

PROPUESTA DE CIRCUITOS TURÍSTICOS DE CATA CERVECERA
ARTESANAL EN LA ZONA T

PRIETO SALINAS VIVIANA CAROLINA
RODRÍGUEZ ORTIZ JUAN PABLO

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA
PROGRAMA DE HOTELERÍA Y TURISMO
BOGOTÁ D.C

2017

PROPUESTA DE CIRCUITOS TURÍSTICOS DE CATA CERVECERA
ARTESANAL EN LA ZONA T

PRIETO SALINAS VIVIANA CAROLINA
RODRÍGUEZ ORTIZ JUAN PABLO

BARRIGA BARRIGACLAUDIA LILIAN
Asesor de Trabajo

Trabajo de grado para optar por el título de Profesional en Hotelería y Turismo

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA
PROGRAMA DE HOTELERÍA Y TURISMO
BOGOTÁ D.C

2017

Aceptación de los jurados

Firma presidente de jurado

Firma de jurado

Firma de jurado

Dedicatoria

Le queremos dedicar este proyecto de grado principalmente a Dios y cada una de las personas que a lo largo de los años marcaron el camino para el logro de nuestras metas propuestas.

A nuestros padres, que nos han dado la vida; y en ella la capacidad de superarnos personal y profesionalmente, dando lo mejor de nosotros mismos. Gracias por ser personas responsables, integras, amorosas y por ser siempre un ejemplo a seguir, y de los cuales estamos completamente orgullosos.

A nuestros maestros y compañeros, ya que nos han motivado, acompañado y guiado en este arduo proceso de aprendizaje, donde hemos compartido conocimiento, momentos de victoria y derrota, felicidad y tristeza que jamás olvidaremos.

Por último, pero no menos importante, a nuestros hermanos y parejas, que nos han apoyado y ayudado en cada paso de nuestras vidas, que nos guían en el camino correcto y siempre serán nuestros compañeros de viaje en la vida.

Agradecimientos

A los profesores Andrés Paredes Murcia, Claudia Barriga y Giovana Carolina Cardenas por su gran ayuda y colaboración en cada momento de consulta y soporte a lo largo de este proceso, donde nos brindaron un crecimiento mayor tanto en conocimiento como profesionalmente y nos guiaron de manera correcta no solo en este proyecto de grado sino durante todos los años de carrera universitaria.

Así mismo queremos agradecer a cada uno de los diferentes establecimientos que nos ayudaron y aportaron información, para la culminación correcta de este trabajo de grado y que de manera muy generosa y amable nos permitieron conocer cada PUB.

A los señores Ricardo Plano y David Folks expertos en el tema cervecero artesanal, por brindarnos un espacio, en el cual se recolecto información y se pudo obtener una visión más especializada para la realización de nuestro proyecto.

Resumen

Un circuito turístico es una combinación de atractivos o lugares estratégicos que permiten dar conocimiento de un destino turístico. Estos circuitos se enfocan en una determinada temática u objetivo final, que llega a generarla diversificación de la oferta turística y el aumento de visitantes a una zona determinada. Para este proyecto de grado se realizó una propuesta de diferentes circuitos turísticos con una temática enfocada en la cerveza artesanal que ofertan los establecimientos de la zona T en la ciudad de Bogotá.

La cerveza artesanal es un producto alcohólico a base de malta de cebada, que se diferencia por su producción manual y características organolépticas únicas otorgadas por su proceso de fabricación, ingredientes únicos y naturales, su fermentación y procesos de añejamiento.

Por ser una bebida alcohólica tan especial e importante, se realizaron cuatro diferentes circuitos turísticos dentro de la zona elegida, que se enfocan en la cata de cada una de las cervezas producidas de manera artesanal y su respectivo maridaje. Por lo que las herramientas utilizadas para la investigación respectiva en cuanto a los establecimientos, conceptos iniciales, percepción del público y manejo de los circuitos fueron la aplicación de fichas técnicas, entrevistas a expertos en el tema cervecero y sondeos al público o cliente potencial al cual se podría dirigir el proyecto realizado.

Por lo que se analizó que los circuitos se pueden realizar a todo tipo de clientes o público, ya que esta bebida no presenta ningún problema en su consumo. Pero se quiere enfocar principalmente en personas de edades de 25 años en adelante, ya que en estas edades las personas son más receptivas frente al conocimiento de cata y maridaje, y podrán apreciar de manera más completa y profunda el gusto por bebidas de alta calidad.

Al realizar el estudio respectivo de los establecimientos de la zona T, se pudo conocer las diferentes clases de cervezas y preparaciones que ofertan y las características físicas y de prestación de servicio principales para poder dar una experiencia única a los visitantes. De esta forma seleccionar de manera objetivo los PUBs para pertenecen al circuito turístico y la creación respectiva de cuatro tipos diferentes de circuitos enfocados en la tonalidad de la cerveza, sus características organolépticas, su respectivo maridaje y las diferencia con la cerveza industrial llamadas CERARTE rubia, CERARTE roja, CERARTE negra Y CERARTE fusión.

Abstract

A touristic circuit is a combination of attractive or strategic places that aloud give knowledge of a touristic destiny. Those circuits focus on a specific thematic or final objective that comes to generate diversification of the tourist offer and the increase of visitors of a determinate zone. For this graduate project it has been made a proposal of different touristic circuits with a thematic, it focus on the draft beer that offer the establishments of the Zona T in the city of Bogotá.

The draft beer is an alcoholic product base of barley malt, which shows differences by its manual production and unique organoleptic characteristics gived by its fabrication process, unique ingredients and naturals and its fermentation.

For be an alcoholic drink too much especial and important, it have been made four different touristic circuits inside the chosen zone, that focus in the tasting of every single one of the beer that was artisan way produced and its respective pairing, so the tools used for the research taking about of the establishments was the application of technical sheets, interviews with experts on the beer topic and polls to the public or potential client, to which could be addressed the project.

So it was analyzed that the circuits can be made to all kinds of customers or public, since this drink does not present any problem in its consumption. But we want to focus mainly on people aged 25 years and older, since at these ages people are more receptive to the knowledge of tasting and pairing and they can appreciate more fully and deeply the taste for high quality beverages.

When carrying out the respective study of the establishments of the T zone, it was possible to know the different kinds of beers and preparations that they offer and the main physical characteristics and service provision to be able to give a unique experience to the visitors. In this way, select the PUBs to belong to the touristic circuit and the respective creation of four different types of circuits focused on the tonality of the beer, its organoleptic characteristics, its respective pairing and the difference with the industrial beer called CERARTE blond, CERARTE red, CERARTE Black andCERARTE fusion.

Tabla de contenido

Introducción	11
2.1 Descripción del problema:	11
2.2 Planteamiento del problema	13
2.3 Justificación	13
2.4 Objetivos	15
2.4.1 Objetivo general:	15
2.4.2Objetivos específicos:	15
3. Marco teórico	16
3.1 Historia y evolución de la cerveza	16
3.2 Cata	27
3.3 Circuito turístico	44
4. Marco geográfico	50
5. Diseño metodológico	51
5.1 Tipo de investigación:	51
5.1.1Descriptivo	51
5.2 Metodología de la investigación	51
5.2.1 Alcance	51
5.2.2Población y muestra	51
5.2.3 Diseño de instrumentos para la recolección de datos	51
6. Capítulo 1: cerveza artesanal	53
6.1 ¿Qué es la cerveza artesanal?	53
6.2 Clases de cerveza	57
6.2.1 Fermentación alta: ALE	61
6.2.2 Fermentación baja: LAGER	64

6.3 ¿Cómo se elabora la cerveza artesanal?	68
6.4 ¿Quién la fábrica y cómo?	73
6.5 Aspectos legales entorno a la cerveza artesanal	74
6.6 Tours Cerveceros	76
7. Capítulo 2: cerveza artesanal en Bogotá	83
7.1 Fichas Técnicas:	103
7.2 Análisis de las clases de cervezas ofrecidas en los establecimientos designados	123
7.3 Productores	129
7.4 Análisis de aspectos complementarios:	134
8. Capítulo 3: Desarrollo de circuitos turísticos	139
8.1 Presentación nombre y logos:	142
8.2 Participación de expertos y clientes:	145
8.3 Circuitos y su maridaje:	152
8.4 Itinerario:	157
8.5 Costos y presupuesto	162
8.6 Punto de equilibrio	167
De esta manera se evidencia que los circuitos turísticos CERARTE alcanzarían un punto de equilibrio al vender 1.469 circuitos, 367 circuitos respectivamente.	169
8.7 Mapas y medidas de los recorridos:	169
9. Conclusiones	177
10. Recomendaciones	178
11. Referencias	179
12. Índice tablas	183
13. Índice ilustraciones	184
14. Anexos	185

14.1 Anexo 1:	185
14.2 Anexo 2:	189
14.3 Anexo 3	195
14.4 Anexo 4:	200

Introducción

En Colombia el consumo de bebidas alcohólicas esta principalmente sectorizado en aguardientes y cervezas, teniendo esta ultima una gran ventaja frente a los demás licores que se ofertan en el mercado nacional, de esta manera se referencia la gran posibilidad de potencializar el producto de manera global.

