









Expo: Estadística en el Entorno

Evaluación de una Cata de Cerveza Artesanal "Pirogui"

Participantes:

Paola Montserrat Cruz Dolores, Perla Eunice Gómez Hernández, Irma Eunice Martínez de la Cruz, Edgar Ortiz Mota

Colaborador (es): M. en Redes y Telecomunicaciones, Carlos Daniel Salazar Ceballos y M. en Ciencia de Datos, Lorena López Lozada

Introducción

realizo una cata de cerveza para dar un paso más allá del mero hecho de beber una cerveza y pasando a disfrutar de todo lo que esta bebida tiene para dar. Es decir, degustarla, que significa beberla prestando atención en tres fases: Visual – Color, Olfativa – Aromas y Gustativa – papilas gustativas, las sustancias químicas naturales que están en la cerveza interactúan con las papilas gustativas que tenemos en la boca y éstas transmiten sensaciones al cerebro.

Objetivo

Evaluar los tipos de cerveza para la identificación de la aprobación de los clientes respecto a los sabores que tiene *Pirogui*, así como aproximarse a lo que piensan los consumidores sobre la cerveza artesanal y el rango de precios que están dispuestos a pagar respecto a sus distintas presentaciones mediante la Hoja de Puntuación determinada por la Beer Judge.

Propuesta de valor

Pirogui es una marca de cerveza artesanal local de Xalapa, la cual Pirogui es un producto elaborado con insumos orgánicos que sigue las inmemoriales tradiciones de los procesos naturales, haciendo que el producto sobresalga ante los diferentes tipos de cerveza comerciales. En el contexto de la estadística se trata de un análisis sensorial y de un diseño cuasi-experimental.

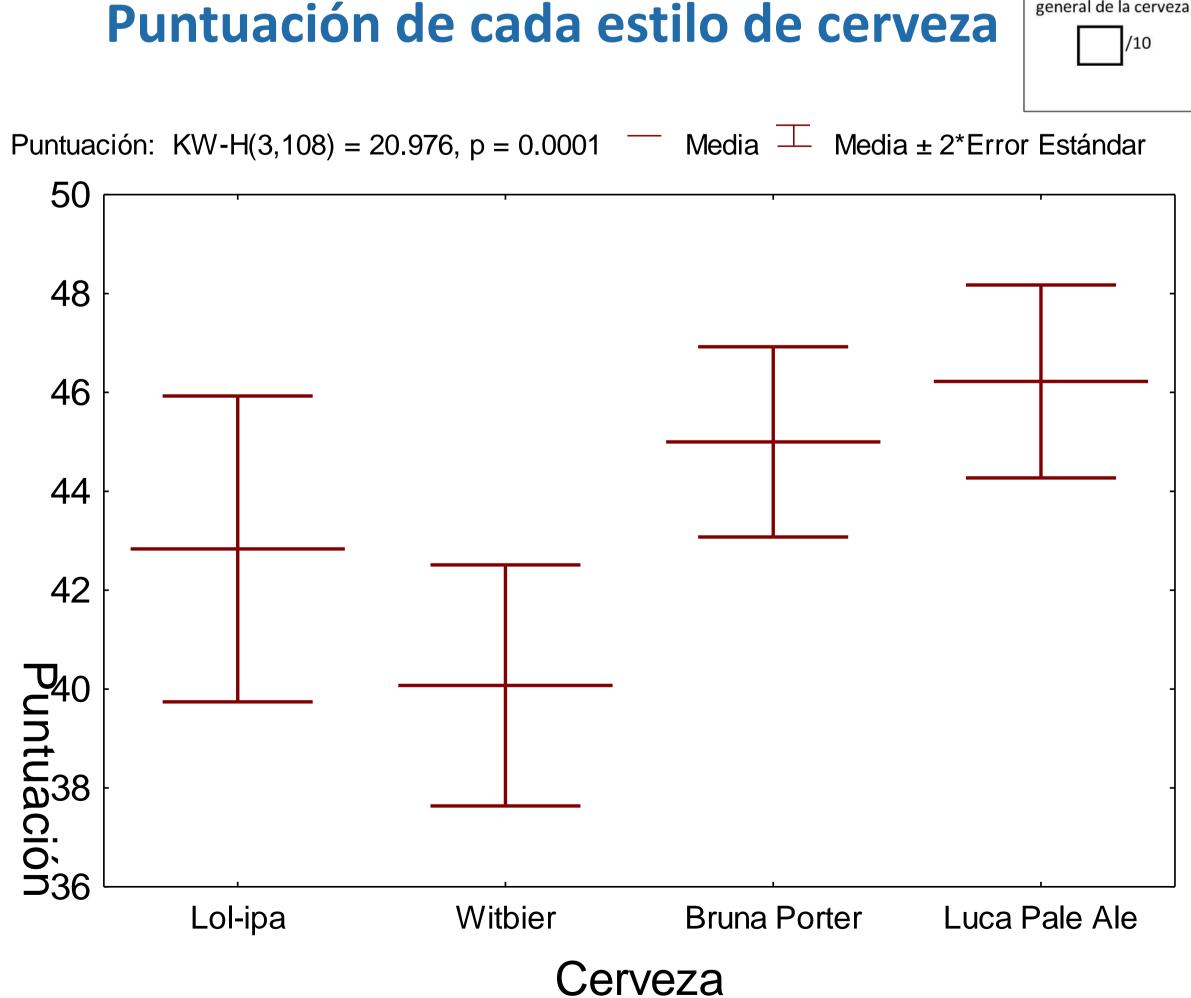
Metodología

La *Hoja de Puntuación determinada por la Beer Judge* es el primer instrumento para obtener una puntación de la cerveza que contiene 2 apartados:

