



# **DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: RON**

**3ra EDICIÓN: ABRIL DE 2023**



**FACULTAD DE CIENCIAS  
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA**



**DERECHOS RESERVADOS  
DE SPIRIT AND WINE 2022**



*Dra. Elevina E. Perez S.*

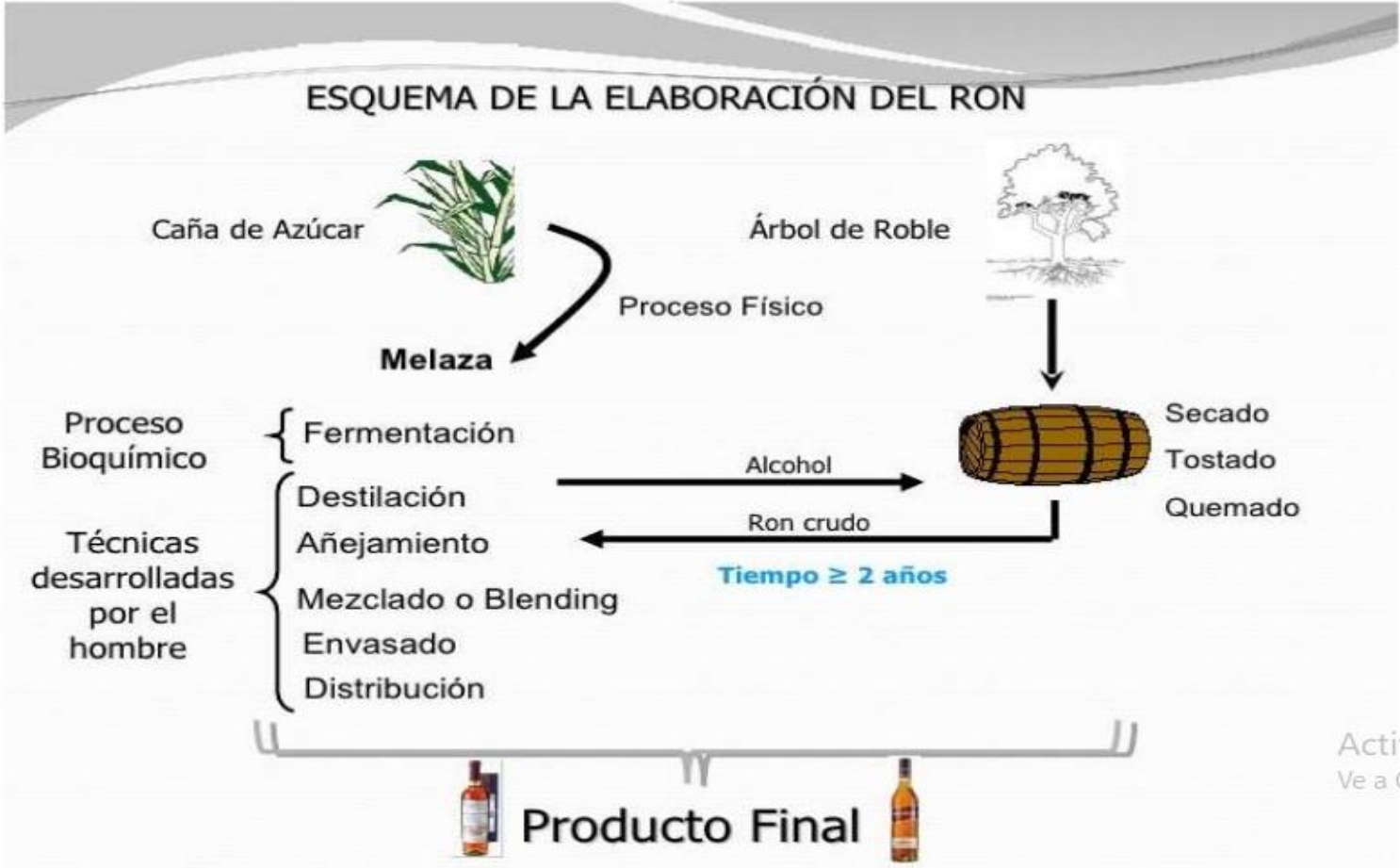
# MARIDAJE FOOD-PAIRING RON Y CHOCOLATE





**La caña con que se elabora el Ron Venezolano** florece en medio de cordilleras, corrientes de aire cálidas y una tierra fértil, bañada en constantes precipitaciones que dan como resultado un ron lleno de cuerpo y complejidad.