Es importante recalcar que existe una gran variedad de cervezas dentro de las cuales se encuentran las cervezas industriales, las cuales poseen un proceso de fabricación totalmente automatizado y no permite que el producto realice su proceso de fermentación de manera natural y con el tiempo necesario. Por otro se encuentran las cervezas artesanales que se basan en la calidad de sus ingredientes y se toma el tiempo necesario para su adecuada fermentación.

Es por ello que dentro de la ciudad de Bogotá principalmente en la Zona T se encuentra un lugar destinado a la cultura cervecera artesanal y la satisfacción de brindar un producto de alta calidad a los consumidores, sin dejar de lado la gastronomía colombiana la cual en combinación con la bebida indicada genera una experiencia única, las cuales son usada para este trabajo de investigación.

La creación de los circuitos turísticos CERARTE busca incrementar el conocimiento de las micro fábricas de cerveza artesanal mejorando la economía del sector y la afluencia de turistas nacionales e internacionales que este interesados en realizar una cata y maridaje de esta bebida milenaria.

1.1 Descripción del problema:

En Colombia el consumo de bebidas alcohólicas es un gran mercado con altas cifras de ganancias. En comparación con otros países latinoamericanos Colombia ocupa el sexto puesto en el ranking de gasto per capital de consumo de licores, por encima de naciones como Ecuador y Perú. Según el estudio de Euromonitor internacional, el primer país en el ranking es Uruguay con un consumo per capital de \$344,4 dólares, seguido de Chile con un consumo promedio de \$280,8 dólares, luego se posiciona Brasil y México.

En promedio un colombiano consume 51,4 litros de bebidas alcohólicas al año y gasta en promedio \$196,7 dólares lo que equivale a una suma de \$560.000 pesos colombianos. La

cerveza es el producto insignia de esta industria, puesto que 74% del gasto total del país está dirigido a comprarla, es decir, \$7.046,8 millones de dólares. (Anónimo, 2016)

Los colombianos al tener una cultura arraigada a los festejos y celebraciones están directamente influenciados al consumo de cerveza, haciendo de esta bebida popular en las diferentes regiones del territorio nacional. De acuerdo con la presidenta de la Asociación Colombiana de Importadores de Licores (Acodil), Martha Patricia González, “el consumo de alcohol en Colombia está concentrado en cervezas y aguardiente, en donde hay una tendencia importante de incremento. Sin embargo, las bebidas importadas y cervezas artesanales también tienen una tendencia al alza muy marcada “El gasto de alcohol en Colombia representa 60% por medio de la cerveza”, así lo dijo a LR el investigador de Fedesarrollo, Juan Gonzalo Zapata. (Mugno, 2017)

Específicamente en Bogotá la importancia de la cerveza ha marcado una diferencia en el mercado competitivo, ya que existen eventos específicos en torno a la cerveza como son: El día de los amigos póker el cual se realiza el 12 de marzo; el BeerWeek que se realiza desde el lunes 11 de septiembre al sábado 16 de septiembre donde se conoce y se degustan cervezas artesanales, disfrutar de espectáculos y concursos; el III festival de cerveceros artesanales de Colombia que se celebra el 22 de octubre.

Dado que se realiza diferentes eventos en torno a la cerveza, muchos establecimientos buscan tener una participación en este tema e innovar con la creación de nuevas cervezas artesanales, por lo que La Zona T de Bogotá es conocida como un área representativa de los pubs de cerveza artesanal, este espacio ofrece diferentes establecimientos con diferentes marcas y estilos de cerveza artesanal para los gustos de cada persona. Esta zona ya se encuentra posicionada en el mercado turístico y posee un reconocimiento social de manera nacional e internacional

Gracias a la importancia que tiene esta zona en el contexto turístico de Bogotá, se busca potencializarlo de manera más amplia ya que la identificación del tipo de turismo que más se frecuenta en la capital colombiana, obtenida en un estudio mediante el cual se reveló que el turismo de salud, turismo de negocios y turismo de recreación y vacaciones, es el motivo más común por el cual los visitantes llegan a la ciudad. En septiembre del 2014 se presentó una investigación de los determinantes de la demanda de turismo en Bogotá (Rozo, 2014)

Por lo tanto se quiere dar una diversificación del turismo en Bogotá, que atraiga a turistas nacionales e internacionales que busquen una experiencia única, interesante y con un aprendizaje completo a la cerveza artesanal y su correcto maridaje, así mismo se busca aumentar las visitas a la ciudad capitalina por medio de la cultura cervecera y el buen servicio y atención que se encuentra en Colombia, mostrando una propuesta de cuatro circuitos turísticos que se realizaran en la zona T de Bogotá y que se basan cada uno en un color de cerveza específico (rubia, roja, negra y fusión), por medio de recorridos diarios a cuatro diferentes PUBs, donde se brindaran un tipo de cerveza artesanal diferente con su respectivo maridaje.

Cada circuito contara con el acompañamiento y guía de un experto en cerveza artesanal y maridaje, que brindara una completa explicación de esta bebida y los alimentos adecuados para acentuar el sabor único de cada cerveza artesanal.

1.2 Planteamiento del problema

La problemática que se puede evidenciar para el desarrollo del proyecto es la necesidad de diversificar la oferta turística de la ciudad de Bogotá, ya que esta como lo menciona el documento (Rozo, 2014) es reconocida como un destino de turismo principalmente de salud, negocios y de recreación y vacaciones

Por lo tanto, se quiere plantear una propuesta de un circuito turístico de cata de cerveza artesanal en la ciudad de Bogotá que lograra aumentar la oferta que se tiene en la actualidad e involucrara a un mayor número de visitantes y turistas.

La pregunta que se ha seleccionado para la realización de esta investigación es:

¿Cómo estructurar un circuito turístico en torno a la cerveza artesanal en la ciudad de Bogotá?

1.3 Justificación

Se quiere desarrollar una investigación encaminada a la formulación de un circuito turístico en la ciudad de Bogotá enfocado a la cultura y cata cervecera artesana. Esto se podrá realizar con una conexión estratégica de diferentes bares o PUB donde se brindará un completo y excelente servicio de comparación entre bebidas artesanales y un adecuado maridaje típico,

logrando así atraer a turistas nacionales e internacionales que puedan tener una experiencia única e inolvidable, aumentando el crecimiento turístico y atrayendo una mejor economía.

Este tipo de recorridos o rutas turísticas que utilizan el alcohol como elemento principal, han tenido mucho éxito y reconocimiento a nivel mundial como lo muestra el país de México y la ruta del tequila, Así comenzaron con el mejoramiento de la imagen de los municipios, la apertura de hoteles y comercios para dar servicio a los visitantes y la construcción de Mundo Cuervo, un espacio de entretenimiento y cultura donde el centro es la destilería La Rojeña, que en sus inicios recibía 18 mil visitantes por año y este 2014 cierra con 185 mil.(Navarrete, 2015)

Este proyecto busca dar una opción turística más marcada en Bogotá frente a una recreación turística nocturna con base a la cultura cervecera artesanal. Dado que la ciudad capitalina es conocida por su turismo o actividades de salud, negocios y vacaciones que muestra una necesidad de diversificación turística y busca que los visitantes realicen actividades diferentes en el momento de su estancia y poder ser un circuito turístico atrayente e interesante que pueda cumplir con las necesidades del mercado actual.

