mis momentos más duros.

Tiscama Flores Jerson Javier

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato por ser mi alma mater y permitir mi instrucción como profesional en Turismo y Hotelería.

A todos los docentes que estuvieron involucrados en mi formación ya que sin su conocimiento y enseñanzas no habría logrado completar la formación académica que hoy en día poseo y el cariño y pasión que siento por mi amada carrera.

A mi tutor Lcdo. Francisco Torres a quien considero más que un profesor un gran amigo no solo por el cariño y paciencia al guiarme en el último peldaño previo a la obtención de mi título profesional sino también por todas las experiencias previas vividas en el laboratorio de gastronomía durante sus clases y eventos en los que participamos además de ser parte de las personas que inspiraron y guiaron mi trabajo final de titulación.

A mi tan apreciado equipo de trabajo en Chili's Ambato por haber sido parte fundamental no solo en la degustación experimental sino también en la preparación y ejecución del mismo para que esta investigación alcance su objetivo satisfactoriamente.

Tiscama Flores Jerson Javier

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	i
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	ii
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	viii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE IMÁGENES	xiv
RESUMEN EJECUTIVO	xv
ABSTRACT	xvi
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	2
MARCO TEÓRICO.....	2
1.1. Antecedentes investigativos	2
Maridaje	2
Cerveza artesanal	4
Gastronomía manabita	5
1.2. Objetivos (Descripción del cumplimiento de objetivos).....	6
Objetivo general	6
Objetivos específicos	6
CAPÍTULO II	16
METODOLOGÍA	16
2.1. Fundamentación sensorial experimental	16
2.2. Materiales y Recursos	16
Carta de Maridajes sugeridos con cerveza	16
Libro - Recetario Ecuador Culinario, un nuevo destino desde el centro del mundo	16
Materiales y productos para la elaboración de platillos	17
2.3 Métodos.....	19

Metodología	19
Tipo	19
Modalidad	19
2.4 Técnicas e instrumentos	20
CAPÍTULO III.....	21
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	21
3.1 Análisis y discusión	21
3.1.1 Sensorial.....	23
3.2 Verificación de la hipótesis.....	56
CAPÍTULO IV.....	58
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	58
Conclusiones	58
Recomendaciones.....	60
BIBLIOGRAFÍA	61
ANEXOS	63
Anexo 1 Ficha de evaluación Sensorial	63
Anexo 2 Fotografías de los platillos preparados.....	65
Anexo 3 Fotografías ejecución del experimento de maridajes propuestos.....	71
Anexo 4 Carta de maridajes “Manabita`s Gatsronomy Beer pairing”	73

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Análisis e interpretación - M1 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores	23
Gráfico 2. Análisis e interpretación - M1 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	24
Gráfico 3. Análisis e interpretación - M1 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	24
Gráfico 4. Análisis e interpretación - M1 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	25
Gráfico 5. Análisis e Interpretación - M2 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.	26
Gráfico 6. Análisis e Interpretación - M2 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	26
Gráfico 7. Análisis e interpretación M2 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	27
Gráfico 8. Análisis e Interpretación - M2 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	27
Gráfico 9. Análisis e Interpretación - M3 Primer factor de evolución sensorial - Potencia y Armoniza sabores	28
Gráfico 10. Análisis e Interpretación - M3 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas	28
Gráfico 11. Análisis e Interpretación - M3 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar	29
Gráfico 12. Análisis e Interpretación - M3 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	29
Gráfico 13. Análisis e Interpretación - M4 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.	30
Gráfico 14. Análisis e Interpretación - M4 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	30
Gráfico 15. Análisis e Interpretación - M4 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	31

Gráfico 16. Análisis e Interpretación - M4 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	31
Gráfico 17. Análisis e Interpretación - M5 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.	32
Gráfico 18. Análisis e Interpretación - M5 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	32
Gráfico 19. Análisis e Interpretación - M5 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	33
Gráfico 20. Análisis e Interpretación - M5 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	33
Gráfico 21. Análisis e Interpretación - M6 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.	34
Gráfico 22. Análisis e Interpretación - M6 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	34
Gráfico 23. Análisis e Interpretación - M6 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	35
Gráfico 24. Análisis e Interpretación - M6 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	35
Gráfico 25. Análisis e Interpretación - M7 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.	36
Gráfico 26. Análisis e Interpretación - M7 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	36
Gráfico 27. Análisis e Interpretación - M7 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	37
Gráfico 28. Análisis e Interpretación - M7 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	38
Gráfico 29. Análisis e Interpretación - M8 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.	38
Gráfico 30. Análisis e Interpretación - M8 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	39
Gráfico 31. Análisis e Interpretación - M8 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	40
Gráfico 32. Análisis e Interpretación - M8 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	40

Gráfico 33. Análisis e Interpretación - M9 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores	41
Gráfico 34. Análisis e Interpretación - M9 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas	41
Gráfico 35. Análisis e Interpretación - Análisis e Interpretación - M9 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	42
Gráfico 36. Análisis e Interpretación - M9 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	43
Gráfico 37. Análisis e Interpretación - M10 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores	43
Gráfico 38. Análisis e Interpretación - M10 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	44
Gráfico 39. Análisis e Interpretación - M10 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	45
Gráfico 40. Análisis e Interpretación - M10 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	45
Gráfico 41. Análisis e Interpretación - M11 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.	46
Gráfico 42. Análisis e Interpretación - M11 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	47
Gráfico 43. Análisis e Interpretación - M11 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	47
Gráfico 44. Análisis e Interpretación - M11 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	48
Gráfico 45. Análisis e Interpretación - M12 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores	48
Gráfico 46. Análisis e Interpretación - M12 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	49
Gráfico 47. Análisis e Interpretación - M12 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	50
Gráfico 48. Análisis e Interpretación - M12 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	50
Gráfico 49. Análisis e Interpretación - M13 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.	51

Gráfico 50. Análisis e Interpretación - M13 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	52
Gráfico 51. Análisis e Interpretación - M13 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	52
Gráfico 52. Análisis e Interpretación M13 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	53
Gráfico 53. Análisis e Interpretación - M14 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.	54
Gráfico 54. Análisis e Interpretación - M14 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.	54
Gráfico 55. Análisis e Interpretación - M14 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.	55
Gráfico 56. Análisis e Interpretación - M14 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.....	56

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Estilos de Cerveza, características y parámetros de clasificación.	7
Ilustración 2. Claves de interpretación por estilo de cerveza.....	8
Ilustración 3. Relaciones e interacciones entre componentes de la cerveza	9
Ilustración 4. Resumen de Prueba de Hipótesis	57

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Platos de Origen Manabita clasificados según su tipo y origen.	11
Tabla 2. Interacción de Sabores dentro del paladar.	12
Tabla 3. Maridaje sugerido entre cerveza artesanal y alimentos.	13
Tabla 4. División de materia prima, equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los platos.	17
Tabla 5. Recursos a utilizarse durante toda la investigación	18
Tabla 6. Fichaje y Observación.....	20
Tabla 7. Maridajes propuestos durante el experimento.	21
Tabla 8. Muestra y población analizada.....	22

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Cazuela de mariscos.....	65
Imagen 2. Ceviche de camarón con maní	65
Imagen 3. Tonga de gallina Criolla.....	66
Imagen 4. Tortilla de pulpo.....	66
Imagen 5. Corviche de Camarón - Maduro asado con Queso manaba y salprieda.....	67
Imagen 6. Caldo de Bolas de verde.....	67
Imagen 7. Chucula	68
Imagen 8. Ceviche de pescado Manaba	68
Imagen 9. Greñoso de Cerdo.....	69
Imagen 10. Sudado de pescado	69
Imagen 11. Torta de Maqueño - Chocolate manaba	70
Imagen 12. Chicharrón de dorado.....	70
Imagen 13. Degustación de Maridajes - Fase 1 Entradas y Sopas.....	71
Imagen 14. Degustación de Maridajes - Fase 2 Platos fuertes.....	71
Imagen 15. Degustación de Maridajes - Fase 3 Postres.....	72
Imagen 16. Team de preparación y servicio	72

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de investigación propone la identificación y reconocimiento de diferentes opciones de maridajes, combinando la gastronomía Manabita con la cerveza artesanal, tomando en cuenta sus diferentes composiciones y propiedades organolépticas, asegurando un mejor disfrute y experiencia degustativa a quienes las experimenten.

La provincia de Manabí, conocida como "Tierra de encanto y Belleza" se introduce en el mundo del turismo de forma muy competitiva, al poseer grandes extensiones de hermosas playas y atractivos turísticos, además de un gran abanico culinario, platillos que fusionan productos de mar y tierra, siendo todos ellos parte del patrimonio Alimentario Ecuatoriano. Todo esto ha aportado a quienes son originarios de esta provincia ser conocidos por tener una de las mejores sazones del País.

Esta apetecida y reconocida gastronomía, es insuperablemente mejorada al ser maridada correctamente con una de las más conocidas y mayormente consumidas bebidas en todo el mundo, "la Cerveza artesanal". Gracias a sus diferentes estilos, propiedades y beneficios, es una excelente opción al momento de probar algo nuevo, ya que actúa como un enjuagador del paladar y además potencia y mejora la percepción tanto de sabores primarios (Salado, dulce, amargo...) como también complementa a sabores secundarios (afrutado, terroso...), mejorando la experiencia del buen comer.

Esta investigación se basó en estudios afines realizados por expertos en el área utilizando un enfoque experimental descriptivo y fue validada a través de la experimentación sensorial y comprobada por el programa estadístico SPSS con un resultado final que permitió aceptar la hipótesis alternativa propuesta en la investigación

Palabras claves: Maridaje, Gastronomía Manabita, Patrimonio Alimentario, Cerveza Artesanal, combinaciones, Sabores primarios, Sabores secundarios

ABSTRACT

This research project proposes the identification and recognition of different pairing options, combining Manabita's gastronomy with craft beer, taking into account their different compositions and organoleptic properties, ensuring a better enjoyment and tasting experience for those who experience them.

The province of Manabí, known as "Land of charm and beauty" is introduced in the world of tourism in a very competitive way, as it has large extensions of beautiful beaches and tourist attractions, as well as a wide culinary range, dishes that combine seafood and land, all of them being part of the Ecuadorian Food heritage.

All this has contributed to those who are originally from this province to be known for having one of the best seasonings in the country.

This coveted and recognized gastronomy is unsurpassably improved by being properly paired with one of the best known and most widely consumed beverages in the world, "Craft Beer." Thanks to its different styles, properties and benefits, it is an excellent option when trying something new, since it acts as a rinsing agent for the palate and also enhances and improves the perception of both primary flavors (salty, sweet, bitter ...) as well as it complements secondary flavors (fruity, earthy...), enhancing the experience of good eating.

This research was based on related studies carried out by experts in the area using a descriptive experimental approach and was validated through sensory experimentation and verified by the SPSS statistical program with a final result that allowed accepting the alternative hypothesis proposed in the research.

Keywords: Pairing, Manabita's Gastronomy, Food Heritage, Craft Beer, combinations, Primary flavors, Secondary flavors.

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

Se fundamenta en los antecedentes y compilación de resultados teóricos sobre el tema puesto en investigación desarrollando las variables sustentadas y describiendo los objetivos

CAPÍTULO II

Se identifica la metodología que se va a utilizar para el avance del proyecto con la descripción de los diferentes tipos de investigación, métodos y materiales que se implementan al desarrollar el proyecto investigativo.

CAPÍTULO III

Se obtiene el análisis de resultados e interpretación de los datos recolectados en forma clara mediante tablas estadísticas y gráficos con el objeto de cuestionar los resultados y revisar la hipótesis.

CAPÍTULO IV

Contiene las conclusiones y recomendaciones de todo el proceso investigativo desarrollado.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

Se fundamenta en los antecedentes y compilación de resultados teóricos sobre el tema puesto en investigación desarrollando las variables sustentadas y describiendo los objetivos de proyecto.

1.1. Antecedentes investigativos

La revisión bibliográfica para esta investigación se realiza ordenando cronológicamente los estudios y clasificándolos de acuerdo a sus variables; está estructura, además de mostrar las evidencias empíricas de cada variable, permitirá explicar resultados del proyecto.

Maridaje

En varios países el conocer acerca de las propiedades o características que posee una bebida es muy importante para quienes la van a consumir, esto cobra mayor relevancia cuando esta va acompañada de una comida durante una ocasión especial (celebración de cumpleaños, boda, cena de compromiso...) o simplemente a la hora de la cena, en el estudio "**Las preferencias del consumidor usando el método de máximas diferencias**", señala que en países como Francia e Italia que poseen una gran cultura de vino, la hora de la comida es algo muypreciado y por eso los atributos como el aroma, nivel de acides y sabor de un vino son importantes para generar un maridaje adecuado, ya que de esto depende su disfrute en la comida y el estado de ánimo por el resto del día para quienes realizan este ritual (**Farías & Fisrtrovic, 2016**).

En relación al maridaje, se realiza una investigación nombrada "**Papilas y moléculas. La ciencia aromática de los alimentos y el vino**", en la cual se describe un estudio acerca de la historia del maridaje con vinos y lo complejo que ha sido lograr estandarizar esta acción, de cierta forma, debido a que más allá de combinar dos componentes: la comida y la bebida, es necesario poseer cierto grado de conocimiento sobre ambos elementos, por no decir que requiere de una formación

profesional ya que más allá de los tradicionales maridajes en la cocina clásica, hoy en día se debe sumar a la cocina contemporánea, este vacío es aún más considerable en el caso de la cocina molecular que como el estudio asegura "no se combina con ningún vino" (**Chartier , 2017**).

Debido a dichas declaraciones varios estudiosos han ahondado en el tema presentando varias investigaciones como es el caso del trabajo titulado "**Presentación**", donde se describe a uno de los principios más básicos y comúnmente utilizados para lograr un maridaje de forma sencilla pero eficaz al tomar en cuenta un elemento muy importante que todo cuerpo gastronómico posee: el aroma, este principio dicta que si dos elementos alimenticios comparten factores aromáticos irán bien juntos en maridaje, de esta manera los Jereces y el Sake envejecido por ejemplo que cuentan con un componente denominado "sotolon", maridarán correctamente con platillos que incluyan nueces o jarabe de arce que también los tienen (**León Arriata, 2018**).

En el libro "**Maridaje con cerveza, la guía esencial de los profesionales del maridaje**", se menciona que es posible generar combinaciones de diversos estilos con un sin número de platillos, siempre y cuando se respeten tres normas básicas al realizar un maridaje con cerveza; La primera es mantener el balance entre los sabores de la cerveza y la comida, es decir que no sobresalgan uno sobre el otro; La segunda es mantener la conexión entre la cerveza y la comida, asegurando así la armonía entre aromas y sabores; Y la tercera es que el maridaje por contraste siempre será efectivo (**Herz & Conley, 2018**).

Estos estudios presentan metodologías y objetivos semejantes debido que buscan asociar un tema poco usual para muchos y no tan ajeno para otros como es el maridaje dentro de la gastronomía; en consecuencia, los resultados de las investigaciones que se ejecutan, se enfocan en las experiencias que una persona puede generar al momento de maridar de forma adecuada sus alimentos con la bebida correcta.

Cerveza artesanal

En el libro **"Principios de Elaboración de las Cervezas Artesanales"**, se manifiesta que una de las bebidas que más se ha radicado socialmente además del vino es la cerveza, en mayor o menor proporción se la puede encontrar en festejos y festividades, debido a esto, difícilmente es posible encontrarse con alguien que no conozca la cerveza, todo esto independientemente de su gusto por ella ya que es una bebida que ha estado vigente en casi todas las culturas a través del tiempo, no es accidental que forme parte de las diez bebidas más consumidas del mundo **(González, 2017)**.

En la investigación denominada **"La cerveza Artesanal, una experiencia multisensorial"**, describe al mercado de la cerveza artesanal como un mercado "Premium", esto debido a la gran y tentadora versatilidad que dan las recetas al crear una bebida de excelencia, estas permiten que con sus variados ingredientes se propongan sabores diferentes y absolutamente novedosos, al parecer esto invita a muchos emprendedores a plasmar toda su creatividad, intuición y entusiasmo en crear las cervezas que se presentan imponentes y soberbias en aquellas tabernas o restaurantes donde se pueden combinar con diferentes platillos **(Calvillo, 2018)**.

En el Artículo Científico **"Compuestos funcionales presentes en la cerveza y su influencia en la Salud"**, se manifiesta que la cerveza además de ser una bebida con un sin número de propiedades, posee una composición compleja y elaborada, composición que aporta grandes beneficios al cuerpo humano debido a su bajo contenido de alcohol y a la existencia de componentes como: minerales, vitaminas y antioxidantes. La cerveza presenta en mayor cantidad vitaminas del grupo B y adicionalmente ácido fólico, indistintamente de la variedad de la cerveza **(Ordoñez Araquez & Rodreiguez Villacres, 2019)**.