# Esquema de elaboración del RON



Activar Windows  
Ve a Configuración para

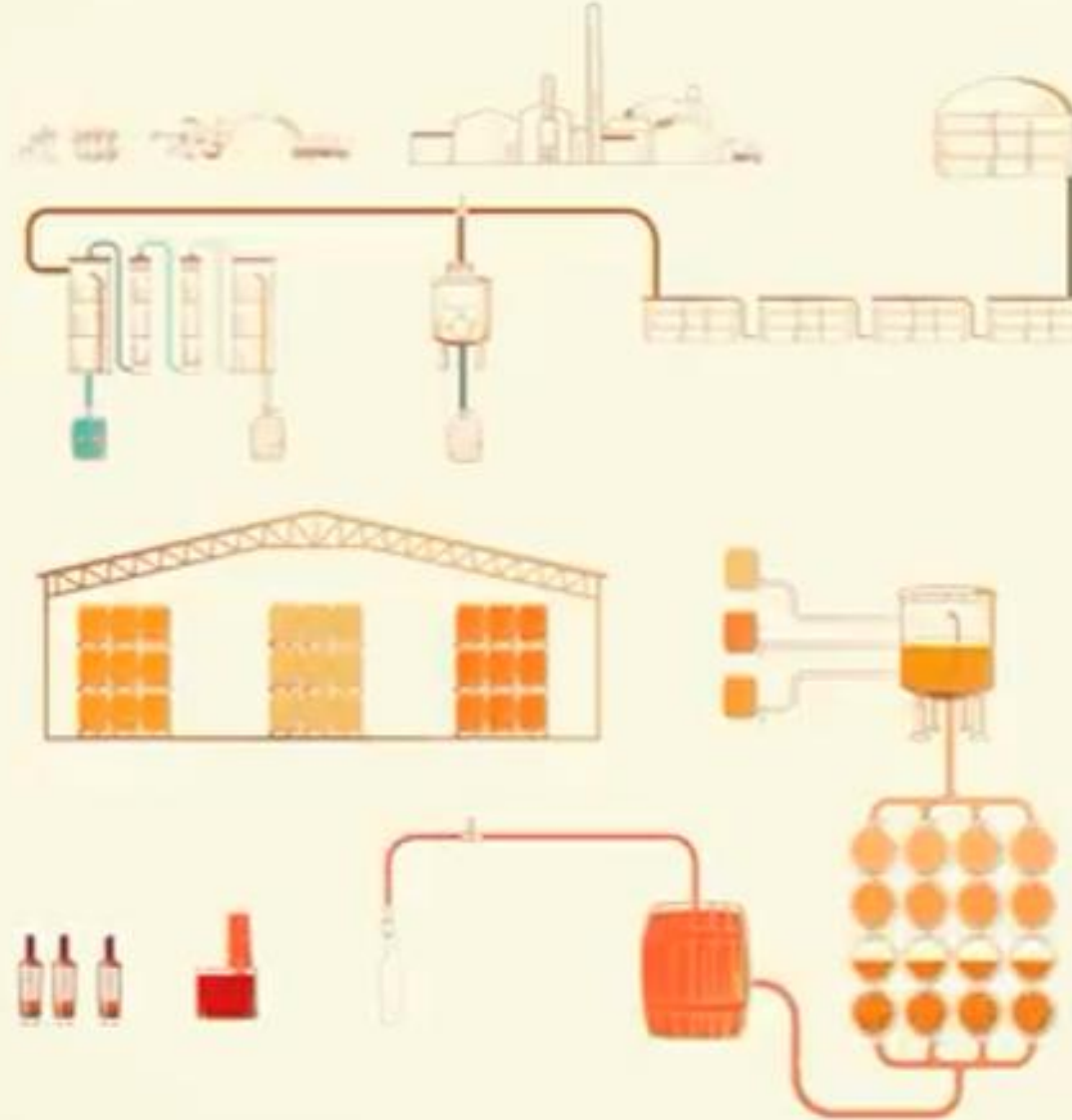
# santaTeresa 1796

1. ZAFRA

4. DESTILACIÓN

5. AÑEJAMIENTO

8. EMBOTELLADO



2. MOLIENDA

3. FERMENTACIÓN

6. MEZCLADO

7. SOLERA



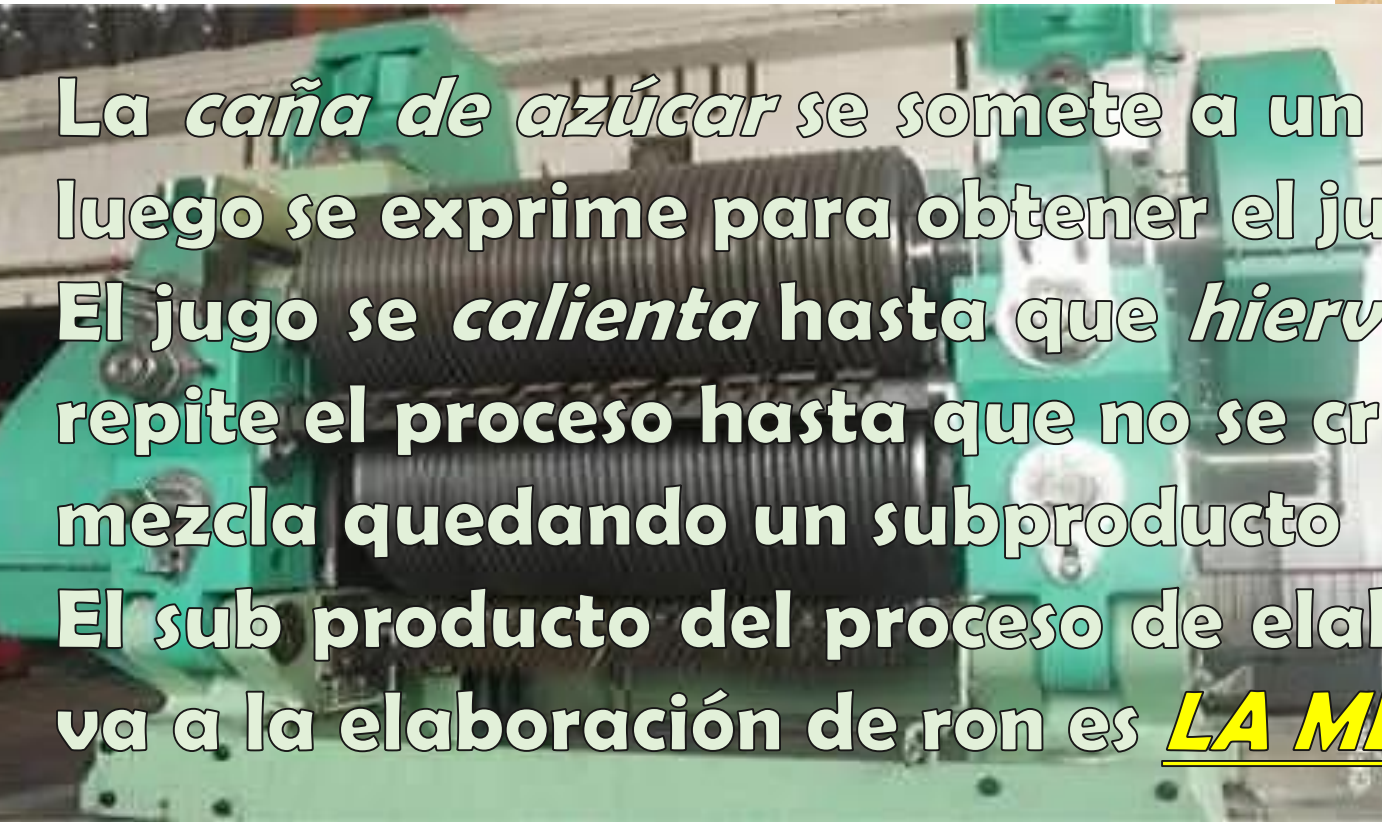
# ZAFRA

El primer paso es la recolección de la cosecha de caña de azúcar, este proceso se llama *zafra*. Después de ser *picado*, debe ser *entregado en bodega* en un plazo máximo de *24 horas*; así no perderá todas sus propiedades organolépticas sensoriales.





# MOLIENDA Y EVAPORACIÓN JUGO, AZÚCAR Y MELAZA



La *caña de azúcar* se somete a un proceso de compresión y luego se exprime para obtener el jugo

El jugo se *calienta* hasta que *hierve* y luego se *crystaliza*. Se repite el proceso hasta que no se cristaliza más azúcar en la mezcla quedando un subproducto

El sub producto del proceso de elaboración de azúcar, que va a la elaboración de ron es **LA MELAZA**





# Fermentación

**Esta melaza se introduce en los tanques para realizar una fermentación junto con una levadura especial selecta. Comienza el proceso químico: la *levadura* se alimenta del *azúcar* en el líquido, produce *alcohol* (etanol) y libera *dióxido de carbono* y compuestos con *alta concentración de alcohol*.**







## Destilación

**Una vez finalizada la fermentación, el líquido obtenido se envía a la caldera de destilación; a esta temperatura, cuando se calienta a 55-65º grados, el alcohol se evaporará y luego se destilará en otros contenedores por condensación.**



# Añejamiento

Se vierte el líquido obtenido en barricas de roble, que tendrán un cierto tiempo añejamiento en función del **tipo de aguardiente de caña obtenido**.

Es en este proceso el destilado adquiere **olor y sabor** característico gracias al contacto con la madera, siendo fundamentales para dar **carácter y personalidad** a la bebida.



Cuanto más largo sea el proceso, mejor será la calidad, suavidad y equilibrio del destilado



# Mezclado / Blending

**Finalmente, antes del *consumo, embotellado y venta*, se mezclan **las maduraciones** para obtener calidades mayores.**

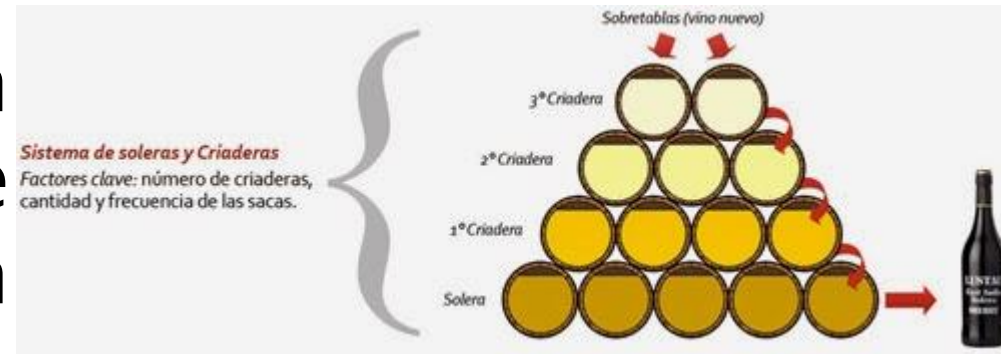


# Maduración

Se vierte el líquido obtenido en diferentes barricas (de roble de jerez quemadas, etc) que serán de tipo solera o estático .

Es en esta etapa suceden numerosas reacciones en función al tiempo de maduración y de intercambio con la madera y con el oxígeno del exterior.

Cuanto más largo sea el proceso, mejor será la calidad, suavidad y equilibrio del destilado







