



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**

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, descríballo 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, descríballo 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

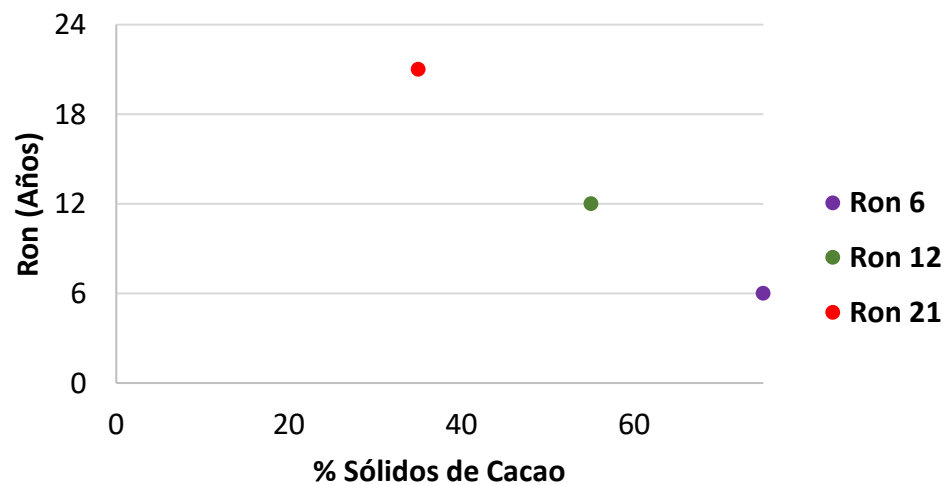
Una vez finalizada la degustación, si tiene algún comentario, descríbalos en la sección de comentarios.

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

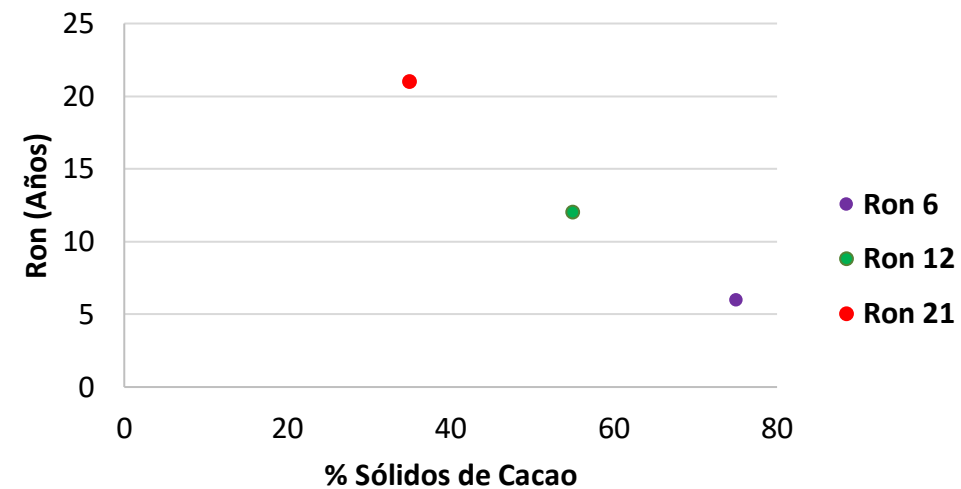
COMENTARIOS.

¡MUCHAS GRACIAS!

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



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



**Agrado Maridaje Ron - % Cacao
Cata**