Los estudios analizados, aunque presentan metodologías diferentes, poseen objetivos que logran esclarecer el panorama al evidenciar que la cerveza artesanal es una excelente opción al momento de generar maridaje con todo tipo de platillo, no siendo la excepción a esto la gastronomía manabita.

Gastronomía manabita

En el estudio titulado **“Menú nacional, Manabí cultura, Montaña, Mar y Gastronomía”**, se detalla con gran precisión los orígenes y desarrollo de la gastronomía manabita, además de su gran importancia y reconocimiento a nivel nacional, todo esto debido a la gran variedad de productos obtenidos de sus costas, producidos por sus ganaderos y cultivados en sus tierras, dentro de toda la pluralidad de productos existen algunos que resaltan sobre otros, tal es el caso de: camarones, banano, cacao, café, maracuyá, frutas tropicales, y el maní que aportan a cada platillo representativo de esta bendecida tierra, todos estos con sus bondades perfectamente cuidadas durante su preparación **(Tamayo Duque, 2013)**.

En el libro denominado **“Manabí y su comida Milenaria”**, se considera a “Manabí” como un paraíso donde además de sus hermosos paisajes, su comida rica en sabores y saberes son pilar fundamental de la identidad cultural manabita, tanto así que de punta a punta en cada cantón de esta singular provincia existen diferentes platillos representativos, cada uno con una historia y sabor único, muchas de las técnicas usadas en la preparación de esta comida han permanecido superando al tiempo, lo que ha permitido mantener los sentimientos e identificación de los habitantes locales **(Regalado Espinoza, 2016)**.

En la investigación **“Recuperación de destinos turísticos post terremoto: revisión del caso Ecuador”**, se analiza el papel que jugó la gastronomía y eventos culinarios como factores de reactivación para el turismo en las localidades mayormente; social, económica y arquitectónicamente afectadas después del terremoto del 2016 cuyo epicentro fue entre las localidades de Cojimíes y Pedernales, provincia de Manabí, debido a que realizar estas actividades apoyadas en la gastronomía local fue una de las maneras más efectivas de nuevamente generar confianza motivando viajes a los destinos principalmente golpeados después del siniestro. Municipalidades como las de Manta, Pedernales, San Vicente y Portoviejo crearon sus propios tours y paquetes turísticos solidarios usando como parte de sus ejes fundamentales la gastronomía local, mientras que Municipios como Puerto López, Jipijapa y Chone realizaron Festivales gastronómicos, mismos que lograron captar la presencia de muchos

visitantes aportando de manera simbólica en la economía de estos destinos (**Felix Mendoza & Campos Jiménez, 2017**).

En la investigación titulada **"M – learning como herramienta de apoyo en la difusión de la comida tradicional: caso de estudio Ambato"**, a pesar de que no es un estudio enfocado o referente a la provincia de Manabí o su gastronomía, se menciona la importancia que tienen tanto los orígenes, historia y cambios o alteraciones en los ingredientes y formas de preparación dentro de un menú tradicional de un determinado lugar, indistintamente de su posición geográfica y como esto influye en la aceptabilidad de sus habitantes locales y visitantes externos, aduciendo de esta forma que sin importar de qué tipo de gastronomía o de donde provenga siempre su historia, y apego por parte de quienes la preparan jugara un papel fundamental en cómo será percibida a través del tiempo y sin importar fronteras (**Páez, Torres , & Viteri, 2020**).

1.2. Objetivos (Descripción del cumplimiento de objetivos).

Objetivo general

- *Generar el maridaje de la cerveza artesanal y la gastronomía Manabita.*

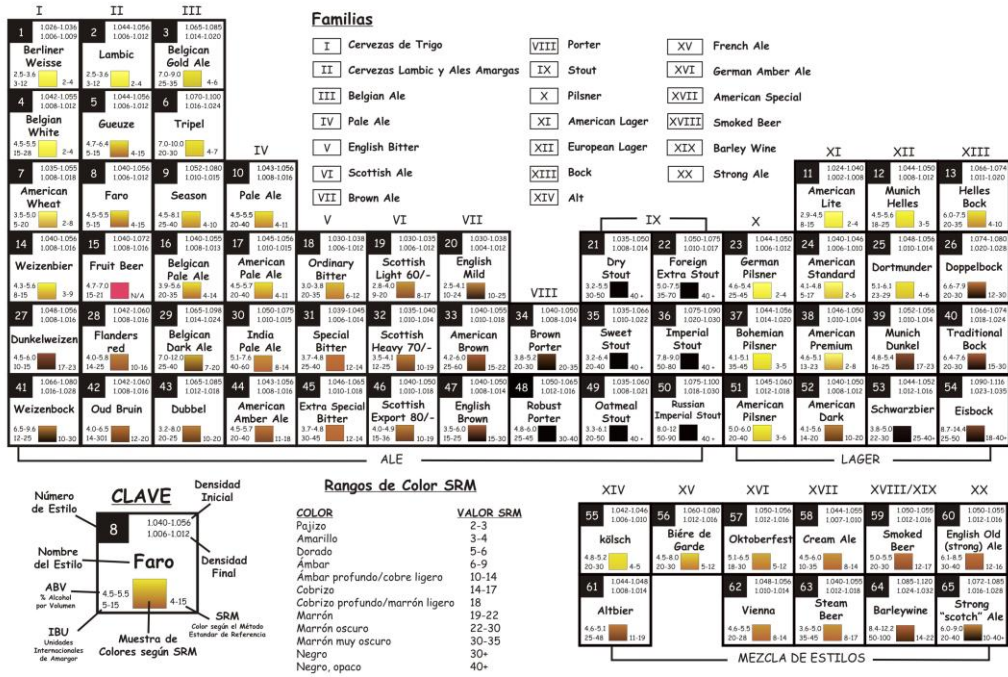
Objetivos específicos

- *Identificar las variedades y características de la cerveza artesanal*

Para la identificación de las variedades y características de la cerveza artesanal, se utilizó investigaciones y libros por parte de la Asociación de cerveceros de España en donde se encuentra los diferentes tipos de cerveza existente.

Ilustración 1. Estilos de Cerveza, características y parámetros de clasificación.

ESTILOS DE CERVEZA

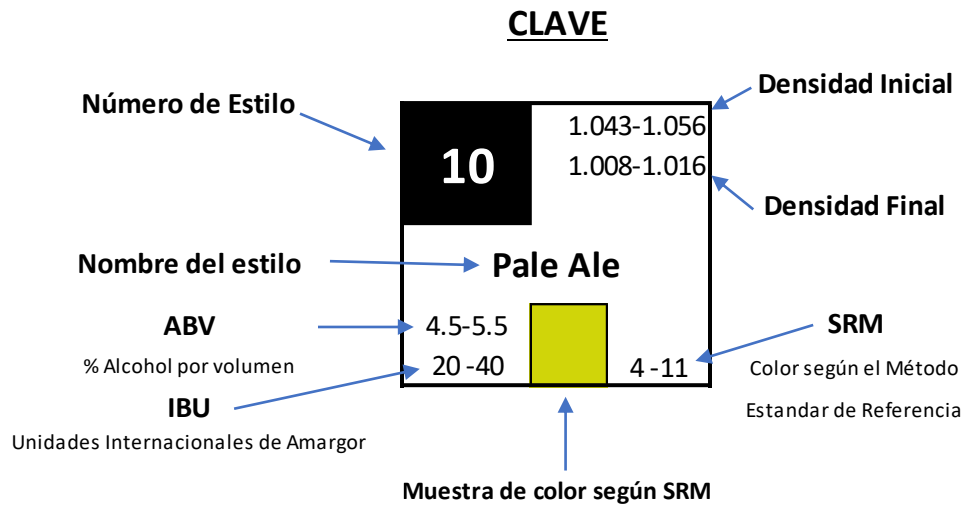


Elaborado por: (González, 2017).

Fuente: (González, 2017).

Ya sean de origen artesanal o industrial, existen claves muy claras para clasificar y diferenciar a una cerveza de otra, como: número de estilo, densidad inicial, nombre del estilo, densidad final, porcentaje de alcohol por volumen (ABV), Unidades internacionales de amargor (IBU), color según el método estándar de referencia (SRM) y muestra de colores según SRM.

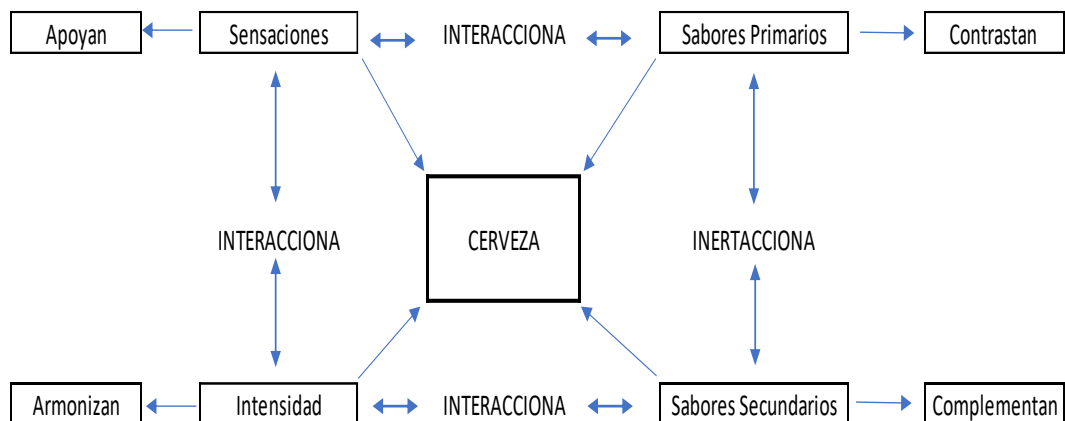
Ilustración 2. Claves de interpretación por estilo de cerveza



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: (Cerveceros de España, 2015).

Al hablar de cerveza se debe considerar que por ser una bebida de estructura compleja al momento de saborearla presenta al paladar dos tipos de sabores: primarios y secundarios. Los sabores primarios son los responsables de causar impresiones inmediatas al gusto y olfato; dentro de los sabores primarios se encuentran: dulce (azúcar), salado (sal), ácido (toronja), amargo (cascara de limón), umami (champiñón) y graso (mantequilla); Por otro lado, los sabores secundarios son aquellos más particulares que complementan a los primarios. En la cerveza los más notorios son: tostado, ahumado, terroso, herbal, maderable, chocolatoso y afrutado; que suscitan como consecuencia de una mezcla de sabores primarios y elementos volátiles (Calvillo, 2018).

Ilustración 3. Relaciones e interacciones entre componentes de la cerveza



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: (Calvillo, 2018)

Dependiendo de la temperatura, la textura, el nivel de carbonatación y acidez de la cerveza, se encuentra diferentes sensaciones opuestas como: frío/caliente, suave/ardiente, sedoso/astringente, seco/dulce (**González, 2017**).

- *Descubrir los principales platos de la gastronomía Manabita*

Se utilizo los libros "Manabí y su comida Milenaria " y "Ecuador Culinario. Un nuevo destino desde el centro del mundo", como referencia bibliográfica, donde se identificó parte de la historia y legado que posee la gastronomía manabita además de su principal oferta gastronómica.

Los antiguos habitantes de esta provincia, antes de utilizar las especies de caza en sus preparaciones, secaban dichos alimentos en las cercanías de la cordillera de Paján y Puca, al igual que en otros conocidos cerros como: Montecristi y Jama Coaque, regiones que albergaban a grandes cocineras descendientes de las culturas Valdivia y Tolita, grandes productoras de ají, maíz, yuca, café, cacao, maracuyá, maní, sal, papaya, plátano, entre otros, así como cazadores de animales de monte como: aves, pescado, y mariscos (**Regalado Espinoza, 2016**).

La temática gastronómica de esta provincia invita a sus visitantes a sumergirse dentro de un insólito entorno repleto de aromas y sabores, su cultura gastronómica

tiene como precedente haciendas, hornos, cazuelas de barro, piedras, ralladores de moler y latillas de caña guadua para mezclar sus alimentos **(Gallardo de la Puente, 2012)**.

Manabí posee influencias gastronómicas directas de las provincias aledañas, debido a esto es que posee platillos con cierta similitud por el abundante uso de maní y plátano verde. La provincia se encuentra dividida en tres zonas muy bien delimitadas por su situación geográfica y climática, la primera es la zona más cercana al océano que posee una geografía seca y árida, tal es el caso de lugares como: Pedernales, Jama, Manta, Jipijapa, San Vicente, entre otras, en las que se puede identificar al ceviche manaba preparado con mariscos como pescado, camarón, concha, y pulpo. En jipijapa el mismo platillo lleva dentro de su preparación maní e incluso es servido con aguacate, en dicho cantón también se elabora un platillo propio del lugar llamado "Greñoso" **(Gallardo de la Puente, 2012)**.

En playa Murciélago el chicharrón de dorado al igual que el camotillo frito son platillos muy famosos, apetecidos por propios y extraños, durante todo el año es posible la obtención de mariscos y peces frescos que, acompañados de plátano verde, maní, arroz y verduras logran ser únicos **(Gallardo de la Puente, 2012)**.

En Bahía de Caráquez y San Vicente desde hace ya mucho tiempo se preparan los caldos de bolas de verde con queso, platillo propio de fechas como semana santa o cuaresma y los servidos junto a carne y alverjas por el resto del año. En Puerto Cayo el platillo más representativo desde hace varias décadas atrás es la tortilla de pulpo, crustáceo que armoniza bien con arroz, en ceviche o cazuela **(Regalado Espinoza, 2016)**.

La segunda y tercer zona gastronómica gozan de amplios ríos, cascadas, cerros y elevaciones en las que se localizan los cantones de Flavio Alfaro, Chone, Olmedo y Paján, entre otros, donde los platillos más famosos fueron concebidos por antiguos cocineros de viejas haciendas en cocinas de madera y ollas de barro, la sal prieta con maduro asado y queso manaba al igual que el viche de pescado, la morcilla

lampreada, la tonga de gallina criolla y el sudado de chame forman parte de la amplia oferta culinaria que estas zonas poseen (**Gallardo de la Puente, 2012**).

Sin dejar de lado a los postres y golosinas, Manabí posee un gran capítulo en su enciclopedia culinaria con dulces, lleno de anécdotas, historia y leyendas. Localidades como Rocafuerte y Calceta se destacan por el dulce de piña (preparada hace casi un centenar de años en la zona), la torta de maqueño, bocadillos de leche, polvorones, turrón de maní, huevos mollos y alfajores de maicena rellenos con chocolate o canela que son los más representativos de las 300 variedades que existen (**Gallardo de la Puente, 2012**).

Tabla 1. Platos de Origen Manabita clasificados según su tipo y origen.

Platos Manabitas		
Tipo de Plato	Nombre del Plato	Lugar de Origen
Entradas y Sopas	Bollo de cerdo	Urdesa
	Ceviche de pescado	Jama, Manta
	Ceviche de camarones con maní	Jipijapa
	Corviche	Ayampe
	Hayaca de Pollo	Portoviejo
	Morcilla manaba de arroz	Calderón y Sosote
	Tortilla de Pulpo	Puerto Cayo
	Caldo de bolas de plátano verde	Bahía de Caráquez
	Cazuela Manaba de Mariscos	Tarqui, Puerto López
	Greñoso	Jipijapa
	Sal prieta	Portoviejo
	Platos Fuertes	Seco de Murico
Cerdo Manaba		Paján y Olmedo
Camotillo Frito		Manta
Chicharrón de Dorado		Playa del Murciélago
Tonga		Portoviejo y Chone
Sudado de Chame		Tosagua - Chone

Bebidas y postres		
	Alfajores	Rocafuerte
	Sanduche de helado de coco	Manta
	Dulce de Guineo	Calceta
	Natilla	Calceta
	Suspiros	Rocafuerte
	Torta de Maqueño	El Carmen
	Chucula	El Carmen
	Troliches	Rocafuerte
	Suero Blanco	Chone

Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: (Gallardo de la Puente, 2012)

- *Elaborar una carta de maridaje con cervezas artesanales enfocados a la gastronomía Manabita.*

Para generar un adecuado maridaje entre la cerveza artesanal y la gastronomía manabita se tomó en cuenta ciertos aspectos de cada uno de los factores a combinar, todos estos apoyados en diferentes textos y estudios enfocados hacia los mismos.

De esta forma se manifiesta que al momento de realizar un maridaje de cerveza con la gastronomía manabita es necesario reconocer adecuadamente las siguientes características de ambos factores: notas gustativas, intensidad y sensaciones, puesto que debe existir una armonía entre la cerveza y el platillo al que acompaña para que ninguno de los dos sobresalga y ambos correspondan a la perfección (**Patón , 2015**).