# ANÁLISIS SENSORIAL DEL RON

## 1. INSPECCIÓN VISUAL



## 2. OLOR

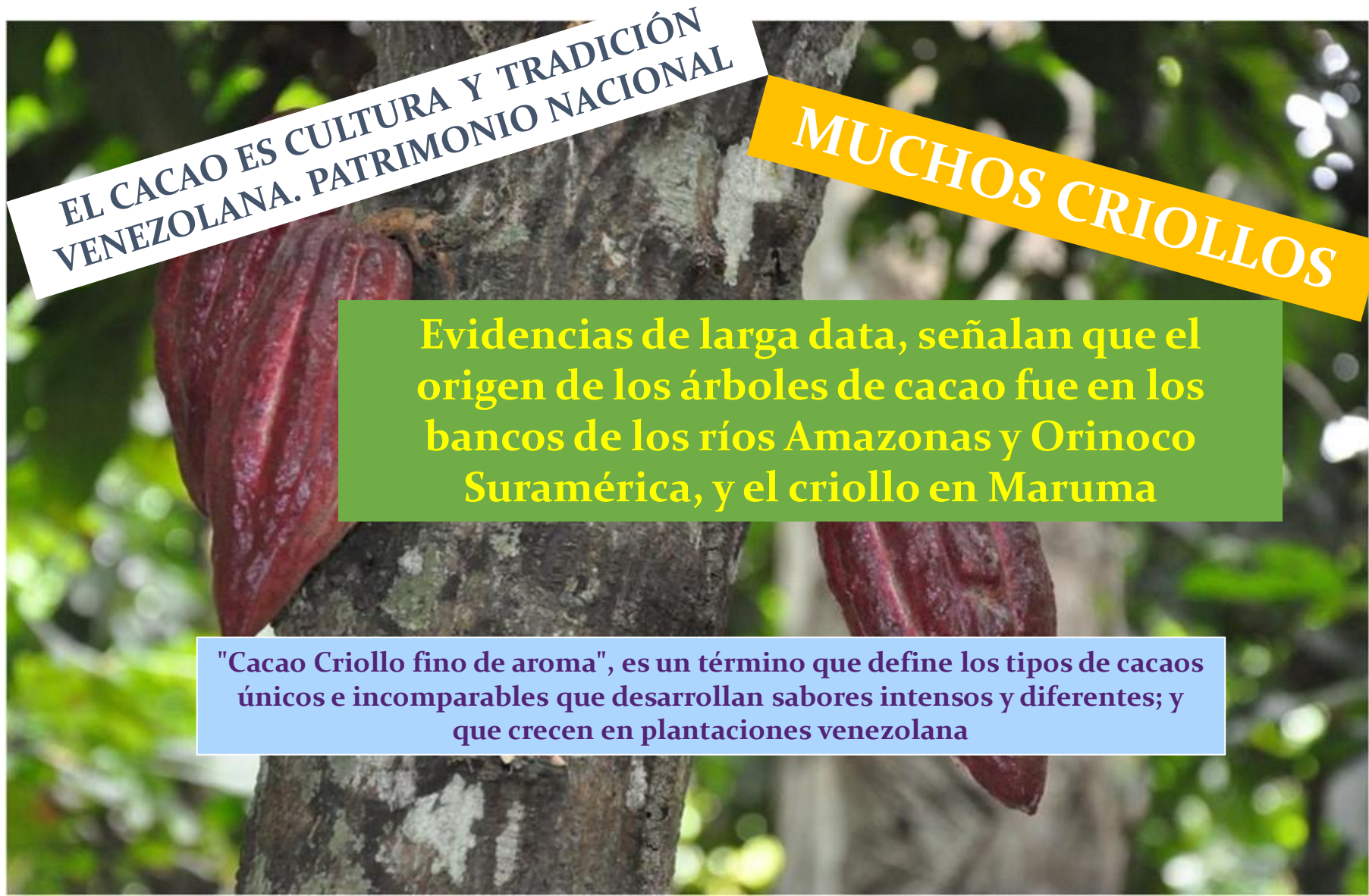


## 3. SABOR



# *Theobroma cacao* L.

C  
A  
C  
A  
O



EL CACAO ES CULTURA Y TRADICIÓN  
VENEZOLANA. PATRIMONIO NACIONAL

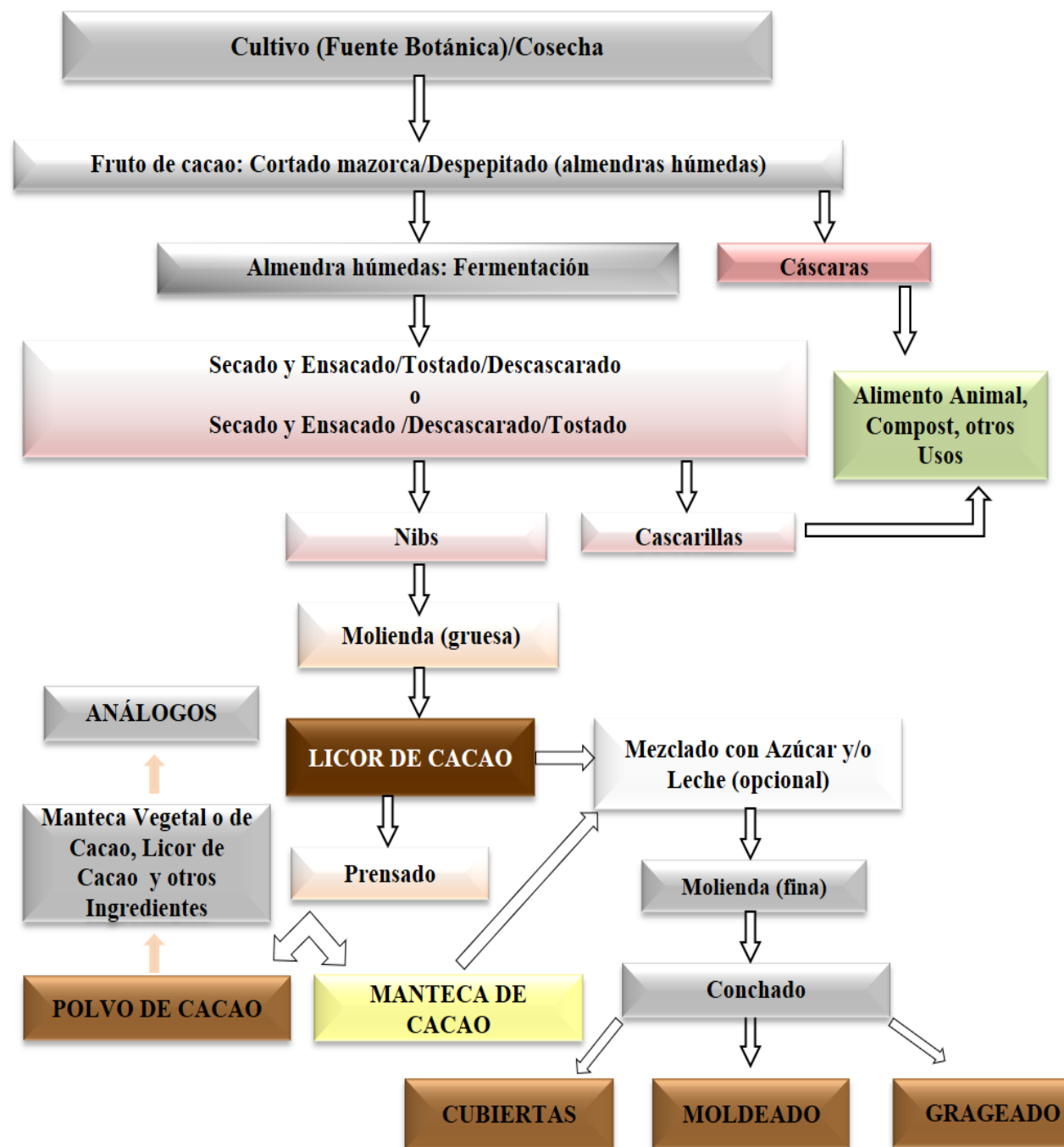
MUCHOS CRIOLLOS

Evidencias de larga data, señalan que el origen de los árboles de cacao fue en los bancos de los ríos Amazonas y Orinoco Suramérica, y el criollo en Maruma

"Cacao Criollo fino de aroma", es un término que define los tipos de cacaos únicos e incomparables que desarrollan sabores intensos y diferentes; y que crecen en plantaciones venezolana









**PRIMERA FASE : BENEFICIO POSTCOSECHA  
MAZORCAS Y CÁSCARAS  
GRANOS FERMENTADOS, LAVADOS Y SECOS**

Secado y Ensacado /Descascarado/Tostado

Alimento Animal,  
Compost. otros

**SEGUNDA FASE : ALMACENAMIENTO,  
TRANSFORMACION PRIMARIA:  
(NIBS, CASCARILLAS, MANTECA, PASTA Y  
POLVO DE CACAO)**

ANÁLOGOS

**TERCERA FASE: ELABORACION DE CHOCOLATE  
GALLETAS, TABLETAS,BOMBONES, TRUFAS,  
GRAGEAS, UNTABLES , OTROS**

CUBIERTAS

MOLDEADO

GRAGEADO





# TRANSFORMACIÓN PRIMARIA (PASTA O LICOR, MANTECA Y POLVO DE CACAO )



# Fabricación de chocolate

**INDUSTRIAL**

Pasta

Manteca

Azúcar

Otros

**ARTESANAL**



Mezclado



Refinado



Conchado



Temperado



Moldeado



Enfriado



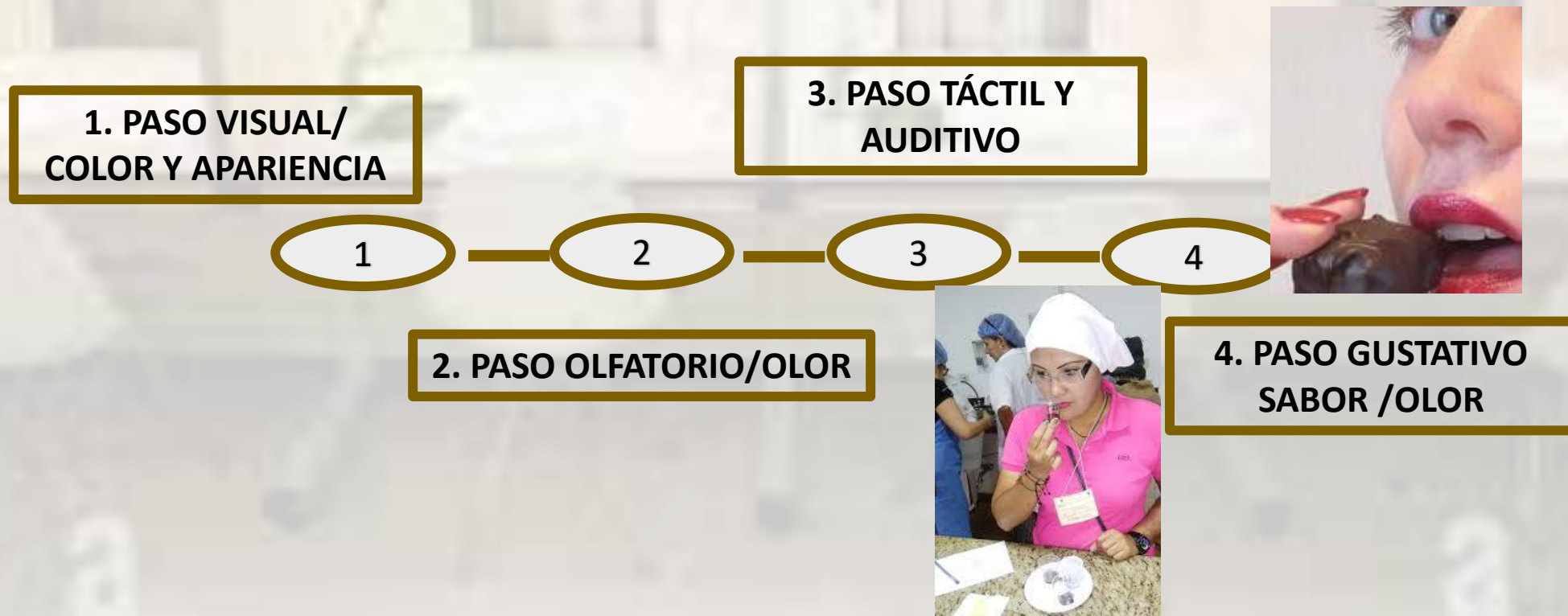
Envasado





# EVALUACIÓN SENSORIAL DE CHOCOLATE

La secuencia de percepción que tiene un consumidor hacia un alimento, es en primer lugar hacia el color, posteriormente el olor, siguiendo la textura, percibida por el tacto, luego el sabor y por ultimo el sonido al ser masticado e ingerido. Sin embargo en la cata de chocolate se ha establecido lo siguiente:





## MARIDAJE (PAIRING)

Unión y conformidad entre personas casadas.

Unión íntima o armoniosa de dos cosas entre sí.

**Unir dos cosas de forma que se correspondan o combinen armoniosamente**



# Maridaje (pairing) en alimento ...Etimología

El maridaje es la conjunción de cualidades y potencias de un producto con otro para lograr una armonía sensorial.