Sin dejar de lado la gran importancia que implica desarrollar este tipo de investigación en un sector de Bogotá reconocido nacional e internacionalmente como lugar en el cual la cultura bogotana se manifiesta en cada uno de sus establecimientos, ya que la zona T posee características las cuales permiten que sea un destino de estatus, además de ofrecer una gran oferta para todos los visitantes, existen diferentes actividades que los turistas pueden desarrollar. Una de las cuales está ligada directamente con la cultura bogotana, que es la cultura cervecera, este tipo de estilo de vida lo llevan aquellas personas con un cierto grado de educación académica las cuales no solo van por diversión a un PUB sino también a aprender un poco de diferentes factores que se les presenten ya sea la buena compañía o una buena cerveza, en donde gracias a las facilidades y el ambiente que la zona provee, este tipo de turistas y visitantes se logran sentir mucho más cómodos y de esta manera sus expectativas pueden llegar a ser cumplidas a cabalidad, por tal motivo la buena atmosfera de estatus y exclusividad que la zona T brinda además de la cultura Bogotana que rodea este sector genera una conexión directa con la cerveza artesanal, resaltando lo bueno de una cerveza legendaria como lo es la cultura, los buenos sabores, olores y colores que esta bebida tan reconocida

mundialmente nos ofrece y que algunas veces en Colombia se deja de lado desaprovechando todas las oportunidades de descubrir nuevas características organolépticas en una buena cerveza artesanal.

Adicional a esto se quiere aprovechar el gusto que tienen las personas por las bebidas alcohólicas, especialmente por la cerveza para poder incluir y ampliar la cultura cervecera, conocimiento en su proceso, cata y maridaje. Aumentando así el interés y las visitas a los diversos PUBs que ofrece la zona T, su variedad en cervezas artesanales y el relacionarse con la cultura Bogotá actual.

Para poder realizar esta investigación, se requiere de un estudio previo de la producción, fermentación, tipos de cervezas, como catar y como realizar un apropiado maridaje. Por lo cual en este proyecto se tiene un gran interés y mucha disposición al conocimiento de estos temas y el poder realizar una propuesta optima y adecuada para la creación de este circuito turístico.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general:

Diseñar un circuito turístico cuyo elemento esencial sea la cerveza artesanal en la zona T de la ciudad de Bogotá.

1.4.2Objetivos específicos:

1. Contextualizar las características y ciclo de producción de una cerveza artesanal en la ciudad de Bogotá.
2. Seleccionar los establecimientos idóneos para integrarlos en un circuito turístico
3. Presentar alternativas de circuitos turísticos en torno a la cerveza artesanal

2. Marco teórico

2.1 Historia y evolución de la cerveza

La cerveza es una de las bebidas más populares en el mundo, por esta razón está directamente ligada a algunas culturas y diferentes religiones, era consumida por las clases menos favorecidas y su fabricación era totalmente rústica. Los inicios de la cerveza se remontan a la edad antigua donde historiadores y antropólogos localizan su origen en las civilizaciones sumerias, mesopotámicas y egipcias. Mostrando a la antigua Mesopotamia como la sociedad que descubrió la cerveza, ya que aquí se han encontrado antiguas edificaciones con calderas rústicas, cubas de maceración, barriles y tablillas de arcilla de 4000 a.c que describen la fórmula de la primitiva cerveza de trigo. En efecto, los egipcios, los creadores del arte de la fabricación de la cerveza dejaron constancia de 17 variedades de cervezas realizadas. La más común se destinaba a las clases más pobres y la más sofisticada, mezclada con especias y miel, se reservaba para las clases altas (Díaz M. J., 2012, pág. 22).

También se dice que el invento de la cerveza no fue premeditado como la bombilla o el automóvil, sino por el contrario una especie de accidente. En un tiempo remoto, se abandonó un trozo de pan, que se humedeció y comenzó a fermentar. Como resultado se produjo una pasta cuyo contenido era capaz de embriagar los sentidos. (Vogel, 2013), este proceso se empezó a hacer voluntariamente y repetitivamente, de tal manera que su producción se iba mejorando y desarrollando poco a poco y así mediante la pasta de pan con alcohol se desarrollaría la cerveza actual.

Dentro de la historia egipcia se encuentran dos mitologías reconocidas de la creación de la cerveza; una de estas es atribuida a Osiris el dios de los muertos y la agricultura, quien siendo benevolente con la raza humana dio de beber cerveza roja en lugar de sangre de condenados a Sejmet una leona sangrienta y asesina enviada por el dios Ra para castigar a los hombres, está al beber la cerveza se transformó en Hathor diosa de la danza, música, alegría, amor, fiesta y embriaguez. La otra versión mitológica atribuye la creación de la cerveza como un regalo dado por Isis diosa de la luna hermana y esposa de Osiris, a los hombres.

Así mismo la cerveza se consideraba como una bebida importante en diferentes culturas y sociedades por lo cual su fabricación dependía únicamente de las mujeres. En los rituales religiosos, por ejemplo, en los pueblos incas, solo las jóvenes vírgenes del sol podían preparar

la cerveza de maíz que consumía el emperador. Para los escandinavos, los héroes que morían en combate accedían a la inmortalidad si bebían cerveza preparada en el caldero de las valquirias o mujeres guerras. (Díaz M. J., 2012, pág. 21)

La cerveza era denominada “Heneket” y junto al pan eran la base de la alimentación básica de los egipcios antiguos, esta se consumía en la vida diaria o en cualquier ceremonia religiosa o funeraria y celebraciones. Para su elaboración los primeros hombres recolectaban los cereales y los almacenaban, al cocinar los granos y fermentarlos en agua se obtenía una bebida con altos nutrientes y muy fáciles de almacenar.

El proceso egipcio llevado a cabo para la elaboración de la cerveza consistía en la preparación de unas tortas de pan hechas con cebada y cocidas parcialmente, estas tortas se dejaban en reposo sobre una plancha de metal agujereada colocada en la boca de una tinaja a modo de tapadera, se agregaba agua sobre la torta para que se fuera disolviendo lentamente. El líquido que caía se filtraba y se dejaba reposar en un ambiente cálido, hasta que se produjese la fermentación, este mosto se aromatizaba con azúcares provenientes de dátiles o miel y se trasladaba a unas vasijas de terracota para su transporte y almacenamiento (Díaz M. J., 2012, pág. 23)

Para estas primeras civilizaciones, la cerveza fue la bebida más importante que producían, ya que los granos de cebada estaban disponibles durante todo el año. Dado que la producción de vino era muy escasa y no se podía almacenar con mucha facilidad, el consumo de cerveza lo tenían todas las clases sociales e hizo parte de la vida cotidiana de esta población.

Pero cuando los griegos descubrieron como almacenar y añejar los vinos, la cerveza perdió aceptación y el vino se convirtió en la bebida más apreciada e importante en las regiones mediterráneas. Sin embargo, los romanos implantaron la cerveza en las diferentes regiones de Europa de clima frío, donde era difícil o imposible realizar un cultivo de uvas, principalmente en países como Alemania y las Islas Británicas. (Gibson, 2014)

Resulta oportuno aclarar ya que siempre ha existido una confusión entre la bebida llamada hidromiel y la cerveza, esta confusión se debe a que las dos son bebidas características de tribus germánicas, pero en realidad es que existen puntos de coincidencia, el principal ingrediente de la cerveza es la cebada, mientras que el principal ingrediente del hidromiel es la miel, la transformación enzimática del almidón en azúcar que es características de la

elaboración de la cerveza es innecesaria en le hidromiel, el azúcar contenido de este último puede fermentar de inmediato (Vogel, 2013)

Es evidente entonces que la calidad de la cerveza que se manejaba en épocas pasadas no tiene ningún punto de comparación con la calidad de las cervezas actuales, las cervezas eran turbias y a razón de esto eran muy difíciles de conservar.