Para conseguir un maridaje adecuado la fuerza de cerveza debe encajar con la fuerza del platillo. Es ahí donde cobra valor la intensidad de la cerveza, la misma que se mide con niveles de tostado, niveles de cítricos, nivel de acidez, porcentaje de alcohol, volumen de CO2 e intensidad de amargor; finalmente, un factor muy influyente de la cerveza es la sensación, esta de alguna forma puede reconfigurar el paladar y se complementa con aceites, grasas y texturas de los alimentos, cortando los sabores y las sensaciones de la cerveza. (**Herz & Conley, 2018**).

Tabla 2. Interacción de Sabores dentro del paladar.

Características	Interacción	Características
------------------------	--------------------	------------------------

Dulce	Complementa	Dulce
Dulce	Contrasta	Tanino
Dulce	Contrasta	Amargo
Dulce	Contrasta	Tostado
Dulce	Contrasta	Ácido
Salado	Incrementa	Dulce
Salado	Contrasta	Tostado
Salado	Incrementa	Astringente
Ácido	Calma	Salado
Ácido	Calma	Ácido
Amargo	Calma	Amargo
Amargo	Calma	Dulce
Amargo	Calma	Umami
Amargo	Incrementa	Tanino
Umami	Complementa	Salado
Umami	Complementa	Dulce
Tostado	Calma	Ahumado
Tostado	Contrasta	Dulce
Carbonatación	Calma	Amargo
Temperaturas Altas	Incrementa	Salado
Temperaturas Altas	Reduce	Amargo

Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: (Camara Costarricense de restaurantes y Afines, 2014)

Para generar un maridaje adecuado entre la cerveza artesanal y la gastronomía manabita se utilizó como referencia a la carta de maridaje general presentada por la Asociación de cerveceros de España y estudios similares que lo abalan.

Tabla 3. Maridaje sugerido entre cerveza artesanal y alimentos.

Características	Estilo de cerveza	Maridaje
Carbonatación media -	Pale Lager	Pollo, Ensaladas, Salmon, Fritos

alta, sabor a malta,
cuerpo ligero, final seco

Malta levemente dulce, afrutado, cuerpo ligero, final seco	Blond Ale	Mariscos a la parrilla, Langosta, Pastas con queso, Pollo Frito
--	-----------	--

Baja amargura, afrutado, carbonatación alta, cuerpo medio	Hefeweizen	Ostras y Conchas, ensaldas ligeras, Salsas cremosas
---	------------	--

Lupulo medio y pronunciado, balance entre malta y lupulo, Final medio seco	Pale Ale/IPA	Hamburguesas, Pescado y papas, Comida Cajun, Comida Oriental
---	--------------	---

Malta y lupulo muy bien balanceado, riqueza de caramelo, malta equilibrada	Amber Ale	Pizza, Queso al Grill, Sandwiches de Embutidos ligeros
---	-----------	---

Malta tostada, , sabor a caramelo medio, final limpio y seco	Irish Red Ale	Cortes de Res Magros, Cortes de Cerdo Magros, BBQ,
--	---------------	---

Carácter de malta media alta,lupulo bajo, incluye sabores a caramelo,chocolate, nueces, y bizcocho, final algo seco	Brown Ale	Marida con todo, BBQ, Pastas con Especias y picantes, Cortes de Cerdo
--	-----------	---

Sabor moderado a malta tostada con notas de chocolate	Porter	Pescado ahumado, Pescado asado, Cortes de res, BBQ
---	--------	---

Fuerte sensación a malta tostada con sabor a café, chocolate o caramelo	Stout	Corte de Res Grasos, Cortes de Cerdo Grasos, Tocino, Quesos Fuertes
---	-------	---

Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: (Cerveceros de España, 2015).

Tomando en consideración todos estos datos, se crea y anexa una carta de maridaje con diferentes tipos de cerveza artesanal enfocado a la principal oferta gastronómica Manabita.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

Se identifica la metodología que se va a utilizar para el avance del proyecto con la descripción de los diferentes tipos de investigación, métodos y materiales que se implementan al desarrollar el proyecto investigativo.

Se explica que la metodología es el resultado de la revisión y perspectiva del estudio y depende de los objetivos de la investigación (**Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2014**).

2.1. Fundamentación sensorial experimental

Esta investigación contará con una base en el análisis sensorial-experimental acerca del tema "El maridaje en la gastronomía manabita", debido a que con la ayuda de un panel de participantes adiestrados y su degustación se monitoreará y registrará los resultados que la investigación arroje, confirmando así la hipótesis final.

2.2. Materiales y Recursos

Carta de Maridajes sugeridos con cerveza

Esta carta diseñada por la asociación de Cerveceros de España, fue utilizada con la finalidad de recopilar información relacionada al estudio de la cerveza, su clasificación, características y la forma adecuada de como maridar con cierta clase de alimentos por sus especificaciones y formas de cocción.

Libro - Recetario Ecuador Culinario, un nuevo destino desde el centro del mundo

El libro y recetario "Ecuador Culinario, un nuevo destino desde el centro del mundo", es un libro abalado por la Universidad de las Américas y por el Ministerio de turismo del Ecuador como una de las más grandes, completas y mejores recopilaciones de recetas, ingredientes, procedimientos de preparación e historia gastronómica de todo

el país. En el libro cualquier persona puede encontrar la guía ideal para preparar todo tipo de platillo de origen ecuatoriano, posea un gran conocimiento y formación culinaria o no. El libro distribuye preparaciones clasificándolas de forma geográfica y por tipo de preparación ya sean estas: entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas, esto ayuda a la investigación facilitando la elaboración de la carta de maridajes con cerveza enfocados a la gastronomía manabita debido a que contiene recetas aprobadas por habitantes propios de la zona de Manabí y autoridades del país.

Materiales y productos para la elaboración de platillos

Tabla 4. División de materia prima, equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los platillos.

Materia Prima	Equipos de Cocina	Utensilios
Maní	Batería de Cocina	Cubertería
Vegetales	Horno	Cucharones
Plátano Verde	Licuadora	Tablas de picar
Yuca	Freidora	Cuchillos
Mariscos	Batidora	Cernidores
Peces		Rayadores
Carne de Cerdo		Ollas
Carne de res		Bollws
Pollo		Sartenes
Chocolate Manabita		Cristalería
		Cervecera
Queso Manabita		
Extras		
Variedad de Cervezas		
Artesanales		

Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020).

Tabla 5. Recursos a utilizarse durante toda la investigación

Recursos			
Recursos Humanos			
Denominación	Cantidad	Detalle	Total (USD)
Estudiante	1	Tesista	0
Tutor	1	Asesor	100
Suman			100
Recursos Materiales			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Total (USD)
Suministros de Oficina	-	-	100
Fotocopias	-	-	20
Materia Prima	-	-	350
Equipos de cocina y Utensilios	-	-	1130
Alimentación	-	-	50
Suman			1650
Recursos tecnológicos			
Denominación	Cantidad	Detalle	Total (USD)
Equipos de computación	1	Depreciación	350
Internet	1	Mensual	30
Suman			380
Recursos		Subtotal (USD)	

Humanos	100
Materiales	1650
Tecnológicos	380
Subtotal	2130
Imprevistos 10%	213
Costo Total (USD)	2343,0

Elaborado por: Tiscama, J. (2020).

Fuente: (Herrera, Medina & Naranjo)

2.3 Métodos

Metodología

La metodología empleada fue experimental, se concibieron platillos propios de la gastronomía Manabita y se los marido con diferentes tipos de cerveza artesanal, buscando verificar que la gastronomía manabita puede maridarse con cerveza artesanal y por medio de la aplicación del experimento definir la aprobación y reacción a la población aplicada en dicho experimento.

Tipo

Se utilizo la investigación descriptiva y experimental - correlacional debido a que en primera instancia se buscó comprobar la relevancia de la gastronomía manabita en el territorio nacional para después comprobar que es posible maridarla con la cerveza artesanal.

Modalidad

Se utilizó una modalidad bibliográfica al emplear investigaciones, libros, publicaciones científicas y recetarios para la obtención de información acerca de la gastronomía manabita y la cerveza artesanal; al igual que se empleó la modalidad de

campo al experimentar reproduciendo dichas recetas manabitas y maridarlas con la cerveza artesanal.

2.4 Técnicas e instrumentos

Tabla 6. Fichaje y Observación.

Fichaje	Fichas de análisis sensorial orientados al maridaje cervecero Con la ayuda de esta ficha se podrá detallar sensaciones y etapas que se presentan durante un maridaje con cerveza, las etapas son: Potencia y armoniza sabores; Potencia y armoniza texturas; Potencia y armoniza aromas; enjuaga y refresca el paladar; Aceptabilidad del maridaje
Observación	Registro Fotográfico Se utilizará como instrumento de apoyo y evidencia las fotografías capturadas antes, durante y después del proceso experimental para crear constancia verídica de los resultados obtenidos durante la investigación realizada.

Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión

Durante el experimento se preparó 14 diferentes platillos de la gastronomía manabita y se degustaron en combinación(maridaron) con 10 variedades diferentes de cerveza artesanal, combinaciones que fueron fundamentadas en la recolección de información previa acerca de cómo se puede generar un óptimo maridaje entre la cerveza artesanal y la gastronomía manabita

Tabla 7. Maridajes propuestos durante el experimento.

Maridajes		
Platillos	Cervezas	
Sopas	Caldo de bolas de verde	Blond Ale
	Cazuela de mariscos	Amber, Red Ale
	Ceviche de Pescado	Lager Pilsen
	Ceviche de camarón con maní	Weissbier
Entradas	Corviche de camarón	India Pale Ale
	Greñoso de cerdo	India Pale Ale
	Tortilla de pulpo	Pilsen Trigo
	Maduro Asado con Queso y Salprietá	India Pale Ale
Platos	Tonga de gallina criolla	Doble Strong Golden Ale
	Sudado de pescado	Pale Ale
Fuertes	Chicharrón de Dorado	Double

		Imperial IPA
	Chucula	Pale Ale
Postres	Torta de maqueño	Hefweizen
	Chocolate Manabita	Porter

Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

A partir de este punto se valoró diferentes parámetros para comprobar o no si la gastronomía manabita se marida de forma adecuada con cerveza artesanal de diferentes variedades. Los parámetros considerados para este experimento fueron:

- 1 Potencia y armoniza Sabores
- 2 Potencia y Armoniza Aromas
- 3 Enjuaga y Refresca el paladar
- 4 Aceptabilidad del maridaje propuesto

Para el desarrollo del experimento se tomó en consideración a 8 participantes, mismos que poseen perfiles y conocimientos orientados al mundo gastronómico, asegurando de esta forma que el experimento sea totalmente objetivo y los datos obtenidos absolutamente respaldados.

Tabla 8. Muestra y población analizada.

Muestra y Población Analizada				
Numero	Nombre	Edad	Género	Título Profesional y/o Académico
1	Alexis Caiza	31	Masculino	Gerente Culinario
2	Pablo Romero	30	Masculino	Ingeniero en Gastronomía
3	Javier Garcés	44	Masculino	Chef Entrenador

				de Cocina
4	Edison Fabrício Carrera	22	Masculino	Bartender en jefe
5	Iván Arcos	32	Masculino	Licenciado en Turismo y Hotelería
6	Luis Galarza	38	Masculino	Licenciado en Turismo y Hotelería
7	Adriana Colón	32	Femenino	Anfitriona de Restaurante
8	Jonathan Bandrés	32	Masculino	Técnico superior Culinario

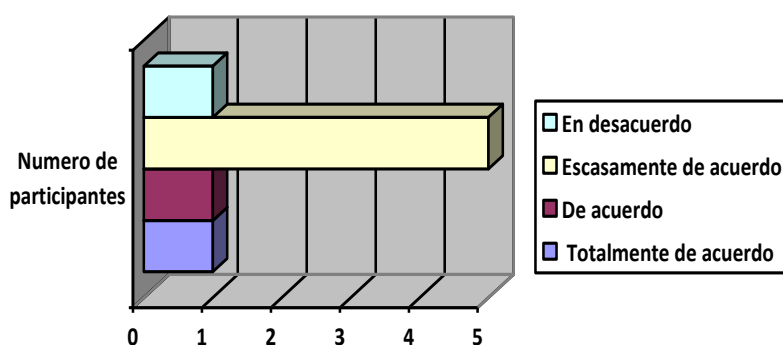
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

3.1.1 Sensorial

Maridaje 1 (M1): Caldo de bolas de verde junto a cerveza Blond Ale

Gráfico 1. Análisis e interpretación - M1 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores



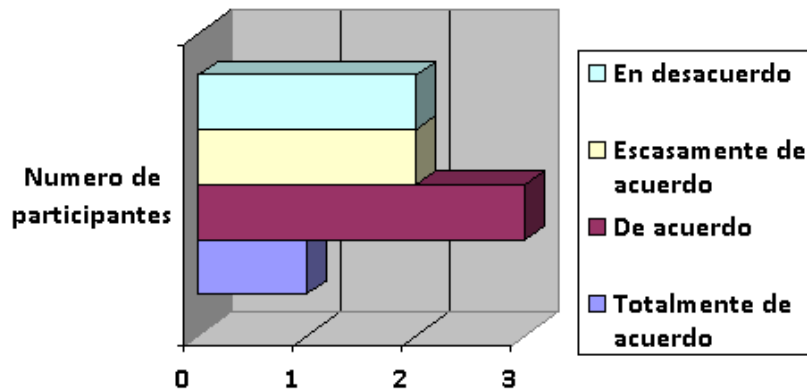
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el análisis sensorial del parámetro Potencia y armoniza sabores en el primer maridaje aplicado a 8 profesionales del turismo y la gastronomía, se determina que 5 de los participantes concuerdan en que el maridaje 1 escasamente potencia y armoniza los sabores, mientras que los tres restantes participantes manifiestan que

están en desacuerdo, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente. Dejando como resultado que este maridaje escasamente potencia y armoniza los sabores entre comida y bebida.

Gráfico 2. Análisis e interpretación - MI Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.

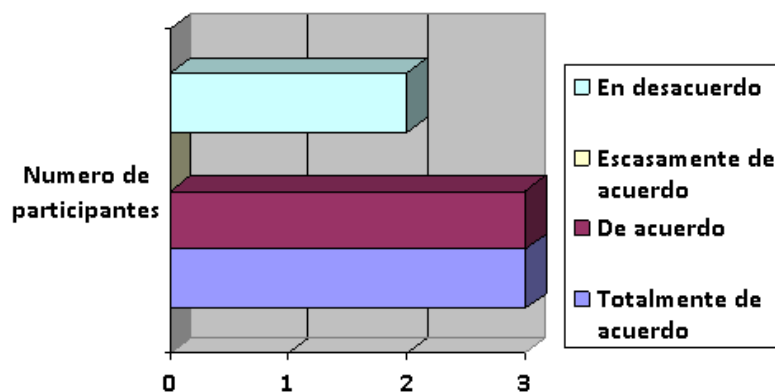


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el análisis del segundo parámetro en el maridaje 1 "Potencia y armoniza sabores", tres de los participantes señalan que están de acuerdo, dos que están escasamente de acuerdo, dos que están de acuerdo y 1 que está totalmente de acuerdo. De esta forma dejando en evidencia que este maridaje medianamente potencia y armoniza aromas entre bebida y comida.

Gráfico 3. Análisis e interpretación - MI Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.

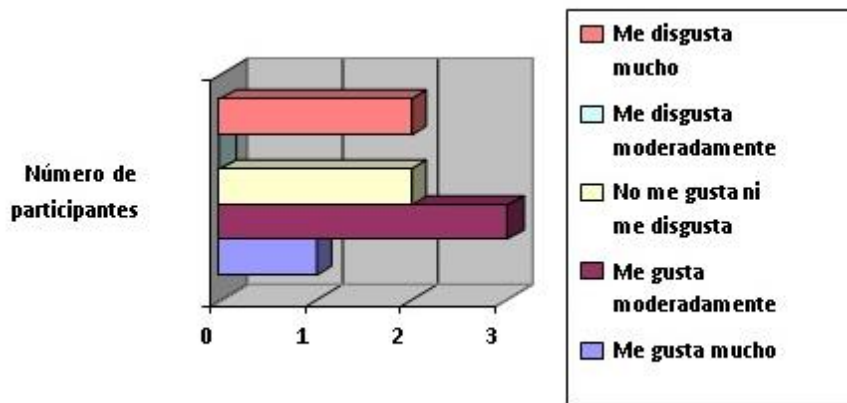


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la evaluación del tercer parámetro "Enjuaga y refresca el paladar" del maridaje 1, seis de los participantes señaalan que estan de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, mientras que solo 2 de los participantes indican que están en desacuerdo, mostrando asi que en este maridaje en especifico la bebida si enjuaga y refresca el paladar durante la comida.

Gráfico 4. Análisis e interpretación - M1 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.