- 1. El registro de la puntuación de la cerveza en *cata*
- 2. Los gustos y estándares del pago de la cerveza, además de la edad y el sexo de los catadores.



Resultados



1. Hoja de Puntuación para "Pirogui" Cerveza Artesanal Por favor, registra la puntuación que le asignas a cada cerveza en la degustación *Aroma (Acerca de la *Aroma (Acerca de la malta, lúpulos, esteres y malta, lúpulos, esteres y malta, lúpulos, esteres y malta, lúpulos, esteres y otros aromas) otros aromas) otros aromas) otros aromas) *Apariencia (Acerca del *Apariencia (Acerca del *Apariencia (Acerca del *Apariencia (Acerca del color, claridad y espuma) color, claridad y espuma) color, claridad y espuma) color, claridad y espuma *Sabor (Acerca de la *Sabor (Acerca de la **'Sabor** (Acerca de la **'Sabor** (Acerca de la malta, lúpulos, malta, lúpulos, malta, lúpulos, malta, lúpulos, características de la características de la características de la características de la fermentación, equilibrio fermentación, equilibrio fermentación, equilibrio fermentación, equilibrio retrogusto y retrogusto y retrogusto y retrogusto y características del sabor) características del sabor) características del sabor) características del sabor) Sensaciones en boca Sensaciones en boca *Sensaciones en boca Sensaciones en boca (Acerca del cuerpo, (Acerca del cuerpo, (Acerca del cuerpo, Acerca del cuerpo, carbonatación, carbonatación, carbonatación, carbonatación, sensación alcohólica, sensación alcohólica, sensación alcohólica, sensación alcohólica, cremosidad, astringencia cremosidad, astringencia cremosidad, astringencia cremosidad, astringencia y otras sensaciones en la boca) boca) * Impresión general Impresión general *Impresión general ' Impresión general (Acerca de la calidad (Acerca de la calidad (Acerca de la calidad Acerca de la calidad general de la cerveza) general de la cerveza) general de la cerveza) general de la cerveza)

Responde el siguiente cuestionario 1. ¿Qué edad tienes? (en años cumplidos 3. ¿Con que frecuencia consumes cerveza artesanal ☐ Masculino □ Prefiero no decirlo Cuál es el principal factor por el que elige una cerveza إ En general, ¿Cuál es el ☐ En forma directa al productor □ La marca □ La calidad de su sabor □ Otro (especifique): ☐ El diseño de su etiqueta □ Variedad □ Otro (especifica) Set de 6 cervezas Set de 3 cervezas 1 cerveza de de 355 ml de 355 ml 625 ml \$ 100 - 120 \$100-\$150 \$250-\$300 \$150-\$200 \$300-\$350 \$ 120 - \$ 140 \$200-\$250 \$350-\$400 \$ 140 - \$ 160 Mas de \$400 Más de \$ 150 Mas de \$250 desacuerdo No me importa pagar más por una No me importa pagar más por un despacho a domicilio de una cerveza No hay puntos de venta para comprai la cerveza artesanal que me gusta Me interesaría la opción de comprar cerveza artesanal por internet

Conclusiones

La cerveza *Luca-pale Ale* fue la preferida por los catadores por su apariencia, sabor y sensación en la boca. En la puntuación global fue la mejor calificada con una calificación de 46.22 puntos de 50.

La mayor parte de población especificó que por lo menos una vez al mes la consumen, compartieron que resalta la calidad del sabor. El 48.6% de los encuestados sugieren que el precio por 6 botellas (six) oscile entre los \$300 hasta los \$450, mientras que de 3 botellas (trix) ronde entre los \$150 y \$ 200, y el precio de una botellas vaya desde los \$100 hasta los \$120.

Referencias

- I. INDICTMENT (18 U.S.C. § 1341; mail fraud). (2007). Disponible en: https://www.bjcp.org/docs/indictment.pdf
- 2. Roberts, J. (1997). The rigorous training of a beer judge. Enhance Your Beer Smarts. Aug. 28-Sept. 3, (6), Ed. 34. Disponible en: https://web.archive.org/web/20050218045319/http:/www.anchoragepress.com/archives/document4ee7.html
- 3. Strong, G. y Piatz. S. (2008). «BJCP EXAM STUDY GUIDE». p. 4. Disponible en: https://shrubbery.net/~heas/brewing/bjcp/Study Guides/Interim Study Guide.pdf
- 4. StatSoft, Inc. (2004). STATISTICA (data analysis software system), version 7. www.statsoft.com.