El tipo de alimentos con que se puede combinar una bebida es característico para tener armonía entre los sabores de la bebida y los de la comida.



¿Qué es el programa de maridaje o food pairing?

El maridaje es una técnica que combina los alimentos basándose en su sabor y aromas esenciales.

Este emparejamiento de alimentos es un método científico que se basa en la idea de que los alimentos y bebidas combinan bien entre sí cuando tienen componentes claves comunes



# MARIDAJE (FOOD PAIRING)



El maridaje no solo se recomienda para mejorar la experiencia de comer. A menudo, los emparejamientos también será parte de una red de intereses que incluye, por ejemplo, recomendar ciertos locales o bebidas de lujo. Un estudio encontró que al recomendar cierto vino en el menú, la venta se triplicó

- Maridaje ocurre cuando dos alimentos o un alimento y una bebida se consumen juntos, lo que hace mejor la combinación, que cuando cada uno se consume por separado.
- Un buen maridaje resulta de los alimentos y/o bebidas que comparten muchos componentes químicos. Lado divertido y creativo de la cocina.
- Los chefs y sumilleres tienen su manera propia de maridar los alimentos en una comida o de encontrar la bebida adecuada para dicha comida



# MARIDAJE/FOOD-PAIRING EN CONTEXTO

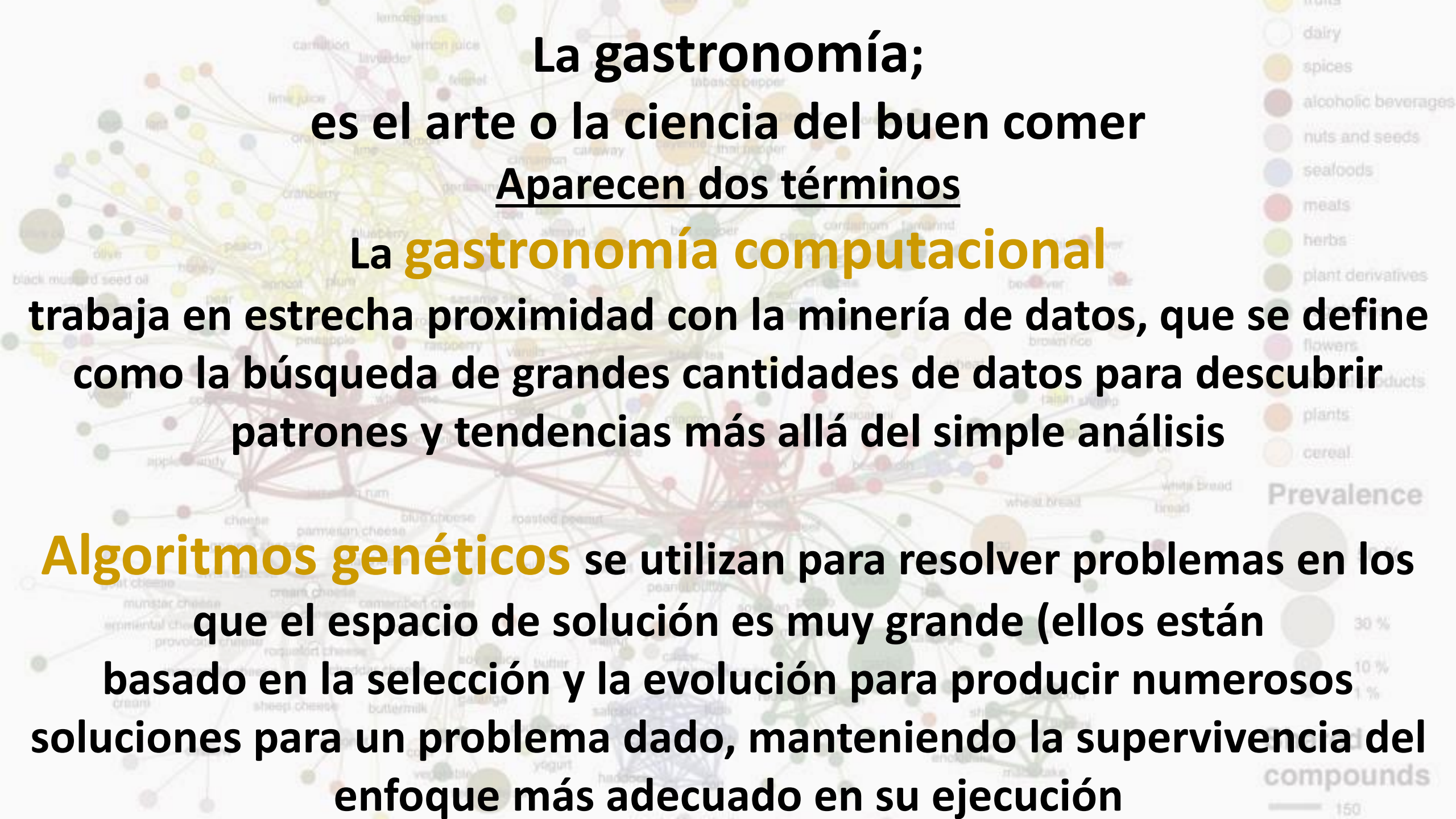
El gastrónomo Francés Jean Anthelme Brillat-Savarin en 1826 dijo:

“Tell me what you eat, and I'll tell you who you are”

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es »

“Dime lo que comes y te diré quién eres”

1. Ensayo y error
  2. Compresión de la composición química y la interacción de compuestos
  3. Hipótesis del maridaje que popularizó en 1992 Heston Blumenthal, el chef del famoso restaurante Fat Duck de alta cocina en Inglaterra
- Comida occidental positiva teoría del maridaje, es a la inversa en la oriental<sup>2</sup>



**La gastronomía;**  
**es el arte o la ciencia del buen comer**  
**Aparecen dos términos**

La **gastronomía computacional** trabaja en estrecha proximidad con la minería de datos, que se define como la búsqueda de grandes cantidades de datos para descubrir patrones y tendencias más allá del simple análisis

**Algoritmos genéticos** se utilizan para resolver problemas en los que el espacio de solución es muy grande (ellos están basado en la selección y la evolución para producir numerosos soluciones para un problema dado, manteniendo la supervivencia del enfoque más adecuado en su ejecución



# MINERÍA DE DATOS Y ALGORITMOS GENÉTICO

El uso de técnicas de minería de datos y algoritmos genéticos en la ciencia de los alimentos tienen el potencial de ampliar la comprensión de las elecciones de alimentos y la diversidad cultural de cocinas del mundo.

Las cocinas del mundo comprenden muchos récipes como en la europea, norteamericana, latinoamericana, asiática, y árabe.

Para entender profundamente cómo funciona el maridaje de alimentos:

- ✓ Fisiología sensorial, ej. lo que se aprecia del aroma de los alimentos 20% es por gusto y 80% por olfato
- ✓ Conocer los compuestos químicos, por métodos analíticos

Finalmente se creará un perfil de sabor para cada ingrediente en base a esos criterios

# FOOD-PAIRING /MARIDAJE DE ALIMENTOS

## LA TEORÍA

Sugiere que es más probable que los platos, las recetas o los acompañamientos en platos que comparten compuestos de sabor similar sepan mejor que aquellos con sabores diferentes

La teoría no solo tiene peso en varias industrias, desde la culinaria hasta el procesamiento de alimentos, sino que también hay un montón de ciencia que ayuda a combinar los alimentos.

Los químicos y los científicos de alimentos identifican y comparan numerosos alimentos, construyendo los árboles de maridaje.

Una base de datos de compuestos volátiles en los alimentos, que se inició en 1963, fue empleada para evaluar la teoría del maridaje de alimentos; es decir, la noción de que dos alimentos que comparten las mismas moléculas volátiles tendrían un buen sabor cuando se comieran juntas. Sin embargo, en un experimento de análisis sensorial, Los resultados indicaron que había algunas dudas sobre la validez de la teoría del maridaje de alimentos.



# FOOD-PAIRING /MARIDAJE DE ALIMENTOS

## LA TEORÍA

*LA HIPÓTESIS AFIRMA QUE LOS ALIMENTOS QUE COMPARTEN MUCHOS COMPUESTOS DE SABOR COMUNES TIENE UN SABOR DELICIOSO JUNTOS.*

# CASOS DE ESTUDIO

El objetivo de esta revisión sistemática fue identificar la literatura científica que investiga el maridaje de alimentos y bebidas, Sobre la base de esto criterios de búsqueda, sólo se encontraron dos estudios.

Eschevins et al., 2018. The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. Food Quality Preference 65:18-27. Spence Ch. 2020. Food and beverage flavour pairing: A critical review of the literature. Food Res Int. 133:109124. doi: 10.1016/j.foodres.2020.109124.



