

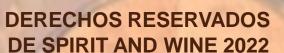


BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: RON







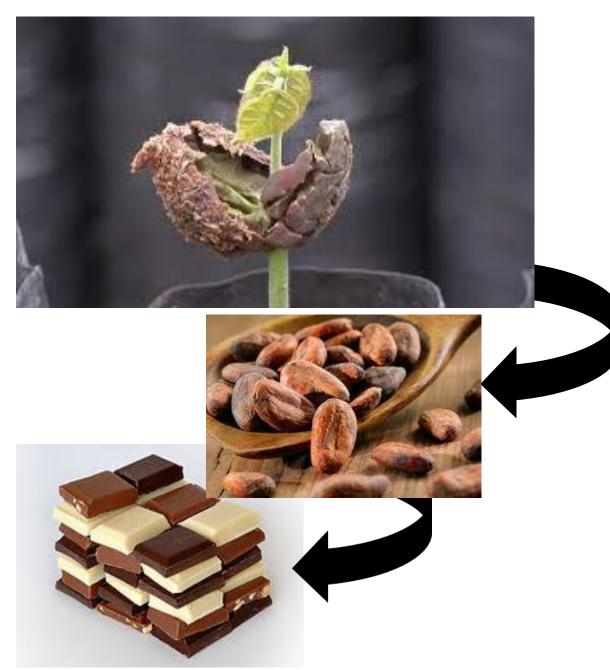




MARIDAJE GRUPO SIXOCOLATE – DCyTChocolate UCV



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











	MARIDAJE/ARM PRUEBA DE AGE			
NOMBRE:	FECHA			
Para realizar un maridaje con chocol codificado como 345 y dos muestras una cantidad de RON codificado com 089 y 136.	de CHOCOLATE	codificadas	como 089 y	136 y un vasc
Para realizar la actividad de maridaje, 089 y colocarla en su boca seguidame mezclando el chocolate con el RON e gusta o no le gusta la mezcla de CHO correspondiente.	ente tomar un so en boca, degust	orbo del vaso tarlos durant	de RON cod e 20 segund	dificado como los. Describa
Una vez finalizada la degustación de minuto y proceda de la misma mane 136 con la muestra de RON codificad CHOCOLATE 136 y RON 345, marcano Una vez finalizada tome un sorbo de a	era a degustar la la como 345. De do con una X en	a muestra de scriba si le gu la columna c	CHOCOLAT	E codificada o gusta la mezo
Proceda de la misma manera a reali: como 297 con las muestras de CHOO 089 y 136.	zar el maridaje OLATE colocada	degustando s frente del v	vaso de Ron,	, codificadas o
Para ello, colocar la muestra de CHO un sorbo de RON tomado del vaso segundos. Describa si le gusta o no le con una X en la columna correspond CHOCOLATE, codificada como 089, to misma manera a degustar la muestra codificada como 297. Describa si le gu marcando con una X en la columna co	de RON codit gusta la mezcla jiente. Una vez ome un sorbo de de CHOCOLATE o usta o no le gusta	ficado como de CHOCOL finalizada la e agua, desca codificada co	297 y degu ATE 089 y RO degustación anse 1 minu mo 136 con	istaria durant DN 297, marc i de la muesti to y proceda la muestra de
Una vez finalizada la degustación, comentarios.		comentario,	descríbalo	en la secció
	DON	245	no.	1 207
RON/CHOCOLATE	RON Chocolate	Chocolate	Chocolate	Chocolate
	089	136	089	136
Me gusta				
No me gusta				
COMENTARIOS.				



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





MARIDAJE/	'ARMONIA
PRUEBA DE	E AGRADO

NOMBRE:	FECHA
NOTATIONE:	

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, descríbalo en la sección de comentarios.

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

COMENTARIOS.			
	iMUCHAS GRACIAS	!	

Instrumento de evaluación









MARIDAIF	/ARMONIA	PRUFBA	DE AGRADO
IVIANIDAGE	MINIOINIA	FROLUM	DE AGNADI

NOMBRE:	FF	ECHA

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, descríbalo en la sección de comentarios.

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

COMENTARIOS.

IMUCHAS GRACIAS!