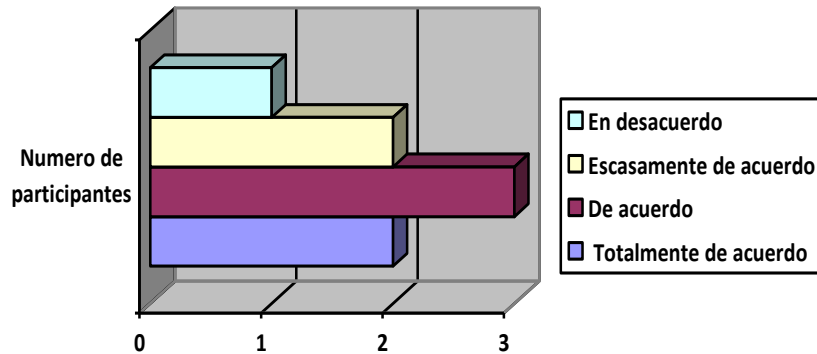


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
 Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el cuarto parámetro de evaluación del experimento Aceptabilidad del maridaje propuesto en el primer maridaje 3 de los participantes señalaron que el maridaje les gusto moderadamente, , dos participantes manifestaron que el maridaje les disgusto mucho, dos más que el maridaje no les gusto ni les disgusto y uno solo que le gustó mucho, se puede concluir que el maridaje propuesto a pesar de no cumplir con la aprobación de todos sus parámetros, posee una aceptabilidad en su mayoría moderadamente positivo

Maridaje (2): Cazuela de Mariscos junto a cerveza Amber red Ale.

Gráfico 5. Análisis e Interpretación - M2 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.



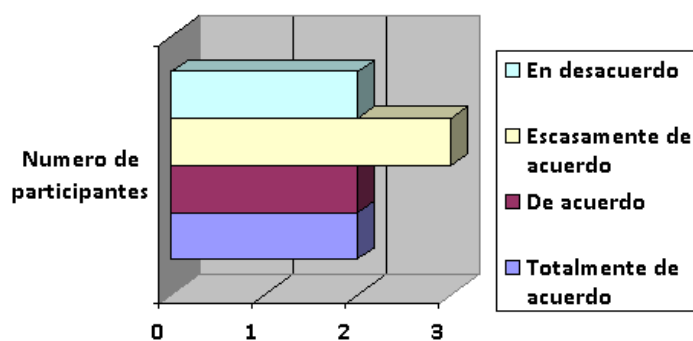
Elaborado por:

Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante el segundo maridaje en el primer parámetro de evaluación aplicado a 8 profesionales del turismo y la gastronomía, 3 de los participantes manifestaron haber estado de acuerdo, 2 estuvieron totalmente de acuerdo, 2 más estuvieron escasamente de acuerdo y tan solo 1 no estuvo de acuerdo, arrojando como resultado que este maridaje en específico si potencia y armoniza sabores entre comida y bebida.

Gráfico 6. Análisis e Interpretación - M2 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.



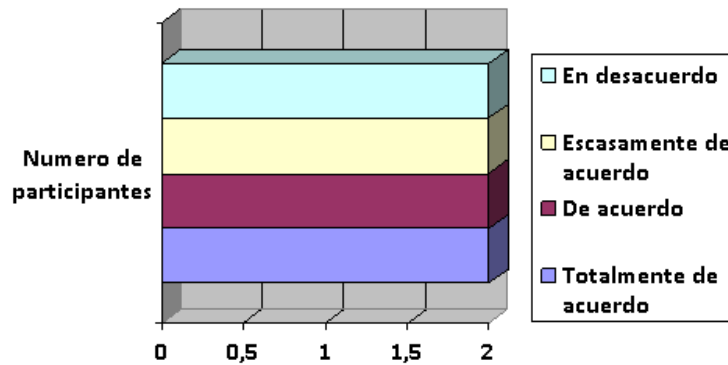
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el análisis del segundo factor, del maridaje 2, 3 participantes señalaron haber estado escasamente de acuerdo, 2 haber estado totalmente de acuerdo, 2 de acuerdo y

2 en desacuerdo lo que significa un resultado algo desfavorable para este maridaje en específico ya que no potencia y armoniza aromas entre comida y bebida.

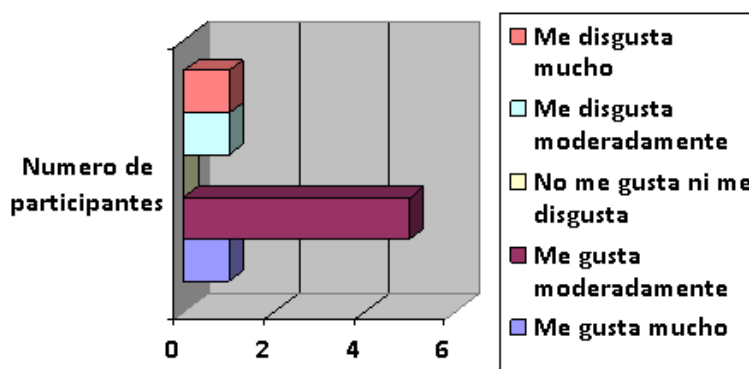
Gráfico 7. Análisis e interpretación M2 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

El análisis del tercer factor del maridaje 2 "Enjuaga y refresca el paladar" de los 8 participantes 2 señalaron haber estado totalmente de acuerdo, 2 de acuerdo, 2 escasamente de acuerdo y 2 en desacuerdo lo que significa que las opiniones de los participantes estuvo totalmente dividida durante la evaluación de este factor específico.

Gráfico 8. Análisis e Interpretación - M2 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.

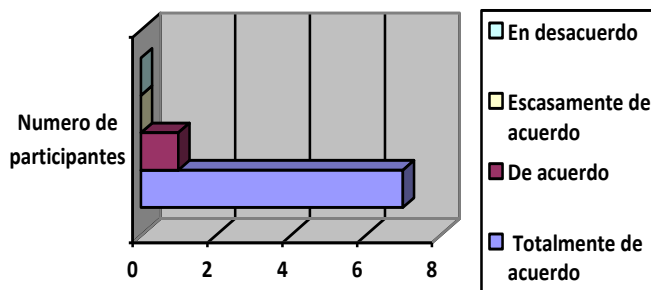


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante el análisis del factor final "Aceptabilidad del maridaje propuesto" del maridaje 2; a 5 de los participantes les gusto moderadamente, a 1 le gustó mucho, a 1 le disgusto moderadamente y a 1 le disgusto mucho. Dando como resultado la aprobación moderada de la mayoría de los participantes en la degustación de este maridaje en específico.

Maridaje (M3): Ceviche de pescado manaba junto a cerveza Lager Pilsen.

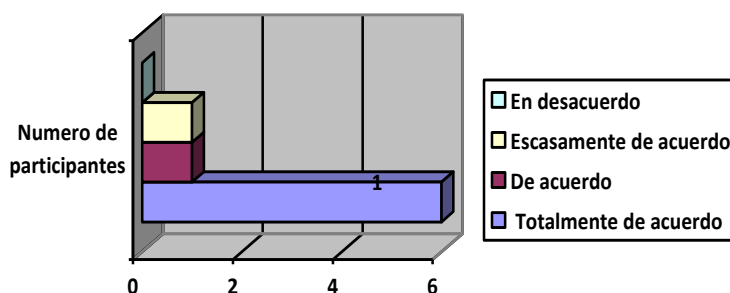
Gráfico 9. Análisis e Interpretación - M3 Primer factor de evolución sensorial - Potencia y Armoniza sabores



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el analisis sensorial del maridaje 3 en su primer factor de evaluación "potencia y armoniza sabores" realizado a 8 profesionales del turismo y la gastronomía, 7 señalaron haber estado totalmente de acuerdo, mientras que uno solo manifesto haber estado de acuerdo, este es un resultado absolutmanete positivo para el experimento realizado.

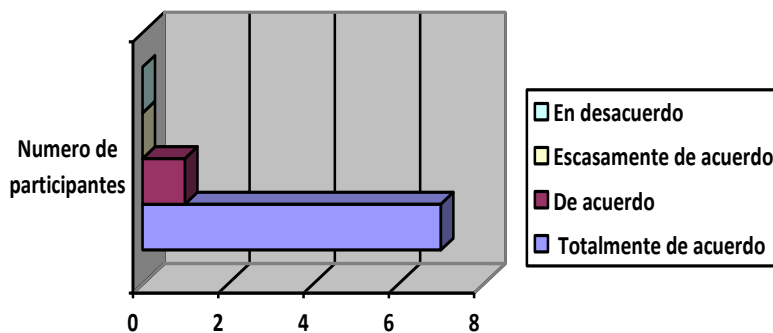
Gráfico 10. Análisis e Interpretación - M3 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el segundo factor de evaluación "Potencia y armoniza aromas" del maridaje 3, 6 de los participantes estuvieron totalmente de acuerdo, 1 estuvo de acuerdo y 1 escasamente de acuerdo, dando como resultado una aceptabilidad alta durante este factor en específico

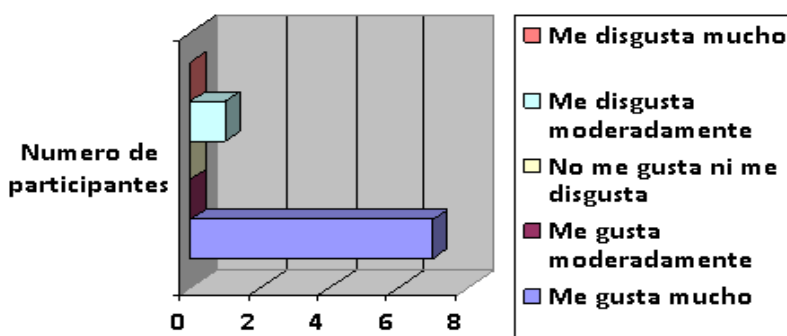
Gráfico 11. Análisis e Interpretación - M3 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el tercer factor de evaluación "enjuaga y refresca el paladar" del maridaje 3, 7 de los participantes mencionaron haber estado totalmente de acuerdo y uno solo manifestó haber estado solo de acuerdo.

Gráfico 12. Análisis e Interpretación - M3 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



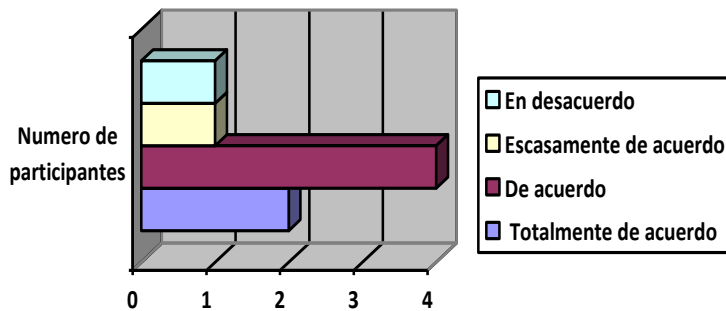
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Para finalizar la evaluación en el cuarto factor "aceptabilidad del maridaje propuesto" del maridaje 3, a 7 de los participantes les gusto mucho mientras que a uno solo le

disgusto moderadamente. Permitiendo concluir que el maridaje 3 logro satisfactoriamente ser puntuado positivamente casi en su totalidad.

Maridaje (M4): Ceviche de camarón con maní junto a cerveza Weissbier.

Gráfico 13. Análisis e Interpretación - M4 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.

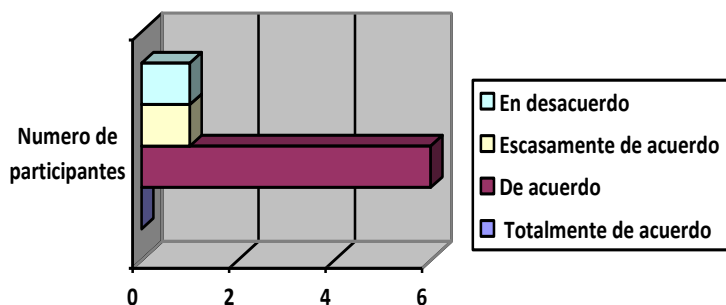


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante el experimento sensorial del maridaje 4 realizado a 8 profesionales del turismo y gastronomía, en su primer factor de evaluación “potencia y armoniza sabores”, se deduce que 4 de los participantes estuvieron de acuerdo, 2 estuvieron totalmente de acuerdo, 1 estuvo escasamente de acuerdo y 1 estuvo en desacuerdo, generando una valoración favorable en esta parte del experimento en este maridaje en específico.

Gráfico 14. Análisis e Interpretación - M4 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.



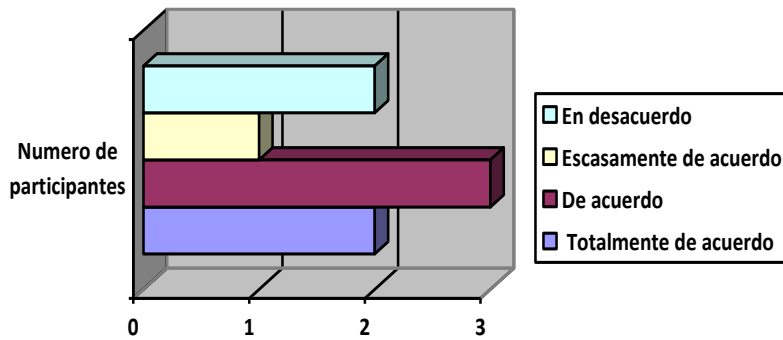
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el segundo factor de evaluación “potencia y armoniza aromas” del maridaje 4, 6 de los participantes estuvieron de acuerdo con el parámetro de medición, 1 señaló

haber estado escasamente de acuerdo y 1 en desacuerdo; de esta forma este parametro alcanza un puntaje positivo durante el experimento realizado,

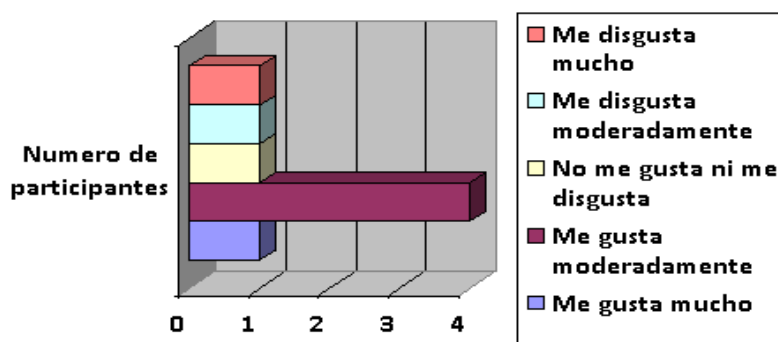
Gráfico 15. Análisis e Interpretación - M4 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la evaluación del tercer factor "enjuaga y refresca el paladar" del maridaje 4, 2 de los participantes indican manifiestan haber estado totalmente de acuerdo, 3 de los participantes señalan haber estado de acuerdo, 1 estuvo escasamente de acuerdo y 2 en desacuerdo, lo que señala que el tercer factor de evaluación fue positivo.

Gráfico 16. Análisis e Interpretación - M4 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



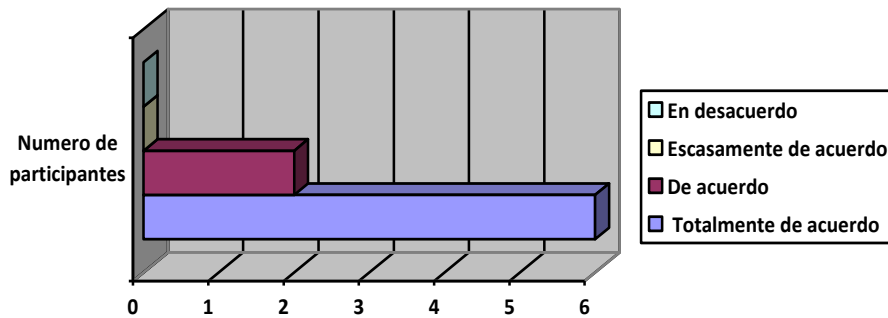
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Y para finalizar en el cuarto factor de evaluación "aceptabilidad del maridaje" del maridaje 4, 1 de los participantes indicó que le gustó mucho, 4 de los participantes señalaron que les gusto moderadamente, 1 indico que no le gusto ni le disgusto, 1

que le disgusto moderadamente y 1 que le disgusto mucho. Dando como resultado alcanzado un puntaje medianamente positivo para este maridaje en específico.

Maridaje (M5): Corviche de camarón junto a cerveza Indian Pale Ale.

