

# CRECE COMO LA ESPUMA MULATT

## INTRODUCCIÓN:

Se sustenta el trabajo de investigación en ofrecer al comensal alternativas en el consumo de los tres tipos de cervezas que maneja la empresa, de esta forma enriquecer la estructura de mercadeo.

Por otro lado, coadyuvar al incremento en las ventas de las cervezas frente a hoteles y restaurantes que lo requieran y enriquecer la gama de consumo de las cervezas y algunos platillos internacionales con el fin de lograr el maridaje y su mejora en el posicionamiento de la marca.

## HIPÓTESIS:

Si logramos realizar el maridaje de la cerveza y plasmarlo a través de un recetario lograremos posicionar las cervezas en hoteles y restaurantes de la región y con ello incrementar las ventas de las cervezas.

## OBJETIVOS

### Objetivo general:

Realizar recetario de comida internacional que logre una armonía de sabor, aroma y color con las cervezas Mulatt.

### Objetivos específicos :

1. Identificar las características organolépticas de los tipos de cervezas artesanales, Porter, Pilsner, Irish red.
2. Evaluación sensorial de los tipos de cerveza.
3. Aplicar maridaje con los tipos de cervezas artesanales del establecimiento.

## MARCO TEÓRICO

Derivado de la necesidad de la empresa por posicionar y aumentar las ventas de los tipos de cervezas se realiza el recetario que hará maridaje con los platillos propuestos. Dicho maridaje se logra a través de una evaluación sensorial de las cervezas y de los platillos sugeridos por el área de gastronomía de la Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz. Para ello se utilizaron las siguientes herramientas metodológicas. Cualitativa para describir las características del estilo de cerveza Mulatt; así como los atributos para el planteamiento del menú; que sería la comunión idónea a presentar. Por otro lado, basados en la descripción cualitativa se mencionan los atributos correspondientes a cada uno de los elementos.

Primero las características organolépticas de los tres estilos de cerveza Mulatt (Porter, Irish red y Pilsner) y la propuesta de menú (carnitas Mulatt, costillas BBQ, Risotto IRM y tacos de atún).

## CONCLUSIÓN:

A partir de la investigación cualitativa, cuantitativa y de evaluación sensorial se logra un maridaje entre los platillos propuestos con los estilos de cervezas Mulatt, mostrado en la siguiente tabla.

Tabla de relación Maridaje con Mulatt.	
Estilo de Cerveza Mulatt	Maridaje.
Porter	Carnitas Mulatt / Costillas BBQ.
Irish red	Risotto IRM
Pilsner	Tacos de atún

## TIPOS DE CERVEZAS

### PORTER

Cerveza fuerte de carácter. Producto de mezcla de maltas seleccionadas, otorgándole ligeras notas de café, excelente sabor. Agradable y discreto amargo.

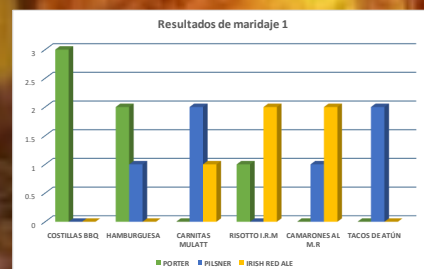
### PILSNER

Cerveza altamente refrescante. Elaborada con maltas y lúpulos nobles, otorgando exquisitas notas cítricas, manteniendo el sabor original de la cerveza. Suavemente lupulada y retrogusto discretamente amargo.

### IRISH RED ALE

Cerveza elaborada con selectas especias y finas maltas tostadas, otorgándole atractivo color rojizo y original sabor. Notas dulces que ofrecen un retrogusto equilibrado y ligeramente seco.

## RESULTADOS:



## PARTICIPANTES:

- L.g Cristian González López.
- L.g Nadia Zúñiga Méndez.
- L.g Monserrat Tello Torres.
- L.g Agustín Iván Hernández N.