Así se conservan testimonios de Babilonia indicativos de que la cerveza debía beberse con cañas de paja para evitar así los granos de cebada que sobrenadaban en la bebida (Vogel, 2013)

Durante las épocas siguientes el consumo y producción de cerveza no tuvo modificaciones importantes hasta la edad media y el periodo del oscurantismo en Europa, donde se realizó un esfuerzo por continuar siendo una zona autosuficiente y productora de bebidas sanas y seguras. Aquí es donde se mejoró la elaboración por medio de los monjes europeos, ya que estos aprovecharon el conocimiento literario, científico y artístico. Hasta entonces para la elaboración de la cerveza se venía usando como condimento de esta una mezcla de toda clase de especias llamada "Grut", estas especias era hasta finales de la edad media la base de cada centro cervecero y su combinación era un secreto, lo que hacía única la cerveza de cada lugar de tal manera que cada cervecería defendía celosamente su grut, con la aparición y el uso en la elaboración de cerveza del lúpulo, se ponía en peligro el uso de especias y la diferente clases entre estas, lo que generó que los principales productores combatieran el uso del lúpulo, por consiguiente se da la prohibición del uso de este por las autoridades siendo benevolentes con los productores, así pues el lúpulo quedaba fuera del mercado y producción de cerveza.

Pero el lúpulo impuso su superioridad por sus características de sabor y técnica de empleo. En particular, al hervir el mosto con el lúpulo permitía coagular bien la proteína, contribuyendo así a clarificar la cerveza. Igualmente, el agradable sabor amargo, característico esencial e inconfundible de las cervezas actuales procede de este ingrediente. (Vogel, 2013)

De tal manera se perfeccionó el proceso de elaboración de cerveza con el empleo del lúpulo que aportó sabor y propiedades a la cerveza, esta receta fue guardada celosamente de generación en generación por los frailes boticarios. De esta manera se dividió el proceso de su elaboración a pequeña escala (consumo familiar) y a gran escala como en las grandes cortes y

en los monasterios. La primera referencia donde se puede encontrar el empleo del lúpulo es en un monasterio de Alemania en 1150.

En los monasterios se producían tres tipos de cerveza:

- La prima melior: Fue la cerveza de más alta calidad y estaba reservada para las más altas personalidades de esa época.
- La servicia: Cerveza elaborada con avena y era destinada al consumo interno de los monasterios.
- La tertia: Cerveza de menor calidad y se daba a los numerosos peregrinos y visitantes de los monasterios.

Dado el cambio y la primera revolución de la cerveza, entre los siglos XI y XII, Santa Hildegarda una monja alemana investigaba los efectos de algunas hierbas y plantas con propiedades sanadoras y de conservación de alimentos. Aquí fue donde encontró el lúpulo y lo utilizó en la cerveza. Esta bebida se volvió más ligera, adquirió su característico sabor amargo y pudo guardarse por más tiempo y ser enviada a diferentes mercados. (Díaz M. J., Haga su propia cerveza)

Cuando Europa colonizó América, trajo consigo la cerveza y logro que en las colonias de Nueva Inglaterra esta bebida fuera consumida y popular, por la facilidad de ser cultivados los cereales en cualquier tipo de tierra y clima. Pasado los años una de las primeras necesidades en cualquier nuevo asentamiento o colonia era establecer una cervecería y una taberna; al llegar la independencia de Estados Unidos, la cerveza era tan popular e importante que se estableció una cervecería nacional.

Por el tipo de clima frío, los diferentes países del norte de Europa como lo son Alemania e Inglaterra se convirtieron en grandes productores de cerveza. Tanta fue la popularidad de esta bebida que surgieron diferentes leyes para su regulación, la más importante fue la *Reinheitsgebot* que se basa en la pureza de la cerveza alemana, promulgada por el duque de Baviera, Guillermo IV en 1516, donde se establecía que los únicos elementos autorizados para la elaboración de la cerveza eran la malta, el agua y el lúpulo. (Díaz M. J., Haga su propia cerveza, pág. 12)

Al aumentar la demanda de la cerveza, entre los siglos XIV y XVI empezaron a surgir las primeras grandes fábricas de elaboración de cerveza, donde se destacan las fábricas alemanas de las ciudades de Hamburgo y Zittau, siendo estas grandes fábricas un importante negocio surgieron las primeras leyes que regulaban su producción. Ya hacia el siglo XIX donde se dio la revolución industrial en Europa y Estados Unidos, se produjo un gran avance tecnológico y científico que cambian los métodos de producción y distribución, donde se incorpora la máquina de vapor a la industria cervecera y así mismo los descubrimientos de Louis Pasteur ya que aportó beneficios a la fabricación de la cerveza.

Louis Pasteur fue un químico y decano de la facultad de ciencias de la universidad de Lille. Fue consultado por productores vinícolas y cerveceros para conocer la razón por la cual algunas veces los productos se agriaban al envejecer. El realizo un estudio microscópico y concluyo que las levaduras eran seres microscópicos responsables de transformar el azúcar en alcohol y dióxido de carbono e identifico una bacteria que era la razón por la que la cerveza se descomponía. Así pues, manifestó el papel fundamental que tiene la levadura en la fermentación y como podría llegar a ser controlada y mejorar la calidad, fermentación y vida de los diferentes productos. (Díaz M. J., Haga su propia cerveza, pág. 13). Ya a finales de la década de 1850 se dio inicio a la nueva fermentación de bebidas. Esto llevo a la producción de una nueva familia de cervezas llamadas *lager* (ligeras), que rápidamente fue el estilo de cerveza más vendido en el mundo mientras eran adoptadas por potencias tradicionales como Alemania y Checoslovaquia. (Gibson, 2014, pág. 399)

Para el siglo XX la industria cervecera estadounidense era la más amplia y con la mayor cantidad de cervecerías en todo el mundo. Surgieron diferentes estilos de cervezas regionales y se mantenían los estilos antiguos europeos. Pero todo esto cambio en enero del año 1920, donde se proclamó *la ley Volsted o ley seca* en Estados Unidos, ya que muchos miembros de iglesias protestantes declararon que las bebidas alcohólicas lograban corromper a la sociedad y sacaban los peores vicios y pecados del hombre (Vidal). Dentro de esta ley queda exento el vinagre, la sidra y el vino para la celebración de la santa misa.

A causa de esto más de 2000 cervecerías tuvieron que cesar su producción durante trece años. Ya para el año de 1933 que se revocó esta ley, los estadounidenses consumieron cerca de un millón de galones de cerveza y se catalogaron como “un país de sedientos”. Aun así, muy

pocas corporaciones de licores sobrevivieron y desde ese año se implementaron muchas leyes y restricciones limitadas para crear o abrir una cervecería y se vio la producción de cerveza monopolizada por solo cuarenta industrias legales en todo el territorio estadounidense. Dando como resultado una gran cantidad de productores y vendedores ilegales, incrementando el crimen organizado y comercio clandestino de bebidas alcohólicas. Durante esta época de restricción solo aumento el consumo de bebidas alcohólicas adulteradas y a causa de esto 30.000 personas murieron intoxicadas por ingerir alcohol metílico y otras 100.000 sufrieron lesiones como ceguera o parálisis. Más de 270.000 personas fueron condenadas por delitos federales y de este valor 67.000 personas fueron llevadas a prisión y el resto fueron multados por fabricar y vender bebidas alcohólicas ilegales al público, pero también se condenaron por ser facilitadores de estas actividades clandestinas. (D'Alesio, 2016)

Por lo tanto, en 1965 solo cuatro países: Alemania, Bélgica, Checoslovaquia y Reino Unido, habían conservado gran parte de la cultura cervecera artesanal. Esto se modificó en 1971, cuando el gobierno federal estadounidense disminuyó las restricciones de regulación para establecer cervecerías y una vez más Estados Unidos cuenta hoy con la mayor cantidad de cervecerías del mundo. Aunque las grandes industrias cerveceras aún controlen el vasto mercado de la cerveza, los consumidores ahora tienen nuevas opciones al momento de beber una cerveza de alta calidad. Este renacimiento de industrias está liderado por microcervecerías (empresas de pequeño a mediano tamaño) y los brewpubs (pequeñas cervecerías que producen esta bebida para su propio establecimiento), empresas enfocadas en la producción artesanal de estilos distintivos de cerveza, creadas para el mercado minorista. (Gibson, 2014)

Según los últimos datos hechos públicos por la compañía BarthHaas, correspondientes a 2010 – 2011, los mayores productores de cerveza son: China, Estados Unidos, Brasil, Rusia, Alemania, México, Japón, Reino Unido, Polonia y España. Respecto al consumo destacan la República Checa, Irlanda, Alemania y Austria, con más de 100 litros per cápita. (Díaz M. J., 2012, pág. 29).