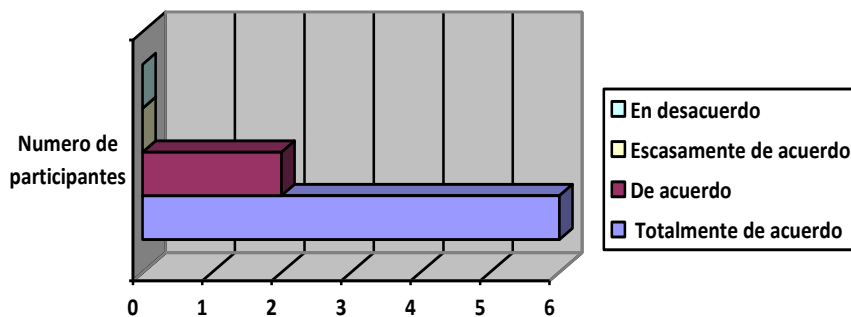
Gráfico 17. Análisis e Interpretación - M5 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el experimento sensorial del maridaje 5, realizado a 8 profesionales de turismo y gastronomía en el primer factor de evolución “potencia y armoniza sabores”, 6 de los participantes señalaron haber estado totalmente de acuerdo y dos de los participantes señalaron haber estado de acuerdo, obteniendo un resultado indiscutiblemente favorable a este punto del experimento en específico.

Gráfico 18. Análisis e Interpretación - M5 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.

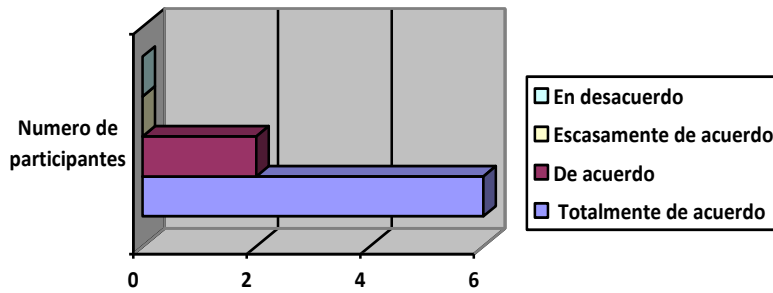


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la segundo factor de evaluación del maridaje 5; 6 de los participantes señalan haber estado totalmente de acuerdo, y 2 de los participantes manifiestan haber estado

de acuerdo, es decir que este maridaje en específico si potencia y armoniza los aromas entre comida y bebida

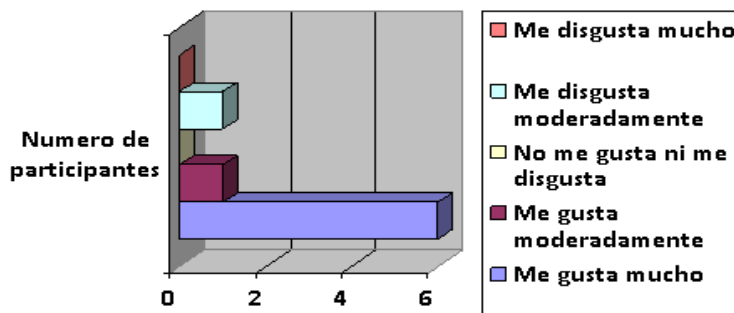
Gráfico 19. Análisis e Interpretación - M5 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el tercer factor de evaluación del maridaje 5; 6 de los participantes manifestaron a ver estado totalmente de acuerdo, al igual que 2 de los participantes señalaron haber estado de acuerdo, afirmando así que este en este maridaje en específico si se enjuaga y refresco el paladar.

Gráfico 20. Análisis e Interpretación - M5 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.

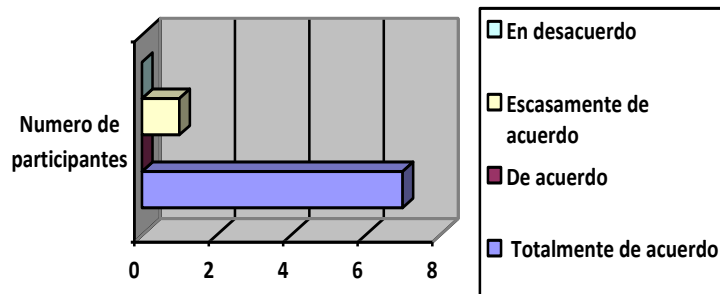


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el cuarto y final parámetro de evaluación del maridaje 5; 6 de los participantes manifestaron que les gusto mucho mientras que 1 señaló que le gusto moderadamente, y tan solo uno que le disgusto moderadamente; obteniendo, así como resultado que este maridaje en específico es más que aceptable

Maridaje (M6): Greñoso de Cerdo junto a cerveza Indian Pale Ale.

Gráfico 21. Análisis e Interpretación - M6 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.

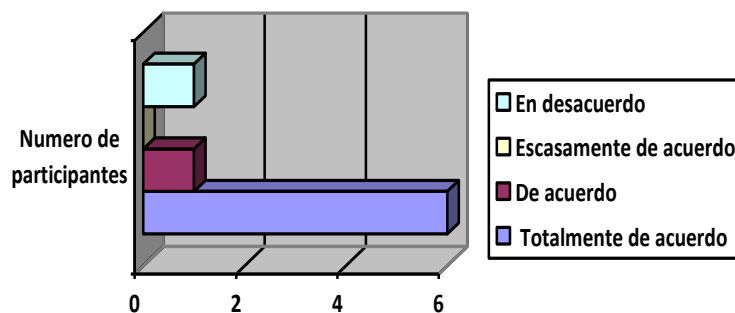


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el experimento sensorial del maridaje 6, realizado a ocho profesionales de turismo y gastronomía, en el primer factor de evaluación, 7 de los participantes manifestaron haber estado de acuerdo, mientras que uno solo manifestó haber estado escasamente de acuerdo, es decir que en este maridaje en específico si se potencia y armoniza los sabores entre comida y bebida.

Gráfico 22. Análisis e Interpretación - M6 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.

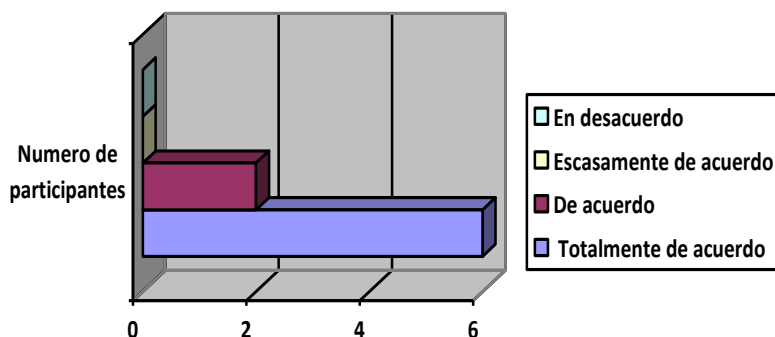


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la medición del segundo factor de evaluación del maridaje 6, 6 de los participantes manifestaron que están totalmente de acuerdo con el enunciado, 1 de los participantes señaló estar de acuerdo con el enunciado mientras que 1 de los participantes manifestó estar en desacuerdo con el mismo. El resultado obtenido en este maridaje en específico es que si se potencian y armonizan aromas entre alimento y bebida.

Gráfico 23. Análisis e Interpretación - M6 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.

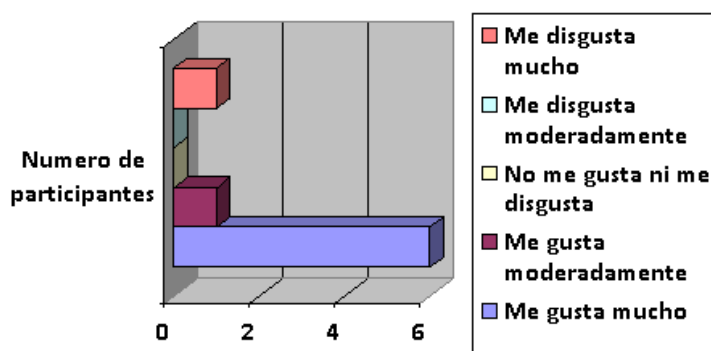


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la medición del tercer factor de evaluación del maridaje 6, seis de los participantes manifestaron haber estado totalmente de acuerdo con el enunciado, de forma similar dos de los participantes mostraron haber estado de acuerdo con el enunciado, demostrando en este punto del experimento que la bebida si enjuaga y refresca el paladar al ser maridada con el alimento seleccionado.

Gráfico 24. Análisis e Interpretación - M6 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

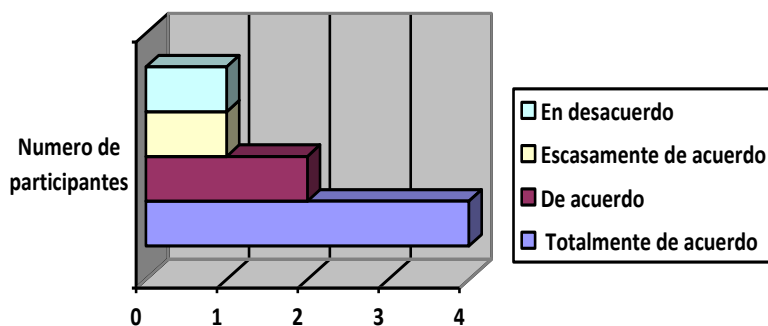
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la parte final de la evaluación del maridaje 6, seis de los participantes señalaron que el maridaje propuesto les gustó mucho, mientras que 1 señaló que le gustó moderadamente y uno mostró que le disgustó mucho, de esta forma queda

demostrado que el maridaje propuesto logro satisfactoriamente la aceptación de los participantes y por lo tanto es más que adecuado

Maridaje 7 (Tortilla de pulpo a cerveza Pilsen de trigo)

Gráfico 25. Análisis e Interpretación - M7 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.

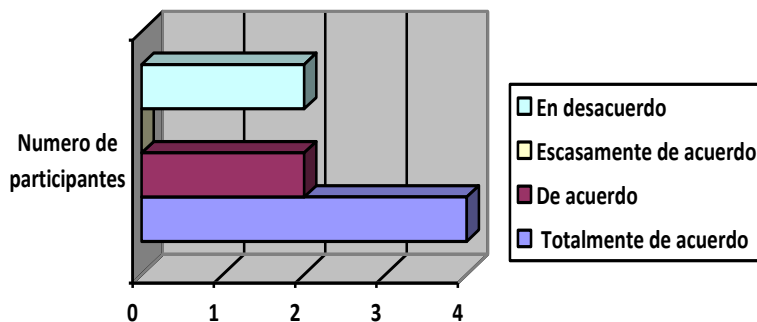


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento aplicado a 8 profesionales de turismo y gastronomía en el maridaje 7 en su primer factor de evaluación, 4 de los participantes afirmaron haber estado totalmente de acuerdo con el enunciado, mientras que 2 participantes señalaron haber estado de acuerdo a lo enunciado, de forma simultánea dos participantes manifestaron haber estado escasamente de acuerdo y en desacuerdo respectivamente. De esta forma se esclarece que este maridaje en específico si potencia y armoniza sabores entre alimento y bebida.

Gráfico 26. Análisis e Interpretación - M7 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.

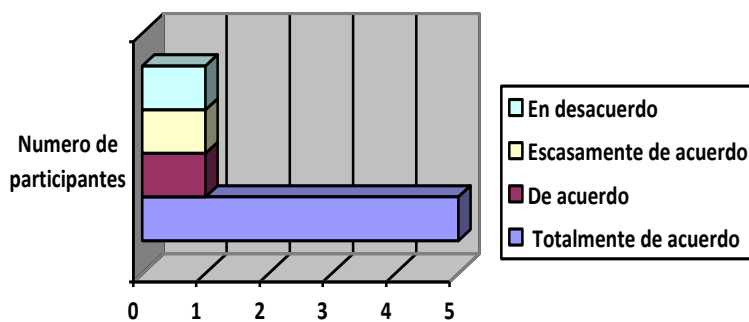


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante el análisis del segundo factor de evaluación del maridaje 7. Cuatro de los participantes señalaron haber estado totalmente de acuerdo a lo enunciado, de forma similar 2 participantes manifestaron haber estado de acuerdo con lo enunciado, por otro lado 2 participantes coincidieron al manifestar que estaban en desacuerdo. Dando paso de esta forma al resultado señalado, en este maridaje en específico si se potencian y armonizan los aromas entre comida y bebida.

Gráfico 27. Análisis e Interpretación - M7 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.

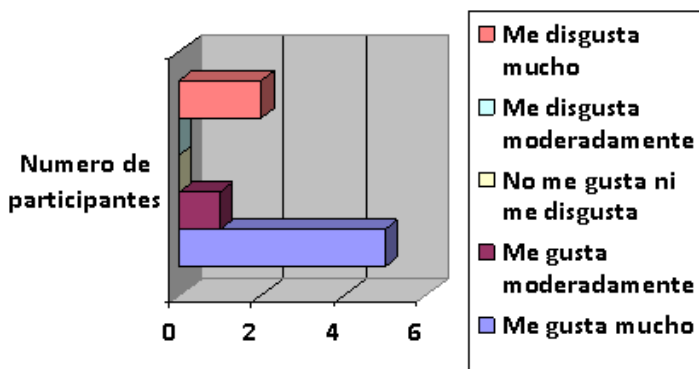


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Al analizar el tercer factor de evaluación del maridaje 7, cinco de los participantes señalaron estar totalmente de acuerdo con lo enunciado, a la par un participante manifestó estar de acuerdo con lo enunciado, mientras que 2 participantes indicaron estar escasamente de acuerdo y en desacuerdo respectivamente con lo enunciado. Arrojando como resultado que en este maridaje en específico la bebida si refresca y enjuaga el paladar durante la comida

Gráfico 28. Análisis e Interpretación - M7 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.

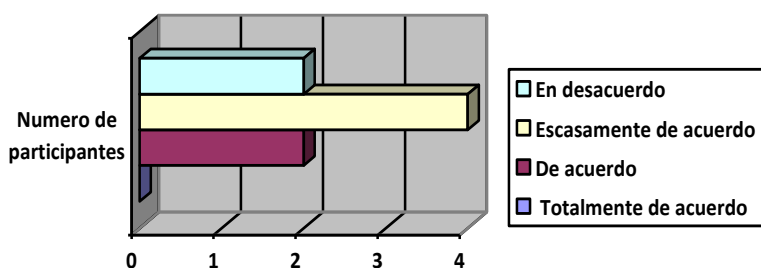


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la parte final del análisis sensorial del maridaje 7, cinco de los participantes concordaron que el maridaje propuesto les gusto mucho, de forma semejante un participante manifestó que el maridaje propuesto le gusto moderadamente, por otro lado 2 de los participantes señalaron que el maridaje propuesto les disgusto mucho. No obstante, el resultado alcanzado señala que el maridaje propuesto fue adecuado y apreciado en su mayoría

Maridaje (M8): Maduro asado con queso y salprieda junto a cerveza Indian Pale Ale.

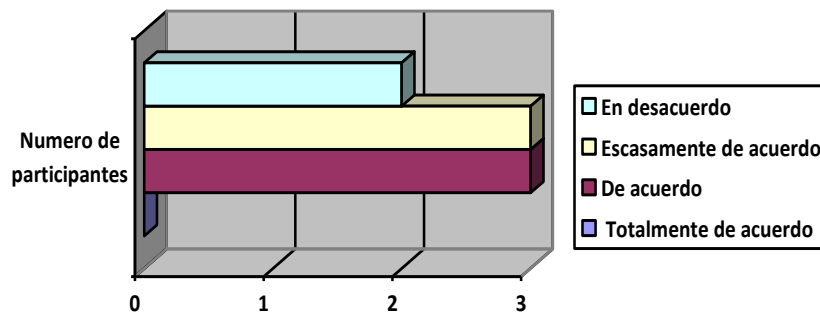
Gráfico 29. Análisis e Interpretación - M8 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento aplicado a 8 profesionales de turismo y gastronomía en el maridaje ocho en su primer factor de evaluación, 4 de los participantes afirmaron haber estado escasamente de acuerdo con el enunciado, mientras que 2 participantes señalaron haber estado de acuerdo a lo enunciado, los dos participantes restantes manifestaron haber estado en desacuerdo y en desacuerdo respectivamente. De esta forma se esclarece que este maridaje en específico no potencia y armoniza sabores entre alimento y bebida de una forma satisfactoria

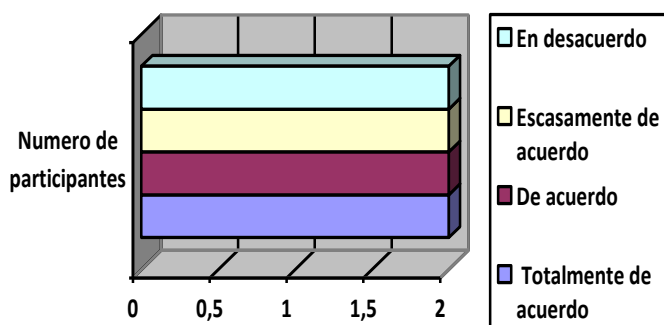
Gráfico 30. Análisis e Interpretación - M8 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante el análisis del segundo factor de evaluación del maridaje 8. tres de los participantes señalaron haber estado de acuerdo a lo enunciado, mientras que 3 participantes manifestaron haber estado escasamente de acuerdo con lo enunciado, por otro lado 2 participantes coincidieron al manifestar que estaban en desacuerdo. Dando paso de esta forma al resultado señalado, en este maridaje en específico no potencia o armoniza aromas en su mayoría.