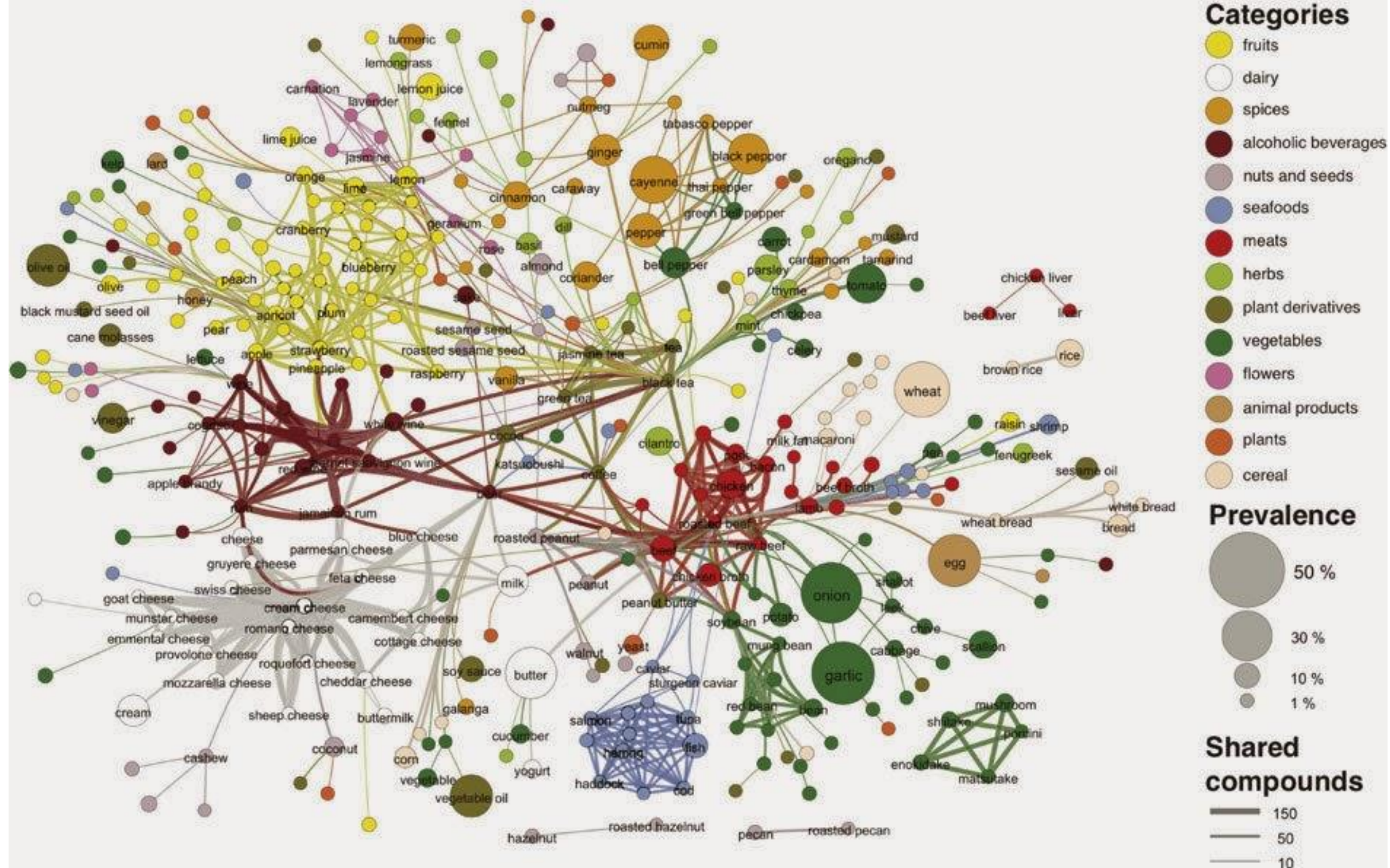
# CASOS ESTUDIADOS

## Caso 1.

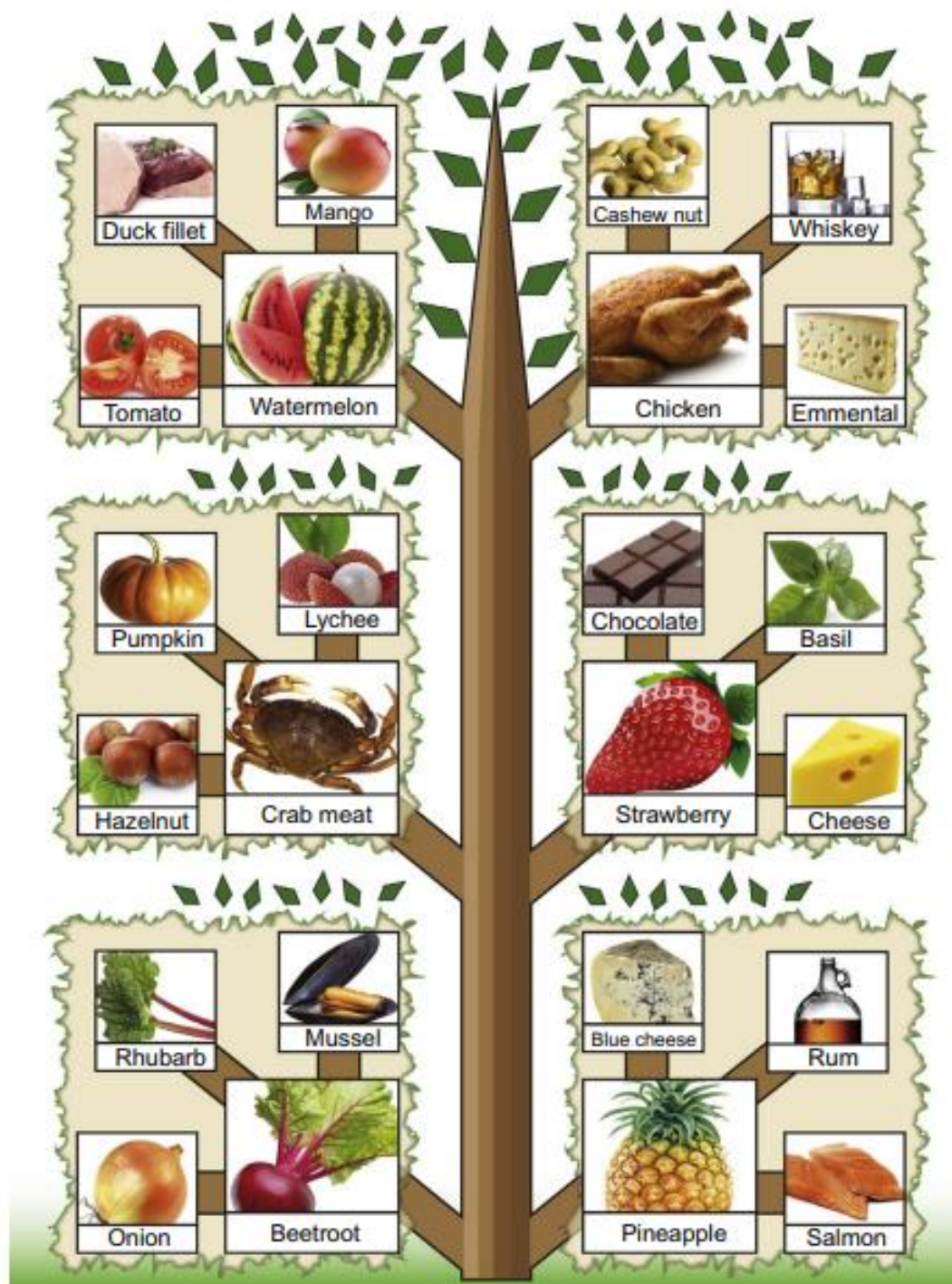
La investigación utilizó una gran conjunto de datos derivado del Fenaroli's handbook of flavor ingredients (Manual de ingredientes referencia estándar para los ingredientes de sabor en todo el mundo).

El estudio mostró que mientras Las cocinas de occidente y europeas se inclinan por utilizar ingredientes que comparten compuestos de sabor similares, la cocina de Asia oriental tendía a hacer exactamente lo contrario. También enfatizó que la Los aspectos étnicos y culturales de una cocina juegan un papel en la decisión los ingredientes de una receta en lugar de la química real de los ingredientes.

Y. Y. Ahn, S. E. Ahnert, J. P. Bagrow, and A. L. Barabasi, ' "Flavor network and the principles of food pairing," Scientific Reports, vol. 1, no. 1, pp. 196-197, 2011.







# Casos estudiados

## CASO 2. Hipótesis de maridaje en cocina saudí

Se recopilaron recetas de un antiguo libro de auténtica cocina saudí Utilizando el conjunto de datos de los compuestos que se encuentran en los ingredientes usados en la comida saudí; se programaron los modelos matemáticos para obtener los resultados.

De la investigación, se concluyó que la cocina saudí tiende a contener ingredientes que comparten compuestos de sabor similares.

Esto significa que la hipótesis del maridaje de alimentos para nuestra cocina resultó ser positiva.

Al-Razgan M, Tallab S, 2 and Taha Alfakih T. 2021. Exploring the Food Pairing Hypothesis in Saudi Cuisine Using Genetic Algorithm. Hindawi Mathematical Problems in Engineering, Article ID 3627715, <https://doi.org/10.1155/2021/3627715> en : <https://www.hindawi.com/journals/mpe/2021/3627715/>



Table 3

Topmost frequent ingredients of Saudi.

| Ingredients                  | Frequency of ingredient | Fitness value [0, 1] |
|------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Black pepper                 | 78                      | 0.987341772          |
| Onion                        | 68                      | 0.860759494          |
| Tomato                       | 53                      | 0.670886076          |
| Garlic                       | 49                      | 0.620253165          |
| Sunflower oil                | 44                      | 0.556962025          |
| Cumin                        | 43                      | 0.544303797          |
| Mutton                       | 27                      | 0.341772152          |
| Cardamom                     | 26                      | 0.329113924          |
| Chicken                      | 26                      | 0.329113924          |
| Egg                          | 25                      | 0.316455696          |
| Ghee                         | 23                      | 0.291139241          |
| Cayenne                      | 21                      | 0.265822785          |
| Cinnamon                     | 21                      | 0.265822785          |
| Wheat                        | 20                      | 0.253164557          |
| Beef                         | 20                      | 0.253164557          |
| Rice                         | 19                      | 0.240506329          |
| Lemon                        | 18                      | 0.227848101          |
| Coriander_cumin_seeds_powder | 17                      | 0.215189873          |
| Coriander                    | 15                      | 0.189873418          |