Dentro del mundo de la cerveza se encuentran diferentes países representativos tanto en la producción industrial y artesanal como en su consumo. Dentro de estos países se puede encontrar:

➤ **Bélgica:** Es el país insignia de la elaboración de cerveza artesanal, es aquí donde se abre el camino a la inmensa gama de sabores y formas que puede tener una cerveza, ya que, según la confederación de cerveceros belgas, el país produce más de 400 estilos bien diferenciados de cerveza, sus características van desde las empalagosamente dulces hasta las de mayor acidez.

Los belgas son maestros en la variedad, ya que después de 30 invasiones y ocupaciones de su territorio por parte de ejércitos enemigos en el último milenio, ellos han desarrollado una mentalidad provinciana basada en la conservación de las costumbres locales, dentro de las cuales se puede encontrar la creación de la cerveza

La cerveza dentro el territorio de Bélgica es una de las exportaciones más conocidas, ya que el 60% de la cerveza producida se exporta a toda Europa, Norteamérica, Australasia y Extremo oriente. Dentro de la amplia gama de tipos y familias de cerveza que son producidas en esta zona, las cuales son:

- Ale trapense y de abadía: es un tipo de cerveza elaborada por los monjes, gracias a la regla de san Benito en la que se basa las tradiciones de la vida monástica cristiana, permitiendo el consumo de alcohol y también exige el trabajo productivo y la creación de bebidas a partir de cereales cosechados en los campos de la abadía.

Su elaboración debe hacerse dentro de los edificios de la abadía, por los miembros de la orden o bajo su supervisión

- Ale envejecida en roble: esta cerveza inicio en el templo de Rodenbach en Roeselare, donde se tienen cerca de 300 barricas de roble cilíndricas con una capacidad de 180 hectolitros, donde el tiempo de maduración es de 18 meses a más de dos años para alcanzar la acidez requerida. Este método de envejecimiento fue remplazado por aleaciones metálicas y con enzimas químicas, pero todas las características de la cerveza se perdieron y ahora algunas fábricas dentro de Bélgica manejan las barricas de roble, siempre guiadas por la receta tradicional, sin importar el tiempo que se necesite.

- Cerveza lambic: Es una de las bebidas más elegantes e inusuales del mundo ya que sus productores no añaden levaduras, dejan que la naturaleza haga todo el proceso.

- Cerveza saison: estas cervezas basan su elaboración en las estaciones del año, ya que las cervezas de más calidad se dan en invierno.

- Cervezas regionales: fabulosa diversidad de estilos y creaciones excepcionales de los cerveceros locales. Son conocidas como streekbieren o bièresregionaux. Ya que cada productor agrega sus elementos distintivos y sus procesos de fabricación y añejamiento. (Beaumont, 2013, pág. 52)

➤ Alemania: Es el quinto país productor mundial de cerveza con un volumen anual de casi 100 millones de hectolitros (100 litros), pero es importante aclarar que en este país menos de la mitad de la producción de cerveza (38%) procede de grandes compañías. Esto se debe a que Alemania tiene cerca de 1.500 cervecerías en Baviera conocidas por sus procesos artesanales, siguiendo la *ley de la pureza o prohibición de los sustitutos* impuesta por el duque Guillermo IV que afirma que la cerveza alemana siempre fiable y tradicionalista, sin el uso de ingredientes no aptos para esta bebida como hierbas, tubérculos, hongos y productos animales

La mayoría de los cerveceros alemanes buscan el poder producir una cerveza de muy alta calidad con claros límites en el precio.

Es quizás en Alemania más que en cualquier otro país donde el viajero disfruta la selección de cerveza y los descubrimientos con mayor satisfacción. Donde se espera que los grupos cerveceros de propiedad alemana se mantengan fieles a sus principios y no sucumbir a la reducción de costes y la estandarización. (Beaumont, 2013, pág. 80)

A pesar de las tradiciones marcadas que tiene esta bebida en Alemania, la moda de la cerveza se ha ampliado a nivel internacional, dando origen al festival anual del Oktoberfest, a este festival llegan 6 millones de personas, que consumen 6,5 millones de litros de cerveza y 470.000 salchichas.²

Con una divertida temática que gira en torno al mundo de la cerveza, el festival tiene una duración de entre 16 y 18 días y cada año recibe millones de visitantes provenientes de todas las partes del mundo. Entre seis y siete millones de visitantes se reúnen cada año en el campo conocido como Theresienwiese (Prado de Teresa) para la celebración de la popular festividad. (anonimo)

Teniendo 6 tipos de cerveza como lo son:

- Helles y otras cervezas lager: Cerveza dorada clara, moderadamente lupulizada, picante y refrescante.

- -Cerveza de Franconia: Cervezas ahumadas

- Cerveza Alt de Renania del Norte-Westfalia: es una cerveza añejada de color castaño oscuro y es una bebida muy seca y amarga.

- Kolsch: cerveza de tonalidad clara y delicadamente fragante, sin mucha fuerza.

- Cervezas de trigo alemanas: Por la caída de los precios, el trigo se convirtió en un elemento muy utilizado en la fabricación de cerveza

- Cervezas oscuras y Bock: nueva técnica de horneado para lograr la cerveza negra, cerveza fuerte y dulcemente malteadas. (Beaumont, 2013, págs. 82-92)

- República checa: los ciudadanos de este país son los consumidores de cerveza más amplios de todo el mundo, aproximadamente consumen 140 litros anuales por persona. Donde han implementado categorías que expresan la densidad del mosto: Lehké: menos de 8°, Vicini o de barril que cuenta de 8° a 10.99° y Lezák: contiene de 11° a 12.9°

Cuando la revolución de terciopelo puso fin a la influencia soviética, quedaban unas 100 cervecerías en el país, pero en el peor momento en el año de 1977, quedaron menos de 50 cervecerías que eran de poca calidad. Desde entonces se ha dado un lento renacimiento, liderado por unos cuantos bares y algunas microcervecerías que han mejorado la situación de la compañía regional de larga tradición. Dos de sus principales cervezas son:

- Lager clara: Se mantiene el estilo Pilsen que consiste en la simplicidad de la elaboración de la cerveza, pero alcanza una perfección, ya que se mejoran los ingredientes y tiene una maduración lenta.

Se utiliza un proceso definido por contener levadura, pero no es pasteurizada ni filtrada y esto le confiere un carácter definido.

- Lager oscura: varían en cuanto el dulzor, color, claridad y calidad, suelen ser de fermentación baja.

- Reino Unido e Irlanda: Se caracterizan los tipos de cerveza artesanal y de origen en las islas situadas en el noroeste de Europa continental. Es habitual el consumo de cervezas menos robustas.

En el año 1971, se dio un deterioro progresivo de la calidad de la cerveza, cuatro periodistas jóvenes decidieron crear un grupo de protestas para exigir mejores tipos de cervezas, esta campaña se llamó CAMRA (campaña por un ale genuina).

Siendo esto un gran éxito de innovación industrial y extendiéndose a nivel mundial.

Al llegar a Irlanda se empezó a dar diferentes cuestionamientos de las marcas producidas en este territorio, por lo que se experimentó un claro renacimiento de la industria y retomar las producciones antiguas y artesanales. Entre las que se encuentran:

- Pale ale y bitter: cerveza que reúne sabor, variedad y sutileza. Dado que es una cerveza de poca graduación alcohólica es de carbonatado natural en barrica es única.

- Porter y stout: es una cerveza de origen británico del siglo XVIII, de color oscuro, seco y refrescante. Lo que la hace popular es su capacidad de envejecer en barrica o tonel y no perder sus propiedades organolépticas.

- Brown ale y darkmild: se basa en una distinción de graduación alcohólica. De 3%, 5 a 6% hasta el 9%. (Beaumont, 2013, págs. 108-129)

- Escandinavia y países Bálticos: Es aquí donde se elabora la cerveza de más alta calidad y ha hecho de la cerveza artesanal toda una obsesión cultural.

En este territorio se dio una gran destrucción de la industria cervecera, dado que la política escandinava inicia la creencia de la “maldad” o daño que hace el alcohol en la sociedad.