Gráfico 31. Análisis e Interpretación - M8 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.

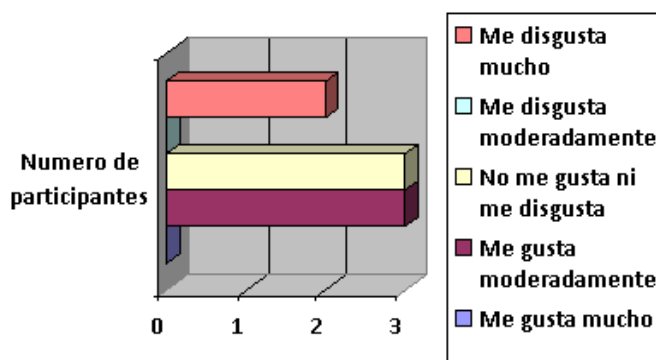


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Al analizar el tercer factor de evaluación del maridaje 8 Enjuaga y refresca el paladar, 2 de los participantes señalaron estar totalmente de acuerdo con lo enunciado, a la par 2 participantes manifestaron estar de acuerdo con lo enunciado, por el contrario 2 participantes indicaron estar escasamente de acuerdo y 2 más en desacuerdo respectivamente con lo enunciado. Arrojando un resultado de opiniones divididas lo que no apoya o perjudica a esta combinación específica entre comida y bebida.

Gráfico 32. Análisis e Interpretación - M8 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

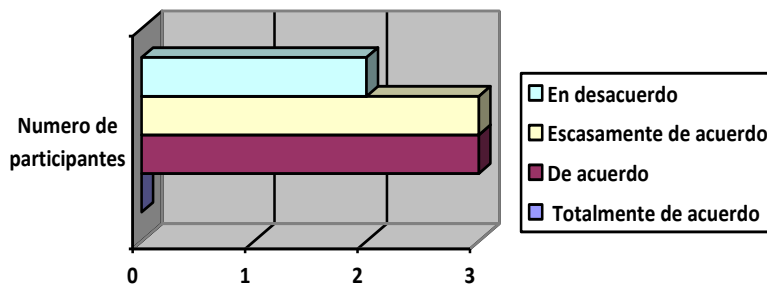
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la parte final del análisis sensorial del maridaje 8, tres de los participantes concordaron que el maridaje propuesto les gustó moderadamente, de forma paralela a 3 de los participantes el maridaje propuesto no les gustó o les disgustó y los 2

participantes restantes señalaron que les disgusto mucho, Por lo tanto, la evidencia demuestra que este maridaje no cumplió con las especificaciones para ser adecuado o agradable.

Maridaje (M9) Tonga de gallina Criolla junto a Double Strong Golden Ale.

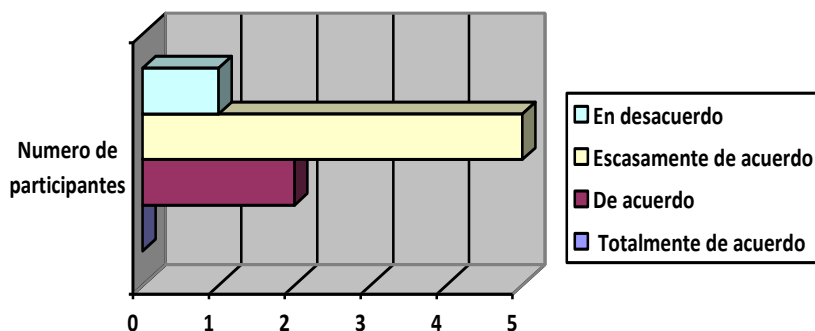
Gráfico 33. Análisis e Interpretación - M9 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento aplicado a 8 profesionales de turismo y gastronomía en el maridaje 9 en su primer factor de evaluación potencia y armoniza sabores, 3 de los participantes afirmaron haber estado de acuerdo con el enunciado, mientras que 3 participantes más señalaron haber estado de escasamente acuerdo a lo enunciado, los dos participantes restantes indicaron haber estado en desacuerdo. Lo que indica que este maridaje en específico no potencia y armoniza sabores de forma significativa totalmente.

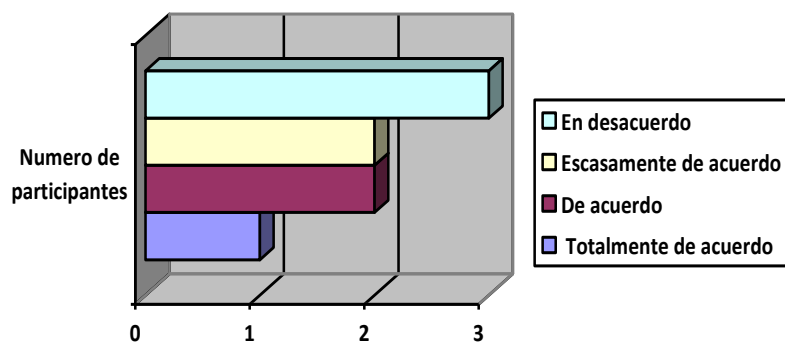
Gráfico 34. Análisis e Interpretación - M9 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante el análisis del segundo factor de evaluación del maridaje 9. Cinco de los participantes señalaron haber estado escasamente de acuerdo a lo enunciado, mientras que 2 participantes manifestaron haber estado de acuerdo con lo enunciado, por otro lado 1 participante señaló haber estado en desacuerdo. Aclarando de esata forma que este maridaje en especifico escasmente potencia y armoniza los aromas en tre comida y bebida.

Gráfico 35. *Análisis e Interpretación - Análisis e Interpretación - M9 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.*

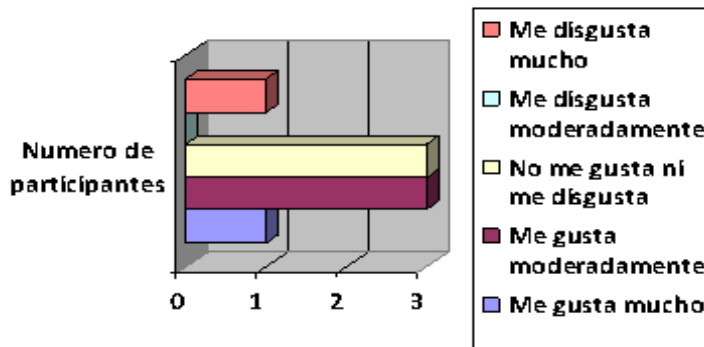


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Al analizar el tercer factor de evaluacion del maridaje 9 Enjuega y refresca el paladar, 3 de los participantes señalaron estar en desacuerdo con lo enunciado, mientras que 2 participantes manifeston estar de escasamente de acuerdo con lo enunciado, por el contrario 2 participantes indicaron estar de acuerdo y uno solo señalo haber estado totalmente de acuerdo con lo enunciado. Dando como resultado que este maridaje en especifico no enjuaga y refreesca el paladar al momento de comer de forma significativa o satisfactoria

Gráfico 36. Análisis e Interpretación - M9 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



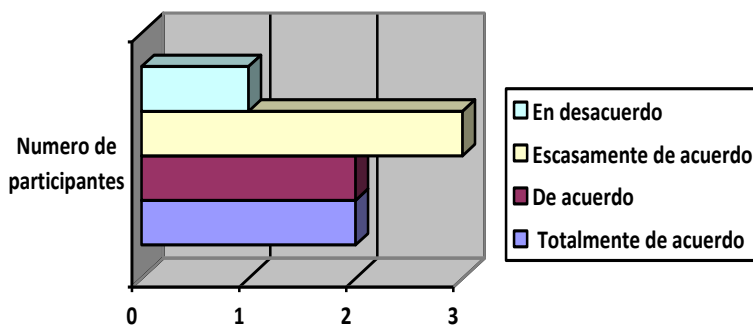
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la parte final del análisis sensorial del maridaje 9, tres de los participantes señalaron que el maridaje propuesto le gusto moderadamente, de forma paralela a 3 de los participantes el maridaje propuesto no les gusto o les disgusto, 1 de los participantes señalo que el maridaje propuesto le gustó mucho y el último de los participantes manifestó que el maridaje propuesto le disgusto mucho, de esta forma la evidencia demuestra que a pesar de que el maridaje no cumplió con los factores evaluados de forma satisfactoria, logró agradar a la mitad de los participantes.

Maridaje (M10) Sudado de pescado junto a cerveza Double Strong Golden Ale.

Gráfico 37. Análisis e Interpretación - M10 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores

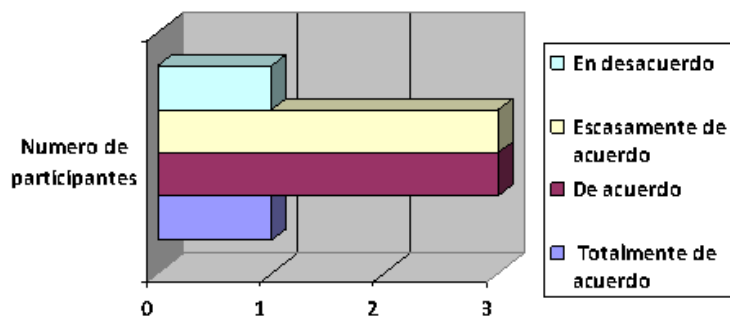


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento aplicado a 8 profesionales de turismo y gastronomía en el maridaje 10 en su primer factor de evaluación potencia y armoniza sabores, 2 de los participantes afirmaron haber estado totalmente de acuerdo con el enunciado, otros 2 participantes señalaron haber estado de acuerdo, mientras que 3 participantes más señalaron haber estado de escasamente acuerdo y solo 1 participante manifestó haber estado en desacuerdo a lo enunciado. Deduciendo de esta forma que este maridaje no potencia ni armoniza totalmente los sabores entre comida y bebida

Gráfico 38. Análisis e Interpretación - M10 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.

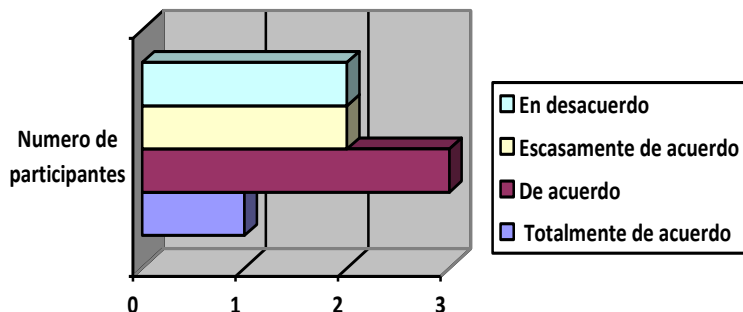


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el análisis del segundo factor de evaluación del maridaje 10. Tres de los participantes señalaron haber estado de acuerdo a lo enunciado, mientras que 2 participantes manifestaron haber estado de acuerdo con lo enunciado, por otro lado 1 participante señaló haber estado en desacuerdo. Aclarando de esta forma que este maridaje en específico escasamente potencia y armoniza los aromas entre comida y bebida.

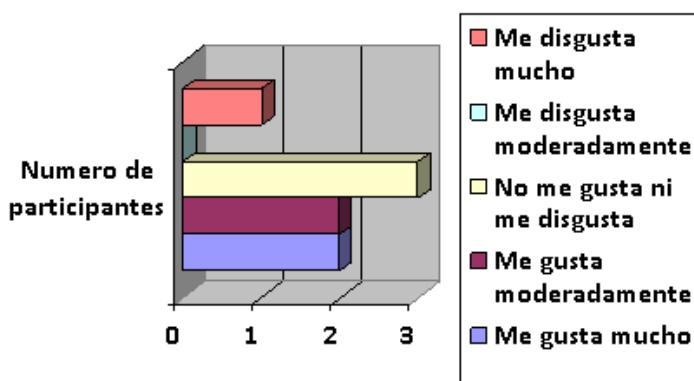
Gráfico 39. Análisis e Interpretación - M10 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Al analizar el tercer factor de evaluación del maridaje 10 Enjuega y refresca el paladar, 3 de los participantes manifestaron haber estado de acuerdo a lo enunciado, 1 manifesto haber estado totalmente de acuerdo, mientras que 2 participantes señalaron que estuvieron escasamente de acuerdo y los dos finales haber estado en desacuerdo. Dando como resultado que este maridaje en especifico medianamente enjuaga y refresca el paladar.

Gráfico 40. Análisis e Interpretación - M10 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



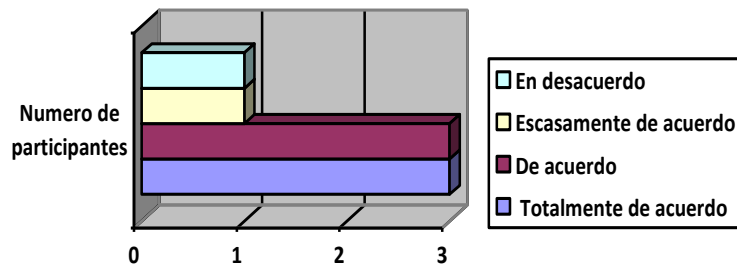
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la parte final del análisis sensorial del maridaje 10. 2 de los participantes concordaron que les gusto mucho la combinación, de igual forma otros dos participantes manifiestan que les gusto moderadamente, por el contrario 3

participantes coincidieron en que el maridaje no les gusto ni les disgusto, finalmente un solo participante mostro que el maridaje le disgusto mucho. Dando como resultado que este maridaje en específico no fue el más acertado o apreciado.

Maridaje (M11) Chicharrón de Dorado a cerveza Double Strong Golden Ale.

Gráfico 41. *Análisis e Interpretación - M11 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.*

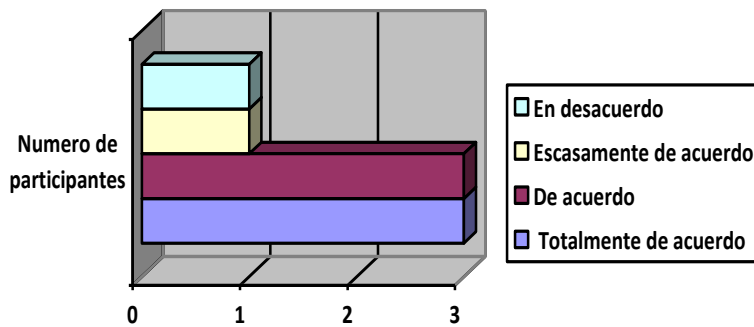


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento aplicado a 8 profesionales de turismo y gastronomía en el maridaje 11 en su primer factor de evaluación potencia y armoniza sabores, 3 de los participantes concordó al estar totalmente de acuerdo con el enunciado, de forma similar otros tres participantes señalaron estar de acuerdo con el enunciado, por otro lado 1 participante manifestó haber estado escasamente de acuerdo, de igual forma tan solo un participante más señalo haber estado en desacuerdo con lo enunciado. De esta forma queda evidenciado que en este maridaje en específico los sabores entre comida y bebida si se potencian y armonizan.

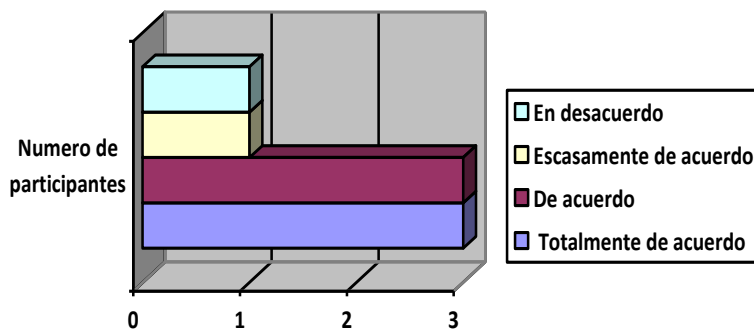
Gráfico 42. Análisis e Interpretación - M11 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En el análisis del segundo factor de evaluación del maridaje 11. Tres de los participantes señalaron haber estado totalmente de acuerdo a lo enunciado, mientras que 2 participantes manifestaron haber estado de acuerdo con lo enunciado, por otro lado 1 participante señaló haber estado en desacuerdo y uno mas que estuvo en desacuerdo. Aclarando de esata forma que este maridaje en especifico si potencia y armoniza los aromas de comida y bebida al ser maridados juntos.