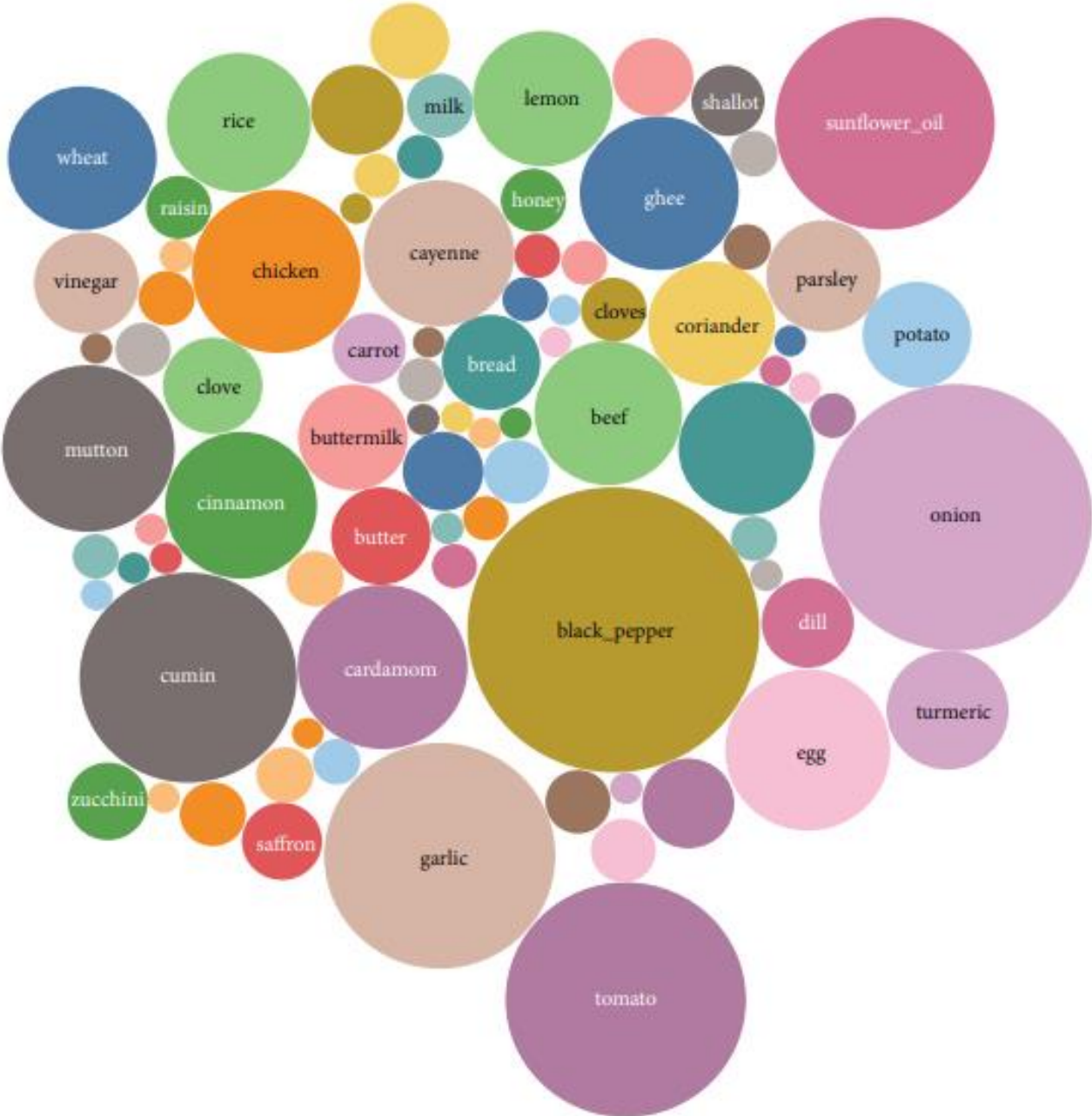


FIGURE 13: The frequency of ingredients.

# HABITOS CULINARIOS DEL MUNDO

La combinación de sabores; como regla, señala que no hay bueno o malo.

El maridaje de sabores es subjetivo, tiene reglas y conocimiento experimental.

Es una forma de arte con conocimientos de ciencia. Se han desarrollado varias de pensamiento con respecto a la combinación de sabores entre alimentos o bebidas y alimentos.

La combinación de sabores comprende dos ramas principales: complementarias y contrastantes.

El paladar occidental se basa en el maridaje de alimentos de sabores similares complementario

Los paladares asiáticos y del sur de Europa tienden a evitarlos, confiando en cambio en sabores contrastantes.



# HABITOS CULINARIOS DEL MUNDO

En conclusión, el maridaje basado en contenidos de sabor similares no se puede considerar una teoría universal.

Los datos señalan que los alimentos con sabores similares podrían funcionar en algunos alimentos y en algunas regiones, mientras que los alimentos con sabores diferentes o contrastantes funcionan en otras regiones



Dover Sole es un **pez plano de carne blanca, magra y muy apreciada.**



# HABITOS CULINARIOS DEL MUNDO

## contrastes y complementariedad

El lenguado Dover contiene poco más del 1% de grasa; no se considera demasiado graso.

El lenguado, con un contenido bajo en grasa, se complementa con grasa añadida en forma de mantequilla de “nuez marrón”, por la suavidad de la mantequilla da retrogusto cremoso, se combina para realzar el delicado sabor del pescado.

Un enfoque opuesto o contrastante, e igualmente aceptable, es un simple glaseado mínimo de mantequilla y una acidez de contraste provista por un poco de jugo de limón.

Por supuesto, los dos tipos se combinan para experimentar todavía sensaciones más complejas.

# HABITOS CULINARIOS DEL MUNDO

## contrastes y complementariedad

Otro ejemplo con alimentos más ricos en grasas como el pato o algunos cortes de cordero.

En este caso, la grasa de ambas carnes se benefician de una acidez contrastante que opaca la untuosidad empalagosa, se usa vinagre y menta para el cordero o una rica salsa agria de frutos rojos para el pato. El arte aquí es elegir el vehículo ácido correcto, las cantidades correctas y los sabores complementarios o contrastantes correctos. Nota: la grasa en los alimentos es un importante portador de sabor.

Los científicos y entusiastas de la tendencia, hacen todo lo posible para usar resultados de espectrometría de masas acoplada a cromatografía de gas (GC-MS) para trabajar en maridajes únicos y novedosos.



# HABITOS CULINARIOS DEL MUNDO

## contrastes y complementariedad

En resumen, en la búsqueda de combinaciones de sabores, algunos se han basado en gran medida en la ciencia.

Un enfoque utiliza el análisis químico del perfil cromatográfico de gases de un alimento para determinar la composición y fuerza de cada molécula.

Luego, el perfil de sabor del producto se compara con una base de datos de otros alimentos y productos de bebidas.

Productos que tienen componentes de sabor en común con el ingrediente original se agrupan en consecuencia. Los resultados a menudo se presentan gráficamente en un árbol de emparejamiento de alimentos. similar al que se muestra a continuación en

# Tipos de maridaje en alimentos

**Por contraste:** La intensidad de los sabores de la bebida y del alimento es distinta

**Por complementación:** Los sabores de la bebida y del alimento son parecidos, por lo tanto se refuerza la gama de ambos sabores.

**Por afinidad:** Permite descubrir combinaciones novedosas de ingredientes *Food pairing* (caviar y chocolate blanco)

**Por utilización:** Tradicional combina además de los sabores, la similitudes y los contrastes.



# Tipos de maridaje en alimentos

**Por contraste:** La intensidad de los sabores de la bebida y del alimento es distinta

**Por complementación:** Los sabores de la bebida y del alimento son parecidos, pero tanto se refuerza la gama de ambos sabores.

**Por afinidad:** Se descubren combinaciones novedosas de ingredientes. *Food pairing* (caviar y chocolate blanco)

**Por tradición:** Tradicional combina además de los sabores, las similitudes y los contrastes.

**análisis sensorial , buscando la armonía**

# HABITOS CULINARIOS DEL MUNDO

## ARMONIA

1. Uso de habilidad e intuición y se basan en generaciones de conocimiento en su búsqueda de maridajes de sabores, ya sean complementarios o de naturaleza contrastante.
2. Los sabores complementarios y contrastantes son igualmente importantes. Precaución *tratar de presentar un plato con cualquier sabor o combinación de sabores que, en vez de realzarlo lo enmascare o altere.*
3. Regla ***lo que funciona para una persona podría no funcionar para otra persona***. La dificultad del cocinero aquí radica en que él/ella no está cocinando para él, o ella misma, sino que está tratando de atraer a una audiencia más amplia y masiva.

# HABITOS CULINARIOS DEL MUNDO

## ARMONIA

El sabor, a pesar de todas sus complejidades, resulta ser más una percepción sensorial compuesta que un sentido independiente.

Es una combinación de sensaciones que utiliza los ojos, basándose en señales visuales que excitar y estimular; las papilas gustativas, con su limitada variabilidad; y aroma, con su complejo y mecanismos algo sofisticados.

Miles de olores y colores diferentes para combinar. Desde allí, los neurotransmisores envían señales a el cerebro sobre la sensación de sabor de un alimento en particular



“la **disciplina científica** utilizada para evocar, medir analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de alimentos y otras sustancias, que son percibidas por los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y oído”

# CATA O CATACIÓN ¿Qué es la Cata?

“Catar es probar con atención un producto cuya **calidad** queremos apreciar, es someterlo a **nuestros sentidos**, en particular al del gusto y al del olfato; es tratar de conocerlo buscando sus diferentes defectos y sus diferentes cualidades, con el fin de expresarlos; es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar”

Es una herramienta del control de calidad sensorial

# ¿Quiénes la realizan? Tipos de catadores

**PANEL SENSORIAL** Es un grupo de personas seleccionadas y entrenadas, que desarrollan sus habilidades organolépticas y están calificadas para detectar cualquier desviación que ocurra durante el proceso que afecten la calidad del producto.