Noruega e Islandia llegaron a criminalizar el comercio de alcohol y los daneses impusieron una serie de leyes y normativa estricta sobre la producción, importación y venta de la cerveza. Por lo mismo se impusieron altos gravámenes o impuestos al nivel de alcohol que contenida la bebida, llamado *impuesto del pecado*.

Irónicamente estos altos impuestos hicieron que los cerveceros artesanales llegaran a la conclusión que los consumidores al pagar este tributo también estarían dispuestos a pagar por una alta y excelente calidad.

En la actualidad Dinamarca es una zona donde se puede encontrar gran variedad de cerveza que va desde el 2% al 13 % de alcohol, dulces, secas y sabores únicos y especiales de este país. (Beaumont, 2013, págs. 142-146)

- Latinoamérica: La cerveza en Sudamérica cumple tres criterios básicos; es clara e insípida, se sirve helada y es el producto de una industria multinacional.

Desde las décadas de 1980 y 1990, se contempla el nacimiento de la cerveza artesanal con interesantes iniciativas en Brasil, Argentina y Chile. Pero este mercado es un poco complejo ya que casi el 100% del mercado lo manejan las cervecerías industriales

➤ Brasil: es uno de los países productores más grande del mundo junto con países como Rusia, India y China. Es un país que está basado en la producción industrial de la cerveza y costumbres bastantes marcadas de los habitantes, un ejemplo claro de esto es el consumo de cerveza helada. La cerveza al ser expuesta a unas altas temperaturas pierde sus características específicas y pasa a ser una bebida simple e insípida.

Aunque este país quiere innovar en industrias artesanales de esta bebida, aún tiene que enfrentarse a transformar o mejorar una cultura muy arraigada y una producción netamente industrial que hace que la cerveza salga con un sabor plano y común.

Este es un país reconocido por sus tradiciones artesanales desde el año 2010 con 100 cervecerías y por el empleo de ingredientes autóctonos como lo es el café del país, maderas exóticas del amazonas y frutas tropicales del país. (Beaumont, 2013, págs. 220-221)

➤ Argentina: Desde el año 2002 se tienen entre 75 y 150 cervecerías artesanales en este país, alrededor de Bariloche y en El Bolsón por sus amplios cultivos de lúpulo. Pero para muchos países del hemisferio norte, este producto es carente de aromas, calidad y sabor.

Los destinos de la cerveza artesanal pueden ser grandes y bulliciosos, como los 12 bares estilo bar-cervecería de propiedad de Antares en toda la región central del país y otros pueden ser pequeños y reservados como el bar Buena Birra Social Club de Buenos Aires.

Después de Argentina, la más avanzada es Chile y después Uruguay. Sin embargo, el cervecero doméstico de Sudamérica ha realizado avances frente a este tema, en particular en las regiones en torno a las ciudades capitales. (Beaumont, 2013, págs. 224-225)

2.2 Cata

Con respecto a la catao prueba sensorial, se tiene conocimiento de que es un proceso que ayuda a conocer la verdadera calidad de una cerveza, es un procedimiento serio, pero no quiere decir que esta prueba sea aburrida del todo, para realizarla correctamente se recomienda invitar a más de dos personas para que se dé una objetividad profesional.

Se debe tener presente que aunque se haya elaborado la cerveza siguiendo todos los pasos y reglas correspondientes, si se sirve en condiciones deficientes nunca será reconocida su calidad real, la condición más importante es una temperatura correcta, la cerveza elaborada por el sistema de la fermentación baja sabe mejor, si se bebe a una temperatura comprendida entre los 8 y 10 C, antes de tirarla, la cerveza debe refrigerarse a 6 C con lo que la jarra adquiere la temperatura deseada para beber. (Vogel, 2013, pág. 102). La fermentación baja se realiza a poca temperatura entre 7°C a 12°C y las levaduras trabajan en la base del mosto. Su duración esta entre 7 y 10 días. Por lo que se obtienen rubias de cuerpo ligero, muy amargas y una graduación alcohólica de entre 4°C a 6°C. (Ortiz, 2004)

Estas cervezas son fermentadas por un tipo particular de levaduras pertenecientes a la familia *Saccharomyces Carlsbergensis*, que tienden a descender hasta depositarse en el fondo de los tanques de fermentación, de ahí el nombre de “baja fermentación” o “bottomfermentation” en inglés. Estas levaduras fermentan a bajas temperaturas, entre 4°C y 9°C a diferencia de las de alta fermentación. Dado que, en realidad, las levaduras actúan en todo el mosto. Las cervezas de baja fermentación también son denominadas de forma genérica “lager” Ello se debe a que las lagers, tras finalizar el proceso de la primera fermentación, pasan a ser almacenadas en tanques de maduración en frío (cerca de 0°C), donde se dejan reposar durante varias semanas o incluso meses en algunos casos. Las lagers se caracterizan por lo general por ser cervezas elegantes, de aromas limpios y acentuados carbónicos, aunque también hay lagers que atesoran una gran complejidad y singularidad.(Barrado, 2014)

Por otro lado, la cerveza de fermentación alta se recomienda beberla entre 14 a 15 C, pero esto no debe ser regla general ya que según el gusto del cervecero este le dará la temperatura que él crea necesaria para que la cerveza muestre todas sus propiedades.

Las levaduras que llevan a cabo el proceso de fermentación alta de cervezas pertenecen a la especie *Saccharomyces Cerevisiae*. Estas levaduras tienden a subir a la zona superior de los tanques de fermentación, cercana a la superficie, como si fueran a flotar, de ahí que sean denominadas de “alta fermentación” o “top fermentation” en inglés. Estas levaduras se encuentran cómodas realizando su cometido a temperaturas comprendidas entre los 15°C y los 25°C. Estas cervezas también reciben el nombre de “ale”, independientemente del color, graduación alcohólica, y país de procedencia. Se caracterizan por lo general, por ser más sabrosas, complejas y aromáticas que las cervezas de baja fermentación, siendo frecuentes, por ejemplo, la presencia de ésteres de levadura que producen una amplia gama de matices afrutados tanto en el aroma como en el sabor. (Barrado, 2014)

Ahora bien, para degustar correctamente la cerveza se debe tener en cuenta el recipiente usado, en épocas pasadas se usaban cuernos de búfalo o cráneos de animales, así mismo se daba uso a las jarras de madera. No obstante también se degusta la cerveza desde hace mucho tiempo en jarras de porcelana y en jarras con o sin tapa de estaño, además también se producen jarras de cristal con asa, estas poseen una imagen muy característica y se usan con muchas variedades de cerveza, los cerveceros usan las jarras hechas con materiales opacos para de esta manera ocultar los pequeños enturbiamientos, por lo general beber directamente de la botella es una conducta inadecuada y considerada poco fina, pero para la cultura del bebedor es solo sentido común. En la actualidad existen diferentes recipientes más o menos adecuados para degustar una buena cerveza.

En la industria cervecera se han desarrollado diferentes tipos de vasos, copas y jarras para el consumo óptimo de la cerveza y su respectiva cata, pero los elementos primordiales para estos recipientes son: degustar la cerveza en una copa ya que permite la manipulación del líquido sin calentarlo, el recipiente debe ser transparente, sin relieves ni decoraciones y por último la copa no debe ser muy cerrada por la generación de espuma.

Para cada cerveza hay una forma típica de jarra o vaso. Son conocidas por todo el mundo la caña para la cerveza Kôlsch, copa para las Alt, vaso en forma de tulipa para las Pilsen, o el típico vaso para la cerveza de trigo (Weizen) (Vogel, 2013).

A pesar de esto hay una gran variedad de recipientes que funcionan para la degustación de una cerveza, pero como regla general y específicamente por las características de una cerveza

de calidad, un recipiente en tulipa los cuales son vasos que se estrechan hacia arriba permiten que se mantenga la espuma.

Así pues, el recipiente elegido debe estar del todo lavado para que ningún agente externo perjudique el color, olor y sabor de la cerveza, existen diferentes productos lavadores especiales para este trabajo, igualmente se recomienda el lavado con agua caliente inmediatamente después de usarlas.

Las formas y el tamaño de algunos tipos de copa se han diseñado para realzar el sabor de la cerveza. Por ejemplo, la gran copa de tulipán permite la necesaria formación de espuma o el escultural baso con forma de jarrón contribuye a la dispersión de las partículas suspendidas. También se puede encontrar el diminuto stange cilíndrico que ayuda a conservar el gas antes de su rápido servicio y los cálices utilizados para las fuertes cervezas de abadía, que permiten calentarla con las palmas de las manos.