Gráfico 43. Análisis e Interpretación - M11 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.

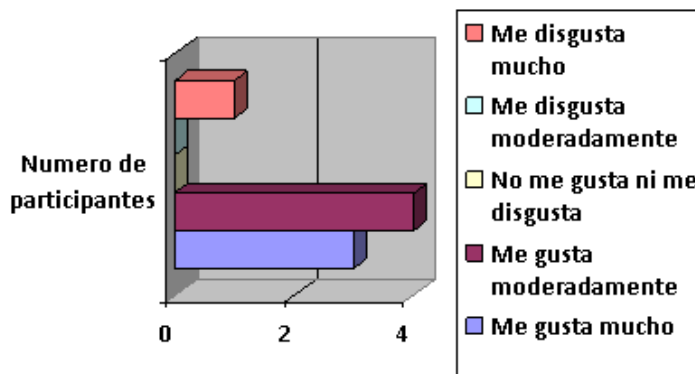


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Al analizar el tercer factor de evaluacion del maridaje 11 Enjuaga y refresca el paladar, 3 de los participantes manifestaron haber estado totalmente de acuerdo a lo enunciado, 3 mas manifestaron haber estado de acuerdo, mientras que 1 de los participantes señalaro que estuvo escasamente de acuerdo, y finalmente el ultimo

participante señaló haber estado en desacuerdo con el enunciado. Dando como resultado alcanzado la afirmación de que si se enjuaga y refresca el paladar en este maridaje en específico.

Gráfico 44. Análisis e Interpretación - M11 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



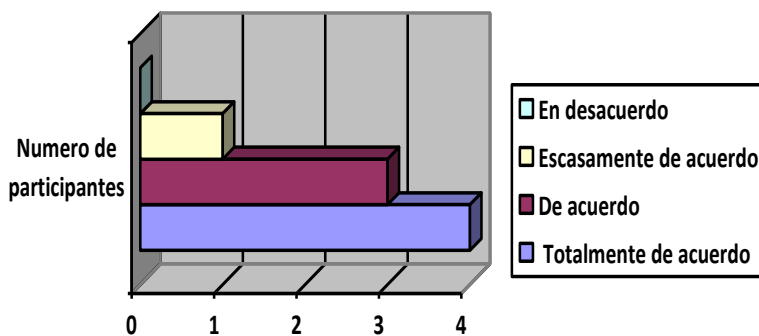
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Finalizando el análisis sensorial del maridaje 11. Tres de los participantes concordaron que les gusto mucho la combinación, de igual forma otros cuatro participantes manifiestan que les gusto moderadamente, por el contrario, tan solo un participante indico que el maridaje propuesto le disgusto mucho Dando como resultado que este maridaje en específico tuvo una aceptación positiva.

Maridaje (M12) Chucula junto a cerveza Pale Ale.

Gráfico 45. Análisis e Interpretación - M12 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores

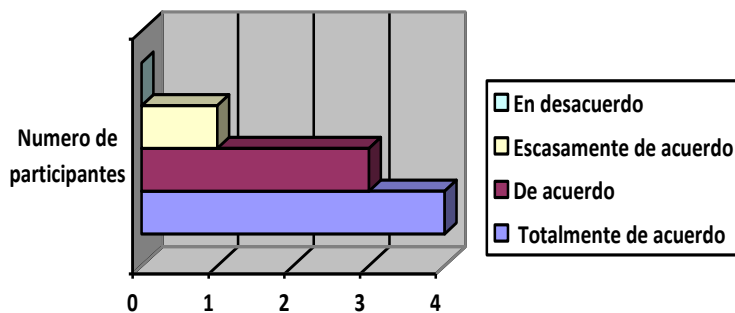


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento aplicado a 8 profesionales de turismo y gastronomía en el maridaje 12 en su primer factor de evaluación potencia y armoniza sabores, Cuatro de los participantes señalaron que estuvieron totalmente de acuerdo con lo enunciado, otros tres participantes señalaron haber estado de acuerdo con lo enunciado, finalmente tan solo un participante señaló que estuvo escasamente de acuerdo con lo enunciado. De esta forma el resultado arrojado es que en este maridaje en específico los sabores entre comida y bebida si se potencian y se armonizan.

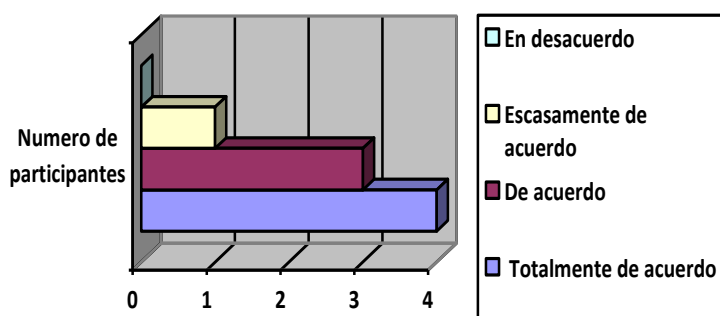
Gráfico 46. Análisis e Interpretación - M12 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento en el maridaje 12 en su segundo factor de evaluación potencia y armoniza aromas, Cuatro de los participantes señalaron que estuvieron totalmente de acuerdo con lo enunciado, otros tres participantes señalaron haber estado de acuerdo con lo enunciado, finalmente tan solo un participante señaló que estuvo escasamente de acuerdo con lo enunciado. De esta forma el resultado arrojado es que en este maridaje en específico los aromas entre comida y bebida si se potencian y se armonizan.

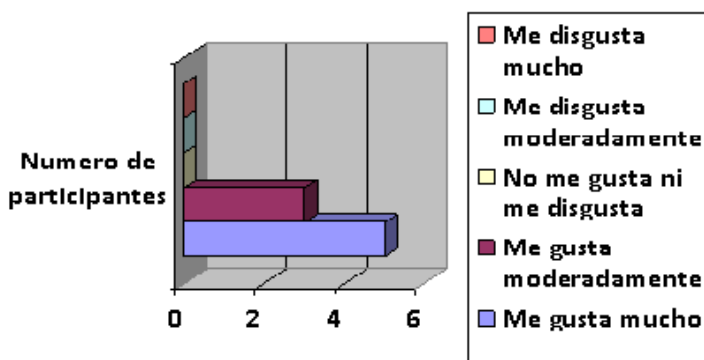
Gráfico 47. Análisis e Interpretación - M12 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la ejecución del experimento en el maridaje 12 en su tercer factor de evaluación enjuaga y refresca el paladar, Cuatro de los participantes señalaron que estuvieron totalmente de acuerdo con lo enunciado, otros tres participantes señalaron haber estado de acuerdo con lo enunciado, finalmente tan solo un participante señaló que estuvo escasamente de acuerdo con lo enunciado. Obteniendo, así como resultado que en este maridaje en específico si se enjuaga y refresca el paladar.

Gráfico 48. Análisis e Interpretación - M12 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



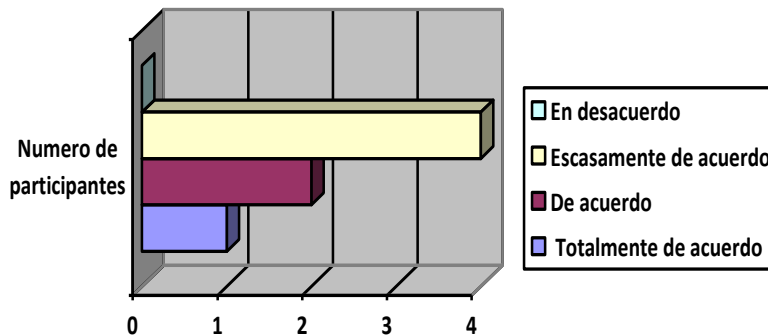
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Finalizando el análisis sensorial del maridaje 12. Cinco de los participantes concordaron que les gusto mucho la combinación, de forma similar los tres participantes restantes manifestaron que les gusto moderadamente. Dejando

indiscutiblemente claro así que este maridaje en específico fue totalmente adecuado y disfrutado por los participantes del experimento sensorial

Maridaje (M13) Torta de maqueño junto a cerveza Hefweizen.

Gráfico 49. Análisis e Interpretación - M13 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.

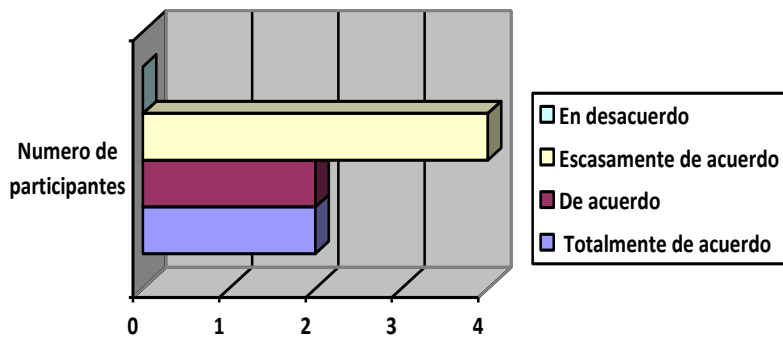


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento aplicado a 8 profesionales de turismo y gastronomía en el maridaje 13 en su primer factor de evaluación potencia y armoniza sabores, Cuatro de los participantes señalaron que estuvieron escasamente de acuerdo con lo enunciado, otros tres participantes señalaron haber estado de acuerdo con lo enunciado, finalmente tan solo un participante señaló que estuvo de acuerdo con lo enunciado. De esta forma se concluye que este maridaje en específico no potencia ni armoniza sabores como se esperaba, sin embargo, en un nivel bajo lo hace.

Gráfico 50. Análisis e Interpretación - M13 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.

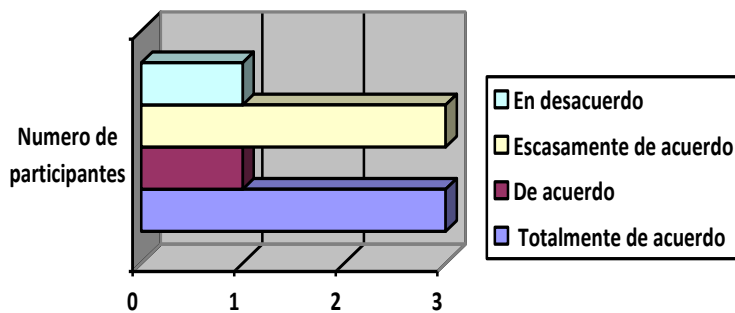


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento en el maridaje 13 en su segundo factor de evaluación potencia y armoniza aromas, Cuatro de los participantes señalaron que estuvieron escasamente de acuerdo con lo enunciado, otros dos participantes señalaron haber estado de acuerdo con lo enunciado, finalmente dos participantes más señalaron que estuvieron totalmente de acuerdo con lo enunciado. Así se demuestra que en este maridaje en específico los aromas no se potencian o armonizan a un grado totalmente aceptable, sin embargo, lo hacen a un nivel medio

Gráfico 51. Análisis e Interpretación - M13 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.



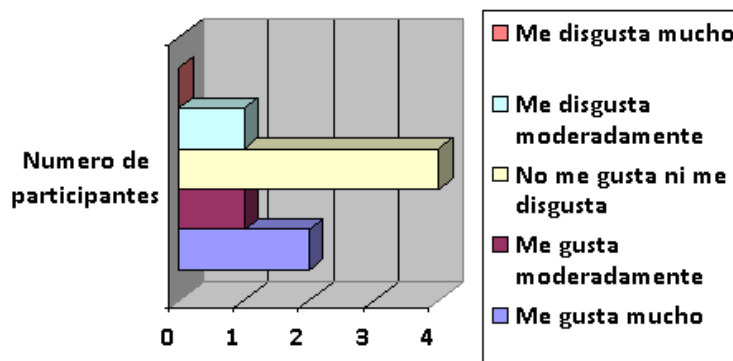
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la ejecución del experimento en el maridaje 13 en su tercer factor de evaluación enjuaga y refresca el paladar, tres de los participantes señalaron que estuvieron totalmente de acuerdo con lo enunciado, otros tres participantes señalaron haber estado escasamente de acuerdo con lo enunciado, mientras que s un participante

señalo que estuvo de acuerdo con lo enunciado y finalmente 1 de los participantes manifestaron haber estado en desacuerdo. Obteniendo, así un resultado dividido, es decir que en este maridaje en específico la bebida medianamente logra enjuagar y refrescar el paladar.

Gráfico 52. Análisis e Interpretación M13 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



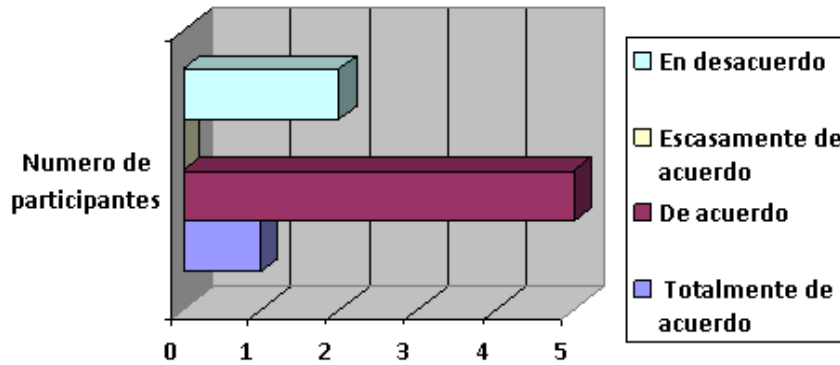
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Al Finalizar el análisis sensorial del maridaje 13. Cuatro de los participantes concordaron que no les gusto ni disgusto la combinación, otros dos participantes manifestaron que les gusto mucho, al igual que otro participante señalo que le gusto moderadamente y finalmente tan solo un participante manifestó que le disgusto moderadamente el maridaje propuesto. Dejando como resultado que este maridaje en específico no goza de una aceptación mayoritaria o siquiera rescatable dentro del experimento

Maridaje (M14) Chocolate manaba junto a cerveza Porter.

Gráfico 53. *Análisis e Interpretación - M14 Primer factor de evaluación sensorial - Potencia y armoniza sabores.*

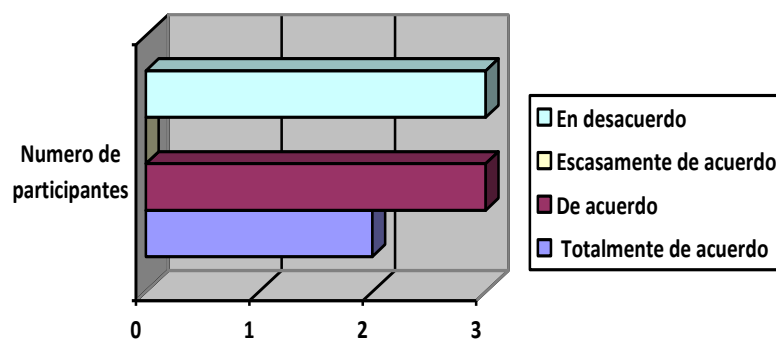


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento aplicado a 8 profesionales de turismo y gastronomía en el maridaje 14 en su primer factor de evaluación potencia y armoniza sabores, Cinco de los participantes señalaron que estuvieron de acuerdo con lo enunciado, otros dos participantes señalaron haber estado en desacuerdo con lo enunciado, finalmente tan solo un participante señaló que estuvo totalmente de acuerdo con lo enunciado. De esta forma se concluye que este maridaje en específico los sabores si se potencian y armonizan en su mayoría.

Gráfico 54. *Análisis e Interpretación - M14 Segundo factor de evaluación sensorial - Potencia y Armoniza aromas.*

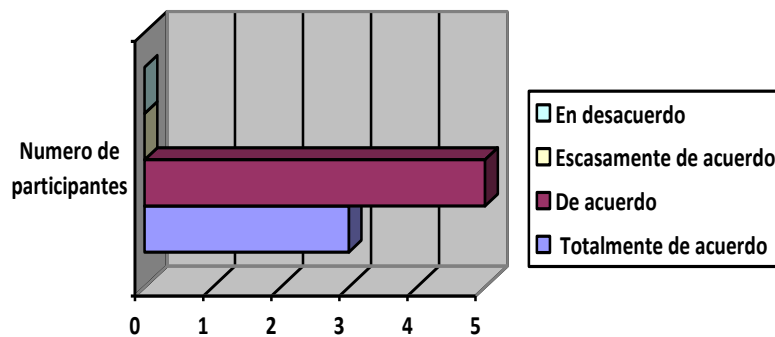


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Durante la ejecución del experimento en el maridaje 14 en su segundo factor de evaluación potencia y armoniza aromas, tres de los participantes señalaron que estuvieron de acuerdo con lo enunciado, otros dos participantes señalaron haber estado totalmente de acuerdo con lo enunciado, finalmente tres participantes más señalaron que estuvieron en desacuerdo con lo enunciado. Así se demuestra que en este maridaje en específico los aromas se potencian y armonizan de a un nivel aceptable.