Es un instrumento de medida sensible. Cada uno de los miembros de este panel tienen sistemas detectores múltiples, los cuales son extremadamente sensibles y son capaces de integrar señales complejas.

Un panel sensorial bien entrenado produce resultados precisos y confiables.



# Instrumento de evaluación



**Diplomado en Ciencia y Tecnología  
de Chocolate**  
**Acreditado por la Universidad Central  
de Venezuela**



MARIDAJE/ARMONIA  
PRUEBA DE AGRADO

NOMBRE: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_

Para realizar un maridaje con chocolate, frente a usted hay tres vasos con una cantidad de ron y tres muestras de chocolate codificadas como 136, 539 y 089.

Para realizar el maridaje, por favor tomar un sorbo del vaso de ron colocado enfrente de la muestra de chocolate codificada como 136. Seguidamente, colocar la muestra de chocolate codificada como 136, en la boca, mezclándola con el ron y degustarla durante 20 segundos. Describa si le agrada o no la mezcla de ron y chocolate y si le quedó algún tipo de retrogusto descrito en la tabla, marcando con una X en la columna correspondiente. Una vez finalizada la degustación de la primera muestra de chocolate, proceda de la misma manera a degustar la muestra 539. Siguiendo el mismo procedimiento, finalizar con la muestra 089. Una vez finalizada la degustación, si tiene algún comentario, descríbalos en la sección de comentarios.

| RON 189/ MUESTRAS         | Chocolate<br>136 | Chocolate<br>539 | Chocolate<br>089 |
|---------------------------|------------------|------------------|------------------|
| Me agrada                 |                  |                  |                  |
| Retrogusto a alcohol      |                  |                  |                  |
| Retrogusto a chocolate    |                  |                  |                  |
| Ningún retrogusto/Armonía |                  |                  |                  |

COMENTARIOS.

---

---

---

¡MUCHAS GRACIAS!

# Por contraste:

- La intensidad de los sabores de la bebida y del alimento es distinta
- Queso roquefort o queso veldron

Elementos clave para el maridaje • Malta. Su sabor dulce atenúa la intensidad del picante, y complementa sabores asados y ahumados. • Lúpulo. Aporta balance a las texturas untuosas, contrasta con los sabores dulces. • Carbonatación. Aporta frescura, ligereza y realza sabores. • La temperatura, textura, cuerpo, y acidez.

Un **ron** de 3 años se puede **maridar** con un **queso** Emmental, pues sus aromas a madera, vainilla y frutos maduros combinan de forma perfecta para este **queso**. Por otro lado, el **ron** de 5 años, ligeramente rancios con aromas a frutas confitadas se puede mezclar con la fuerza y lo untuoso de un **queso** camembert

Al servir estos dos productos, se aconseja que se haga el ron solo, a temperatura ambiente. En cuanto a los quesos, es preferible servirlos de la forma más sencilla posible acompañados de pan de campo y con una copa de agua ligeramente fresca

En el caso del ron de 7 años y más, puede ser maridado con el queso azul, la característica seca del ron, neutraliza un poco lo graso del queso, resaltando a la vez sus aromas así de forma óptima todos sus sabores.



Así serían estos dos productos en un ambiente. En cuanto a los platos, es posible acompañarlos con queso y pan. En el caso del ron de 7, la característica seca del ron resalta cada vez sus aromas así de forma óptima todos sus sabores.



# Contraste con carne **grasa**

- Mojito clásico con costillas de cordero
- Una de las carnes más exquisitas es el cordero a la parrilla, platillo que realmente sorprende y gusta a todos por su sabor, textura y suavidad. A esta peculiar carne rosada se la puede acompañar con una guarnición de papas, lechuga y tomates asados.
- Un Mojito clásico es excelente para lograr un maridaje perfecto, su acidez contrasta con el componente graso de este plato, esta combinación es ideal para los días calurosos, pues la frescura de esta bebida junto con la hierbabuena y el limón, limpian el paladar preparándole para el siguiente bocado.

# Chocolate y Ron Añejo

Una verdadera delicia, los expertos en catas de Ron recomiendan usar chocolate oscuro con gran porcentaje de cacao para potenciar el sabor del Ron añejado, así este maridaje provoca una irresistible explosión de sabores.



# Picaña con ron Santa Teresa 1796





# Por complementación:

- Los sabores de la bebida y del alimento son parecidos, por lo tanto se refuerza la gama de ambos sabores
- Fruto secos y ron

Po

- L
- F

se



# Por afinidad:

Permite descubrir combinaciones  
novedosas de ingredientes

Food pairing (caviar y chocolate blanco)





# Por utilización:

Tradicional combina además de los sabores, la similitudes y los contrastes.



# Actividad de maridaje

# RON / CHOCOLATE



## MARIDAJE/ARMONIA

### PRUEBA DE AGRADO

NOMBRE: \_\_\_\_\_ FECHA \_\_\_\_\_

Para realizar el maridaje ron-chocolate; frente a usted hay dos vasos con una cantidad de RON codificados como \_\_\_\_\_ y dos muestras de CHOCOLATE.

Para realizar la actividad, por favor tomar un sorbo del vaso de RON codificado como \_\_\_\_\_ colocado enfrente de la muestras de CHOCOLATE. Seguidamente, colocar una porción de la muestra de CHOCOLATE en la boca, mezclándola bien con el RON y degustarla durante 20 segundos. Describa si le gusta o no le gusta la mezcla de RON \_\_\_\_\_ y CHOCOLATE, y si le queda un retrogusto a alcohol o un retrogusto a chocolate, marcando con una X en la columna correspondiente de la tabla de abajo. Si no siente ningún retrogusto considérelo como armonía y márkelo en la columna correspondiente

Una vez finalizada la degustación de la primera muestra, tome un sorbo de agua, descanse 2 minutos y proceda de la misma manera a degustar la muestra de RON codificada como \_\_\_\_\_ con la muestra de CHOCOLATE colocada enfrente. Describiendo en la misma forma anterior su agrado, desagrado, retrogusto o armonía.

Una vez finalizada la degustación, si tiene algún comentario, descríbalos en la sección de comentarios.

COMENTARIOS.

|                        | Ron 345 | Ron 297 |
|------------------------|---------|---------|
| Me gusta               |         |         |
| No me gusta            |         |         |
| Retrogusto a alcohol   |         |         |
| Retrogusto a chocolate |         |         |
| Armonía                |         |         |

MUCHAS GRACIAS!



# RICATA



Chocolates Ricata, es una empresa familiar , liderada por Luisa Amelia Calderón y Jesús García.

Nace formalmente en Caracas en el año 2020. Actualmente, son estudiantes de la V cohorte del Diplomado de Cacao y Chocolate de la UCV.

Su estilo de chocolatería es del grano a la barra, y les gusta trabajar con el cacao venezolano, especialmente el de Sur del Lago, Patanemo y La Guáquira.



Se caracterizan por realizar un perfil de tostado bajo, el cual busca destacar notas frutales, caramelo, miel, malta y nuez, propios de los cacaos venezolanos.

En esta ocasión, tienen en sus manos un chocolate formulado al 64% con cacao de origen La Guáquira, en el estado Yaracuy, con 71% de fermentación y una refinación y conchado de 24 horas.

## !DISFRUTA DEL CACAO VENEZOLANO!



# MARIDAJE GRUPO SIXOCOLATE – DCyTChocolate UCV



Buscar la unión íntima o armoniosa de tipos de chocolate **(% solidos de Cacao)** con tipos de ron **(Categorías Añejamiento)** , definiéndolas a través de un evaluación sensorial afectiva







FACULTAD DE CIENCIAS  
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA



MARIDAJE/ARMONIA  
PRUEBA DE AGRADO

NOMBRE: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_

Para realizar un maridaje con chocolate, frente a usted hay un vaso con una cantidad de RON codificado como 345 y dos muestras de CHOCOLATE codificadas como 089 y 136 y un vaso con una cantidad de RON codificado como 297 con dos muestras de CHOCOLATE codificadas como 089 y 136.

Para realizar la actividad de maridaje, por favor tomar la muestra de chocolate codificada como 089 y colocarla en su boca seguidamente tomar un sorbo del vaso de RON codificado como 345, mezclando el chocolate con el RON en boca, degustarlos durante 20 segundos. Describa si le gusta o no le gusta la mezcla de CHOCOLATE 089 y RON 345, marcando con una X en la columna correspondiente.

Una vez finalizada la degustación de la primera muestra, tome un sorbo de agua, descanse 1 minuto y proceda de la misma manera a degustar la muestra de CHOCOLATE codificada como 136 con la muestra de RON codificada como 345. Describa si le gusta o no le gusta la mezcla de CHOCOLATE 136 y RON 345, marcando con una X en la columna correspondiente.

Una vez finalizada tome un sorbo de agua descanse 2 minutos

Proceda de la misma manera a realizar el maridaje degustando la muestra de RON codificada como 297 con las muestras de CHOCOLATE colocadas frente del vaso de Ron, codificadas como 089 y 136.

Para ello, colocar la muestra de CHOCOLATE codificada como 089, en la boca, mezclándola con un sorbo de RON tomado del vaso de RON codificado como 297 y degustarla durante 20 segundos. Describa si le gusta o no le gusta la mezcla de CHOCOLATE 089 y RON 297, marcando con una X en la columna correspondiente. Una vez finalizada la degustación de la muestra de CHOCOLATE, codificada como 089, tome un sorbo de agua, descanse 1 minuto y proceda de la misma manera a degustar la muestra de CHOCOLATE codificada como 136 con la muestra de RON codificada como 297. Describa si le gusta o no le gusta la mezcla de CHOCOLATE 136 y RON 297, marcando con una X en la columna correspondiente.