Sin embargo, hay otros recipientes que se utilizan simplemente por tradición o estética, como los diferentes vasos de pinta británica o las jarras alemanas, como se puede observar a continuación.(Beaumont, 2013)

Ilustración 1 Diferentes tipos de vasos y copas para consumir la cerveza



La duvelMoortgat de
Ámsterdam ha hecho suya la
abombada copa de tulipán.



Los vasos de pinta
británicos nonic tiene un
reborde lateral para facilitar
el apolado.



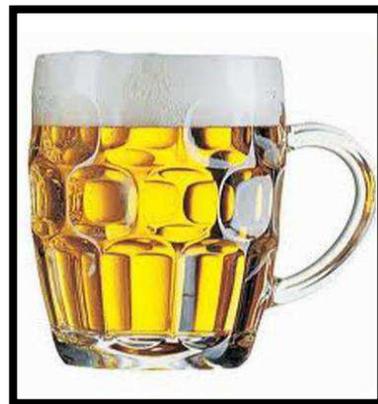
Las jarras cerámicas
alemanas Humpen
cambian el sabor de la
cerveza al ocultar su
aspecto.



Las anchas copas en forma de cáliz permiten calentar las más fuertes strong ales con la palma de la mano.



La copa cerrada snifter de tipo coñacero con borde va igual de bien para un barleywine (vino de cebada) como para un brindis.



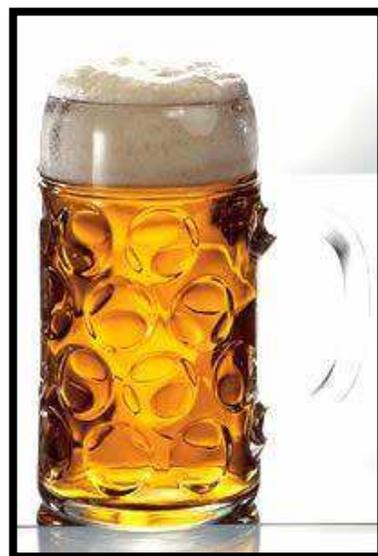
Las lager checas brillan mejor en una pull de medio litro de gruesas paredes facetadas.



Una turbia cerveza de trigo bávara solo consigue su máximo esplendor en un abultado vaso Weizen.



A diferencia de las del champán, las flautas para cerveza pueden tener las paredes rectas.



La helles de Munich requieren la jarra de mayor tamaño.

Con respecto a la experiencia en servir la cerveza, este es un paso que influye al momento de catar una, la cerveza con alta cantidad de espuma debe verterse de manera que esta se deslice o escurra a lo largo de la pared de la jarra o vaso, solo al final se generará una capa de espuma, depositando de un solo golpe la cantidad restante de cerveza.

En cambio, la cerveza con poca cantidad de espuma se le debe tirar rápidamente para que de esta manera se genere la capa de espuma necesaria, sin embargo, esta formación de espuma se obtiene a expensas del burbujeo de la cerveza, lo que genera una falta de ácido carbónico.

Dentro de los métodos para servir una cerveza, se encuentran tres procedimientos bastante utilizados y claros

- Método Belga: muchas cervezas ale y en especial las belgas tienen un añejamiento en botella, lo que quiere decir que tiene sedimentos, estas células de levadura muerta son poco atractivas y cambian el sabor de la cerveza, por lo que es necesario un decante cuidadoso.

Ilustración 2 Método belga para servir cerveza



Con la copa en un Angulo de 45°, empiece a verter la cerveza lentamente por el lado de la copa.



Mientras sigue vertiendo, vaya enderezando la copa poco a poco, asegurándose de que no se forme demasiada corona.



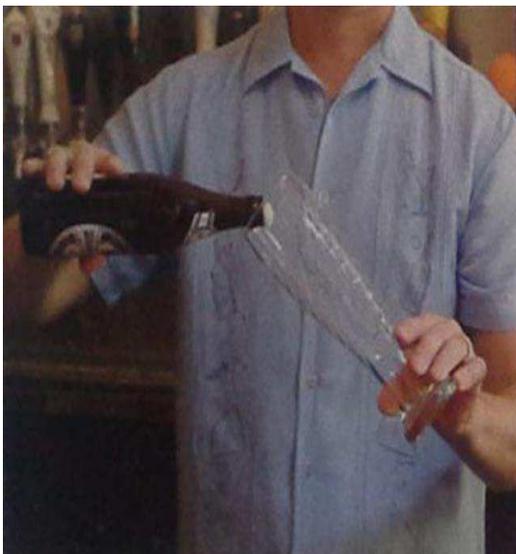
Continúe vertiendo con un movimiento continuo, ya que de lo contrario la levadura se mezclará con la cerveza. Si se produce demasiada espuma, ladee simplemente un poco la copa en diagonal.

Cuando casi haya terminado, preste atención a cualquier sedimento que avance por el cuello de la botella. El objetivo es detenerse antes de que se escape la levadura.

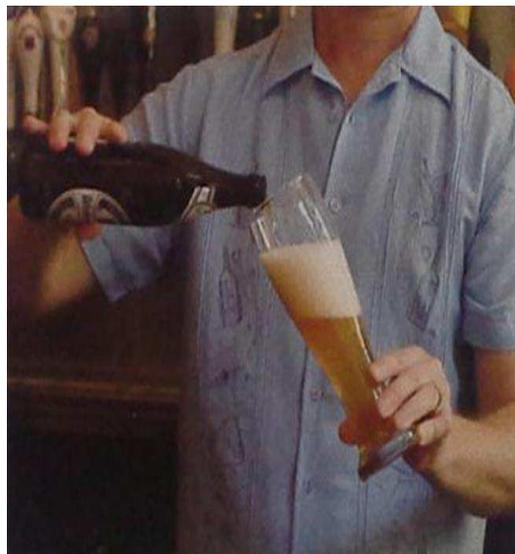
Una cerveza decantada de forma correcta presentará una corona bastante densa sobre un líquido brillante y transparente. La copa de tipo cáliz hace referencia a las tradiciones monásticas de la elaboración de la cerveza y una de las más elegantes.

Fuente: Atlas mundial de la cerveza, Beaumont.2013

- **Método Hefeweizen:** Este método se utiliza para las cervezas de trigo ligeramente turbias, incluida la levadura de la fermentación en botella. Esto implica servir las de una manera casi ritual en una copa de cerveza cuya forma recuerda a un jarrón.



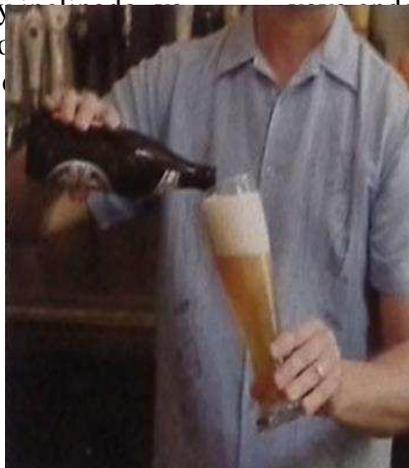
Empiece a verter la cerveza lentamente



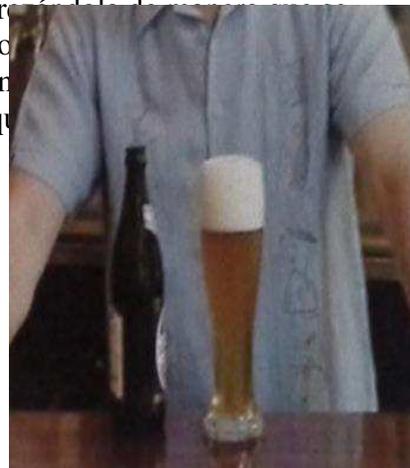
A medida que se vaya llenando la copa,



Una vez servidas tres cuartos de la botella, detengase y agítela suavemente para que el líquido recoja cualquier resto de levadura.



La cerveza será más turbia. El objetivo es conseguir una densa corona sobre la turbia cerveza.



Es una de las cervezas más apetitosas visualmente y no se requiere ninguna decoración.