Gráfico 55. Análisis e Interpretación - M14 Tercer factor de evaluación sensorial - Enjuaga y refresca el paladar.

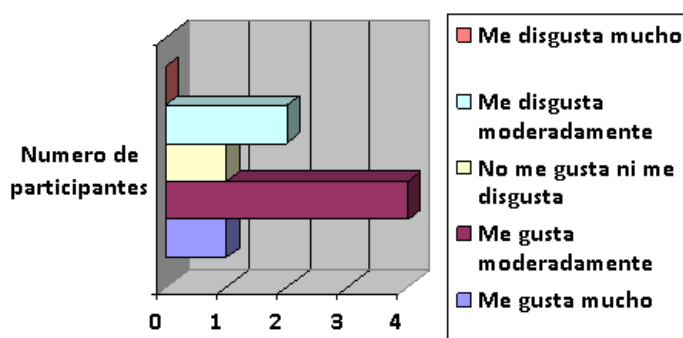


Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

En la ejecución del experimento en el maridaje 14 en su tercer factor de evaluación enjuaga y refresca el paladar, tres de los participantes señalaron que estuvieron totalmente de acuerdo con lo enunciado, y finalmente los 5 participantes restantes señalaron haber estado de acuerdo con lo enunciado. Dejando, así como resultado que este maridaje en específico si enjuaga y refresca el paladar de forma satisfactoria.

Gráfico 56. Análisis e Interpretación - M14 Cuarto factor de evaluación sensorial - Aceptabilidad del maridaje propuesto.



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Al Finalizar el análisis sensorial del maridaje 14 y de esta manera el experimento en sí. Cuatro de los participantes concordaron que el maridaje sugerido les gustó moderadamente, otros dos participantes manifestaron que el maridaje propuesto les disgustó moderadamente, otro participante señaló que el maridaje propuesto le gustó mucho y finalmente tan solo un participante manifestó que el maridaje propuesto no le gusto ni le disgustó. Dejando como resultado que este maridaje en específico tiene una aceptabilidad media alta, por lo que puede ser adecuado para unos y para otros menos adecuada.

3.2 Verificación de la hipótesis

Se uso una ficha de evaluación sensorial en las degustaciones de los maridajes entre la gastronomía manabita y diferentes variedades de cerveza artesanal propuestos a 8 profesionales con perfiles afines a la gastronomía, empleando una escala de Likert de 4 puntos en los tres primeros factores de evaluación y de 5 puntos en el factor final de evaluación, los datos obtenidos fueron tabulados y procesados en el programa estadístico SPSS, realizando la verificación de hipótesis valiéndose de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas, obteniendo los siguientes resultados.

Ilustración 4. Resumen de Prueba de Hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de ACEPTABILIDAD MARIDAJE 1, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 2, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 3, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 4, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 5, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 6, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 7, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 8, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 9, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 10, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 11, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 12, ACEPTABILIDAD MARIDAJE 13 and ACEPTABILIDAD MARIDAJE 14 son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,026	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Fuente: Programa estadístico SPSS. (2020)

Autor: Tiscama, J. (2020)

El gráfico señala que mediante la aplicación de SPSS se rechazó la hipótesis nula, aceptando la hipótesis alterna "La gastronomía manabita si se marida con la cerveza artesanal".

Con un margen de error de 0.026, teniendo una cifra muy sólida en el análisis de resultados, así pues, una vez contradicha la hipótesis nula se ha comprobado que la gastronomía manabita puede maridarse con una variedad significativa de cervezas artesanales, siendo de esta forma un tipo de gastronomía más versátil del que ya se sabía anteriormente.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Este capítulo detalla las conclusiones que se han logrado gracias al desarrollo de la presente investigación, mismas que fueron generadas en sustento al conocimiento adquirido e indagado, de igual forma que las recomendaciones fueron concebidas del análisis de estas.

Conclusiones

➤ La variedad existente de cerveza artesanal es muy amplia ya que es una de las bebidas fermentadas más antiguas que existe, además de ser una de las más arraigadas a gran cantidad de culturas en todo el mundo, sin embargo, no ha estado exenta a los cambios que han suscitado con el pasar del tiempo y la evolución del ser humano como especie. Tanto es así que varias centenas de años atrás los tipos de cerveza eran reconocidos por la localidad donde fueron elaboradas en inicio, actualmente el tipo de cerveza hace hincapié a dos grandes grupos o familias de cervezas fabricadas con malta según el tipo de fermentación que se utilice pudiendo de esta forma ser sub clasificadas o definidas por su aroma, cuerpo, sabor, color y grado alcohólico por lo que comúnmente se conoce como estilo de cerveza. En el mundo existen alrededor de 65 estilos de cerveza, cada una con características como: olor, cuerpo, graduación alcohólica, sabor y nivel de acides diferentes a las demás. Para la identificación de estos estilos y variedades de cerveza artesanal se utilizaron diferentes investigaciones y publicaciones de diversas asociaciones y expertos cerveceros de diferentes partes del mundo, investigaciones que recopilaron valiosos datos e información para la determinación del resultado alcanzado.

➤ La gastronomía manabita es una de las mas completas y variadas además de reconocidas como deliciosas de todo el Ecuador, esto gracias a su variedad de productos y técnicas incorporados a la preparación de la gran oferta gastronómica que posee. La perfecta fusión de frutos de mar y productos sembrados o elaborados por sus lugareños y preparados por sus expertos cocineros hace de esta oferta

culinaria una de las más solicitadas por propios y extraños. Dentro de la gastronomía manabita vale resaltar a uno de sus más grandes sazoadores como aderezo estrella, "la salprietá", esta sin igual conjugación de ingredientes como: el maní prieto, la sal, el achiote y un sin número de otros ingredientes más logran que cualquier preparación o alimento al que se le añada cambie su sabor de una forma mágica e inigualable, de igual manera existen dos ingredientes que sobre salen frente a los demás dentro de la gastronomía manabita: el verde y el maní. La versatilidad del verde y lo salado y cremoso del maní le han obsequiado a esta mágica tierra el regalo de deliciosos platillos como la cazuela de verde, la sopa de bolas de verde, el corviche, entre otras que se han ganado un espacio en el corazón de quienes las han probado alguna vez.

➤ Para generar un adecuado maridaje entre la gastronomía manabita y la cerveza artesanal es necesario determinar la variedad de cerveza artesanal y la oferta gastronómica manabita que se puede encontrar, sus características y propiedades; además de esto es imprescindible contar con la información necesaria de los ingredientes, sabores (primarios y secundarios) y sensaciones que están inmiscuidos dentro de estos factores, adicionalmente es fundamental saber cómo todos estos componentes son percibidos por el paladar de quien lo degusta al momento de ser conjugados, combinados o maridados juntos. Cualquier persona podría suponer que es una tarea sencilla combinar una bebida con cierto tipo de comida, sin embargo, esto no es del todo cierto ya que si se comete este error tan común puede terminar en una desagradable experiencia gustativa, caso contrario a lo que sucede si se realiza esta tarea de forma adecuada ya que se puede disfrutar de una sensación y experiencia tan única y formidable que quedara grabada en la memoria gustativa de cualquier persona que decida hacerlo. Es por esto que se presenta como propuesta una carta de maridajes entre cerveza artesanal y parte de la gastronomía manabita con el fin de proporcionar una guía que sirva de apoyo e información a quienes decidan probar esta maravillosa experiencia con fines recreativos o investigativos.

Recomendaciones

- Instruir a las nuevas generaciones acerca de la gran variedad existente de cerveza artesanal, sus estilos, propiedades, características y beneficios promoviendo su correcto consumo y fabricación además de las diversas alternativas de uso en el ámbito culinario.

- Incentivar a la academia a generar investigación y experimentación de y con la cerveza artesanal ya que de emplearse o fabricarse de forma correcta e innovadora significaría una excelente forma de emprendimiento y de generación de empleo a futuras generaciones de profesionales no solo en el ámbito turístico sino en muchos otros, aportando así a una economía más y mejor consolidada.

- Motivar a la academia a investigar sobre la gastronomía manabita, sus ingredientes reconocidos como parte del patrimonio alimentario ecuatoriano, las técnicas de cocción necesarias para su elaboración, además de su historia e instrumentos existentes tras el gran abanico que conforma su oferta culinaria.

- Ampliar el conocimiento que ha generado esta investigación sobre maridajes en la gastronomía manabita, extendiéndola a otras grandes poblaciones ecuatorianas ricas en preparaciones, ingredientes y técnicas de cocción.

- Infundir en las futuras generaciones de estudiantes y profesionales el interés y cariño en el turismo gastronómico que yace en nuestro país ya que será una de las más demandadas, estudiadas y explotadas áreas del turismo en tiempos venideros.

BIBLIOGRAFÍA

- Calvillo, E. (2018). La Cerveza Artesanal, Una experiencia multisensorial. *Deloitte*, 5-7.
- Camara Costarricense de restaurantes y Afines. (2014). El Arte del Maridaje: El vino, la cerveza y los destilados. *Menú Informativo*, 13-16.
- Cerveceros de España. (2015). *Los Maridajes de la cerveza y la gastronomía; Guía practica para encontrar las mejores combinaciones* . Madrid: Alianza.
- Chartier , F. (2017). *PAPILAS Y MOLÉCULAS. LA CIENCIA AROMÁTICA DE LOS ALIMENTOS Y EL VINO*. Barcelona: Planeta Gastro.
- Fariás, P., & Fisrtrovic, B. (2016). Las preferencias del consumidor usando el método de máximas diferencias. *Revista de Administração de Empresas*, 56-70.
- Felix Mendoza, A., & Campos Jiménez, S. (2017). Recuperación de destinos turísticos Posterremoto: Revisión del caso Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*, 80-100.
- Gallardo de la Puente, C. (2012). *Ecuador Culinario, Un nuevo destino desde el centro del mundo*. Quito: Ediecuatorial.
- González, M. (2017). *Principios de Elaboración de la Cerveza Artesanal*. Morrisville: Lulu Pres Inc.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. Mexico D.F: Interamericana Editores S.A.
- Herz, J., & Conley, G. (2018). *Maridaje de cerveza, La guía esencial de profesionales del maridaje* . Dallas: Voyageur Press.
- León Arriata, A. (2018). Presentación. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 14-20.
- Ordoñez Araquez, R., & Rodreiguez Villacres, J. (2019). Compuestos Funcionales Presentes en la Cerveza y su Influencia en la Salud. *Qualitas*, 105-125.
- Patón , P. (2015). *Perfect Serve de la cerveza*. Madrid: Filosofía e Ideal.
- Regalado Espinoza, L. (2016). *Manabí y su comida Milenaria*. Manta: Ediciones Uleam.
- Tamayo Duque, G. (2013). Menú Nacional "Manabí Cultura, Montaña, Mar y Gastronomía". *Cupula*, 55-60.

Páez, C., Torres , F., & Viteri, M. F. (2020). M-learning as Support Tool in the Diffusion of the Traditional Food: Case Study Ambato. *The Impact of the 4th Industrial Revolution on Engineering Education.*, 907-1007.

ANEXOS

Anexo 1 Ficha de evaluación Sensorial

Análisis Sensorial orientado al maridaje Cervecerero en la Gastronomía Manabita

*Obligatorio

1. Nombre del Participante *

2. Título Profesional y/o Académico *

3. Edad *

4. Genero *

Marca solo un óvalo.

Masculino

Femenino

Indicaciones

- Frente a usted se presentarán varios platillos manabitas, de los cuales deberá puntuar ciertos atributos al momento de maridarlos con las opciones de cerveza artesanal que se le dará.
- Mantenga el Orden al completar cada ítem de la evaluación
- No olvide enjuagar su paladar con agua entre platillo y platillo
- Evite realizar cualquier comentario durante el experimento con sus compañeros

Caldo de bolas de Verde

5. Potencia y armoniza sabores *

Marca solo un óvalo por fila.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Escasamente de acuerdo	En desacuerdo
Cerveza Blond Ale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. Potencia y Armoniza Aromas *

Marca solo un óvalo por fila.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Escasamente de acuerdo	En desacuerdo
Cerveza Blond Ale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7. Enjuaga y Refresca el paladar *

Marca solo un óvalo por fila.

	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Escasamente de acuerdo	En desacuerdo
Cerveza Blond Ale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8. Aceptabilidad del maridaje propuesto *

Marca solo un óvalo por fila.

	Me gusta mucho	Me gusta moderadamente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta moderadamente	Me disgusta mucho
Cerveza Blond Ale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Anexo 2 Fotografías de los platillos preparados

Imagen 1. *Cazuela de mariscos*



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 2. *Ceviche de camarón con maní*



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 3. *Tonga de gallina Criolla*



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 4. *Tortilla de pulpo*



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 5. Corviche de Camarón - Maduro asado con Queso manaba y salprieda



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 6. Caldo de Bolas de verde



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 7. Chucula



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 8. Ceviche de pescado Manaba



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 9. Greñoso de Cerdo



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 10. Sudado de pescado



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)

Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 11. *Torta de Maqueño - Chocolate manaba*



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 12. *Chicharrón de dorado*



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Anexo 3 Fotografías ejecución del experimento de maridajes propuestos

Imagen 13. Degustación de Maridajes - Fase 1 Entradas y Sopas



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 14. Degustación de Maridajes - Fase 2 Platos fuertes



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 15. Degustación de Maridajes - Fase 3 Postres



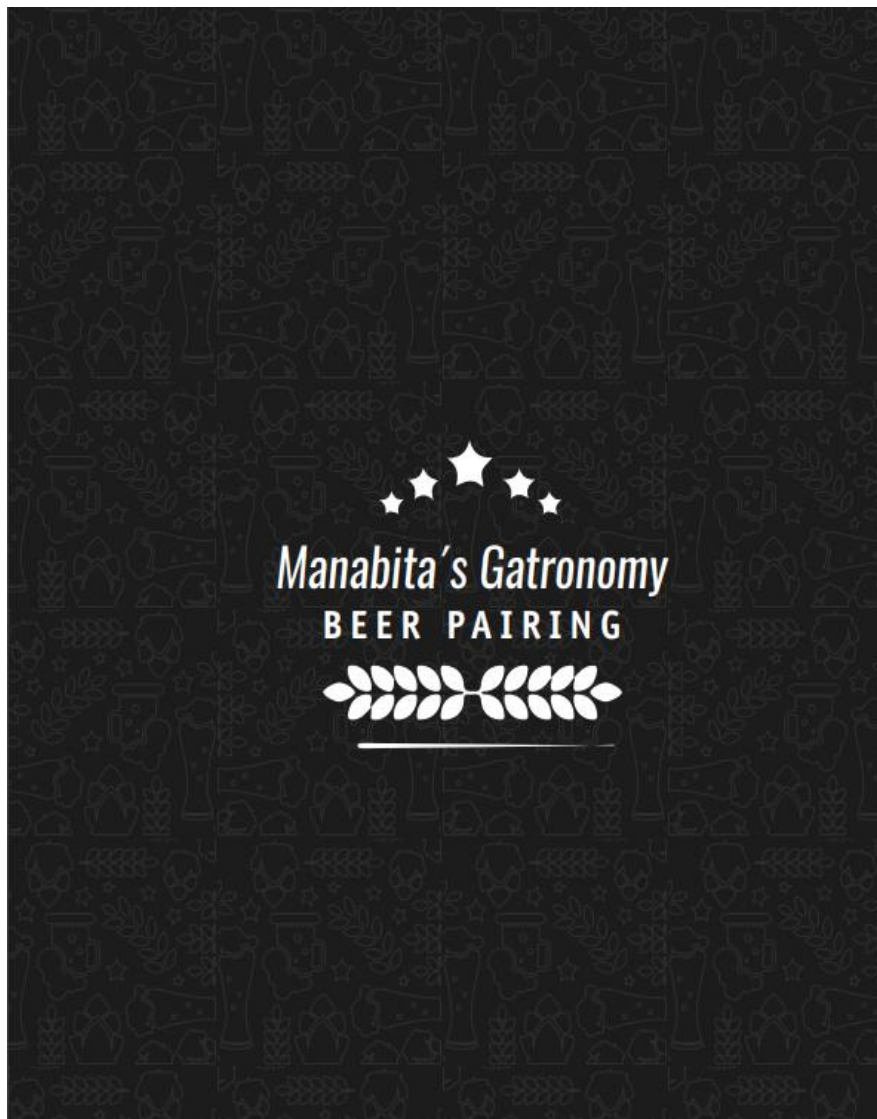
Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Imagen 16. Team de preparación y servicio



Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
Fuente: Tiscama, J. (2020)

Anexo 4 Carta de maridajes “Manabita`s Gatsronomy Beer pairing”



Portada de la carta



Propiedades y ventajas de la cerveza artesanal Pag 1