Una vez finalizada la degustación, si tiene algún comentario, descríbalos en la sección de comentarios.

| RON/CHOCOLATE | RON 345       |               | RON 297       |               |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|               | Chocolate 089 | Chocolate 136 | Chocolate 089 | Chocolate 136 |
| Me gusta      |               |               |               |               |
| No me gusta   |               |               |               |               |

COMENTARIOS.

¡MUCHAS GRACIAS!



Diplomado en Ciencia y Tecnología  
de Chocolate  
Acreditado por la Universidad Central  
de Venezuela



MARIDAJE/ARMONIA  
PRUEBA DE AGRADO

NOMBRE: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_

Para realizar un maridaje con chocolate, frente a usted hay tres vasos con una cantidad de ron y tres muestras de chocolate codificadas como 136, 539 y 089.

Para realizar el maridaje, por favor tomar un sorbo del vaso de ron colocado enfrente de la muestra de chocolate codificada como 136. Seguidamente, colocar la muestra de chocolate codificada como 136, en la boca, mezclándola con el ron y degustarla durante 20 segundos. Describa si le agrada o no la mezcla de ron y chocolate y si le quedó algún tipo de retrogusto descrito en la tabla, marcando con una X en la columna correspondiente. Una vez finalizada la degustación de la primera muestra de chocolate, proceda de la misma manera a degustar la muestra 539. Siguiendo el mismo procedimiento, finalizar con la muestra 089. Una vez finalizada la degustación, si tiene algún comentario, descríbalos en la sección de comentarios.

| RON 189/ MUESTRAS         | Chocolate 136 | Chocolate 539 | Chocolate 089 |
|---------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Me agrada                 |               |               |               |
| Retrogusto a alcohol      |               |               |               |
| Retrogusto a chocolate    |               |               |               |
| Ningún retrogusto/Armonía |               |               |               |

COMENTARIOS.

¡MUCHAS GRACIAS!

# Instrumento de evaluación



FACULTAD DE CIENCIAS  
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA



## MARIDAJE/ARMONIA PRUEBA DE AGRADO

NOMBRE: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_

Para realizar un maridaje con chocolate, frente a usted hay un vaso con una cantidad de RON codificado como 345 y dos muestras de CHOCOLATE codificadas como 089 y 136 y un vaso con una cantidad de RON codificado como 297 con dos muestras de CHOCOLATE codificadas como 089 y 136.

Para realizar la actividad de maridaje, por favor tomar la muestra de chocolate codificada como 089 y colocarla en su boca seguidamente tomar un sorbo del vaso de RON codificado como 345, mezclando el chocolate con el RON en boca, degustarlos durante 20 segundos. Describa si le gusta o no le gusta la mezcla de CHOCOLATE 089 y RON 345, marcando con una X en la columna correspondiente.

Una vez finalizada la degustación de la primera muestra, tome un sorbo de agua, descanse 1 minuto y proceda de la misma manera a degustar la muestra de CHOCOLATE codificada como 136 con la muestra de RON codificada como 345. Describa si le gusta o no le gusta la mezcla de CHOCOLATE 136 y RON 345, marcando con una X en la columna correspondiente.

Una vez finalizada tome un sorbo de agua descanse 2 minutos

Proceda de la misma manera a realizar el maridaje degustando la muestra de RON codificada como 297 con las muestras de CHOCOLATE colocadas frente del vaso de Ron, codificadas como 089 y 136.

Para ello, colocar la muestra de CHOCOLATE codificada como 089, en la boca, mezclándola con un sorbo de RON tomado del vaso de RON codificado como 297 y degustarla durante 20 segundos. Describa si le gusta o no le gusta la mezcla de CHOCOLATE 089 y RON 297, marcando con una X en la columna correspondiente. Una vez finalizada la degustación de la muestra de CHOCOLATE, codificada como 089, tome un sorbo de agua, descanse 1 minuto y proceda de la misma manera a degustar la muestra de CHOCOLATE codificada como 136 con la muestra de RON codificada como 297. Describa si le gusta o no le gusta la mezcla de CHOCOLATE 136 y RON 297, marcando con una X en la columna correspondiente

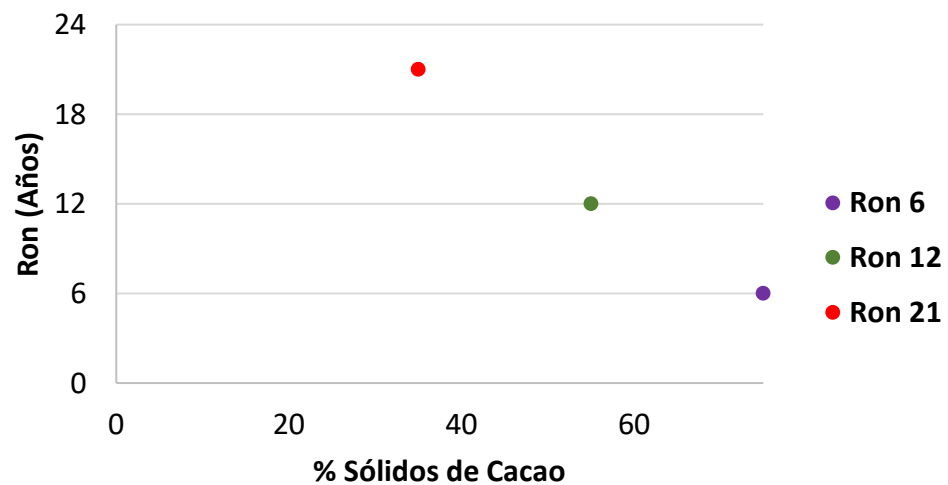
Una vez finalizada la degustación, si tiene algún comentario, descríbalos en la sección de comentarios.

| RON/CHOCOLATE | RON 345       |               | RON 297       |               |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|               | Chocolate 089 | Chocolate 136 | Chocolate 089 | Chocolate 136 |
| Me gusta      |               |               |               |               |
| No me gusta   |               |               |               |               |

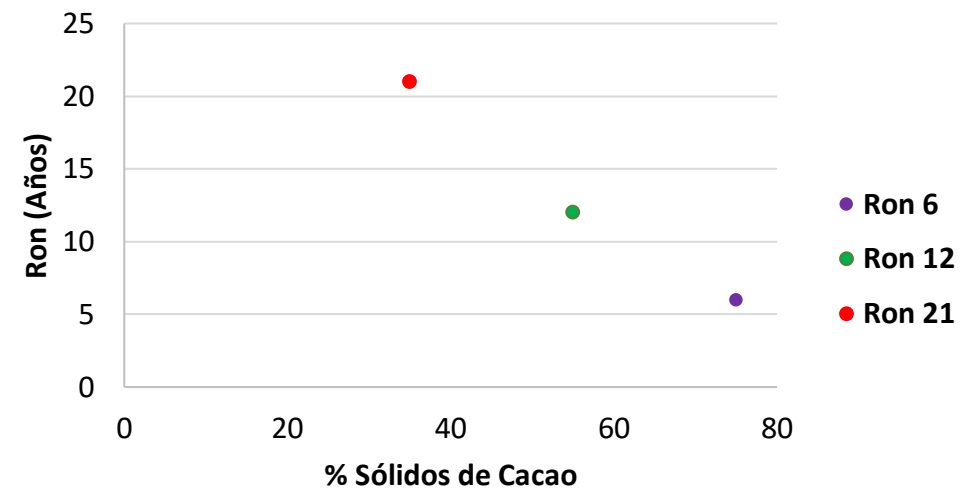
COMENTARIOS.

¡MUCHAS GRACIAS!

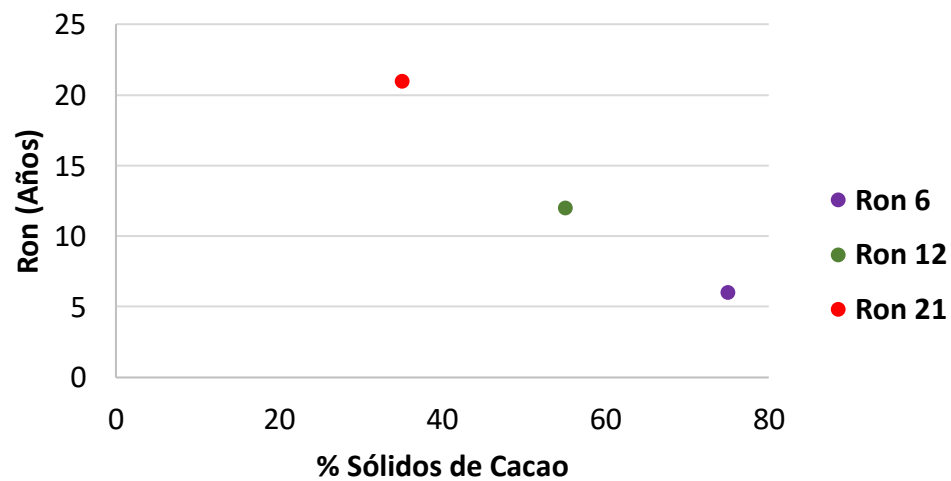
**Agrado Maridaje Ron-% Cacao  
Sur del Lago**



**Agrado Maridaje Ron - % Cacao  
Carenero Superior**



**Agrado Maridaje Ron - % Cacao  
Cata**









GRACIAS POR SU  
ATENCIÓN





# MARIDAJE/FOOD-PAIRING

## CHOCOLATE Y SU ARMONIA

*Dra. Elevina E. Perez S.*