Ilustración 3 Método Hefeweizen para servir cerveza

Fuente: Atlas mundial de la cerveza, Beaumont.2013

- **Método Estándar:** Es un servicio bastante sencillo, pero al no realizarse con cuidado se da una bebida con demasiada espuma o, por el contrario, una bebida con burbujas, pero sin corona.

Ilustración 4 Método estándar para servir cerveza



Una copa limpia y una mano firme son básicas para un perfecto servicio. Mantenga la copa inclinada unos 45° y empiece a verter la cerveza lentamente.



Continúe vertiendo en la pared de la copa, nunca en el centro. Si la espuma no aparece lo bastante rápido, simplemente enderece un poco la copa.



Vierta lentamente con un movimiento continuo. Parte del placer de una cerveza es imaginar el primer sorbo, por lo que no es necesario apresurarse.



Cuando la copa empiece a llenarse, enderécela suavemente de modo que se forme una corona. Ahora ya no es necesario verter en la pared de la copa. Hágalo hacia el centro.



Una vez servida, una corona de dos o cuatro centímetros debe permitir que aparezcan todas las características aromáticas de la cerveza.

Fuente: Atlas mundial de la cerveza, Beaumont.2013

Con respecto al catador este debe estar en un estado, que le permita apreciar todos los matices de la cerveza, se recomienda no fumar ya que el humo aturde la capacidad del gusto, si se requiere catas más veces una seguida de otra se recomienda después de cata comer un trozo de pan con el objetivo de neutralizar el sabor de la cerveza.

Existen diferentes procesos mediante los cuales se puede calificar una cerveza, entre los que se preferirán los sistemas de puntuación, ya que estos permiten mantener un orden de acuerdo con las puntuaciones obtenidas, se recomienda usar esta tabla un poco sencilla, pero ayudará a calificar la cerveza correctamente.

Tabla 1 calificar la cata de cerveza

Características	Insuficiente	Correcta	Excesiva
Color	Demasiado claro	Típico de la variedad	Demasiado oscuro
Transparencia	Turbia	Clara	-
Espuma	Escasa, efímera	Espesa	Duradera
Paladar	Fluido	Agradable	Dulce, pastoso
Burbujeo	Escaso	Intenso	-
Amargor	Débil	Suave, agradable	Áspero, fuerte

Fuente: Elaboración casera de cerveza, Wolfgang Volgel 2013,

La cata o degustación es una operación en la que la vista, el olfato y el gusto aprecian las notas organolépticas (características físicas) y la calidad de la cerveza (Simone Pilla, 2012).

Al momento de realizar una cata de cerveza se pretende conocer las propiedades organolépticas a través de los sentidos: La calidad e intensidad del aroma, el aspecto, el cuerpo, el gusto, los efectos retronasales y el equilibrio del sabor, ya que la cerveza presenta características propias como el frescor, la vivacidad o el final (recuerdo en boca). En la cata es conveniente que la muestra de cerveza se dé en copas o recipientes iguales para todos los participantes y no sea excesiva, es importante recalcar si las muestras son de diferente estilo o clase de cerveza, debe comenzarse por la más clara y avanzar hacia las cervezas más oscuras (Díaz M. J., 2012, pág. 99).

Se recomienda tener información previa de la cerveza que se va a degustar: historia, ingredientes, temperatura del servicio y el estilo, también se recomienda realizar la cata utilizando al menos dos vasos, uno reservado para el sentido de la vista y el otro para poder apreciar las características de los sentidos del olfato y del gusto. Al degustar una cerveza se identifica sus características más representativas por diferentes fases:

Fase visual:

Ayuda a identificar el aspecto general que presenta la cerveza, donde se analiza el color (dorada, rojiza, blanca negra, amarilla, caramelo), su tonalidad (brillante, mate, cobriza y clara), la consistencia y la calidad de la espuma. Es importante recalcar que el color no tiene relación con la densidad en alcohol, sino en la torrefacción de la malta o por adición de frutas (Plasencia, 2004, pág. 10)

Las espumas con sistemas coloidales que constan de una fase discontinua gaseosa y de una fase continua sólida o líquida. La cantidad de líquido retenido en la espuma de la cerveza depende del tiempo, con una espuma más o menos húmeda que rápidamente se seca para dar lugar a una red esencialmente sólida de burbujas. (Paul Hughes, 2001, pág. 16)

A este proceso de secado se le conoce como drenaje. Desde el punto de vista del consumidor no solo el drenaje es el proceso mediante el cual se puede calificar la espuma de una cerveza, existe también la coalescencia de las burbujas, que es la combinación de dos o más burbujas para formar una cantidad menor de burbujas pero de mayor tamaño, estos fenómenos pueden ser percibidos visualmente de una manera muy fácil, ya que consecuentemente conllevan la aparición de una espuma mucho más gruesa y menos estética, en muchas cervezas el llamado drenaje siempre se ve antes de que la coalescencia aparezca, y consecuentemente la desproporción de la espuma de tal manera que con la correcta identificación del drenaje se puede lograr anticipar el tiempo de vida de la espuma de la cerveza.

La percepción del color es una compleja integración de transmisión, absorción y reflexión de la luz. La luz visible se caracteriza por su longitud de onda. La cual varía de un modo continuo entre 400 y 700 nm. El ojo no responde a la luz como un largo espectro de intensidades. Más bien, la percepción humana del color de tres señales distintas enviadas por el ojo hacia el cerebro. Los conos situados en el centro de la retina responden individualmente a la luz, verde, roja o azul y son estas tres respuestas las que son interpretadas en el cerebro como color. Por ello la distorsión de las longitudes de onda de la luz ambiente o luz blanca, a su paso a través de la cerveza, es la que le confiere el color. (Paul Hughes, 2001)

Fase olfativa:

Los componentes que con frecuencia se consideran sápidos son de hecho detectados por la nariz. Este equivoco procede de la comunicación existente entre la lengua, la garganta y las vías nasales. El aroma de la cerveza procede no solo de cuando se huele sino también de la destilación de los volátiles de la cerveza cuando se encuentran en la boca. (Paul Hughes, 2001)

En esta fase se derivan tres procesos claros que son los aromas primarios, aromas secundarios y aromas terciarios. Los aromas primarios que se identifican antes de agitar la copa y provienen del cereal empleado junto a su olor característico a pan, según el aroma se puede encontrar el grado de tostado de la malta:

1. Elementos crudos:

Harinas en general, harina de trigo y masa de pan cruda.

2. Elementos poco tostados:

Aroma a pan fresco y los diferentes tipos de pan.

3. Elementos tostados:

Pan tostado.

4. Elementos más tostados:

Caramelo, chocolate, café y cacao.

5. Elementos quemados:

Regaliz.

Frente a los aromas del lúpulo, depende de la cantidad que se ha añadido al mosto durante la cocción o también depende si se ha colocado el lúpulo en la fermentación o en la maduración. Los principales aromas que se pueden encontrar son:

6. Vegetal verde:

Hierva cortada, hojas frescas y helechos.

7. Especiado:

Pimienta y cilantro.

8. Otras plantas odoríferas:

Té, resinas, abeto, anís, hinojo, cítricos.

9. Otros:

Metal, madera, tierra, maleza (húmeda no podrida), tabaco.

Los secundarios se valoran después de agitar la copa y se basa en la fase de la elaboración y fermentación que será de tipo afrutado y floral, estos aromas suelen ser muy discretos y aparecen con más intensidad en las cervezas de alta fermentación o con segunda fermentación. Los principales aromas son:

10. Frutas:

Plátano, fresa, pera manzana, ciruela, papaya, albaricoque, melón, cereza, pasa y uva.

11. Especies:

Vainilla, nuez moscada:

12. Ácidos grasos:

Queso y jabón.

13. Añadidos:

Maíz, naranja, cilantro, miel, plantas y frutas varias.

Los aromas terciarios que son relativos al periodo de maduración y contenido alcohólico. (Plasencia, 2004, pág. 12)

Fase de boca:

La lengua detecta principalmente cuatro sabores: dulce, salado, ácido y amargo existe también un quinto sabor llamado umami, descrito como un sabor gustoso que se ejemplifica por el glutamato monosódico. Además de estos sabores son de especial importancia para la cerveza el estímulo de las terminaciones del trigémino como el rábano, la cebolla y el dióxido de carbono. (Paul Hughes, 2001)

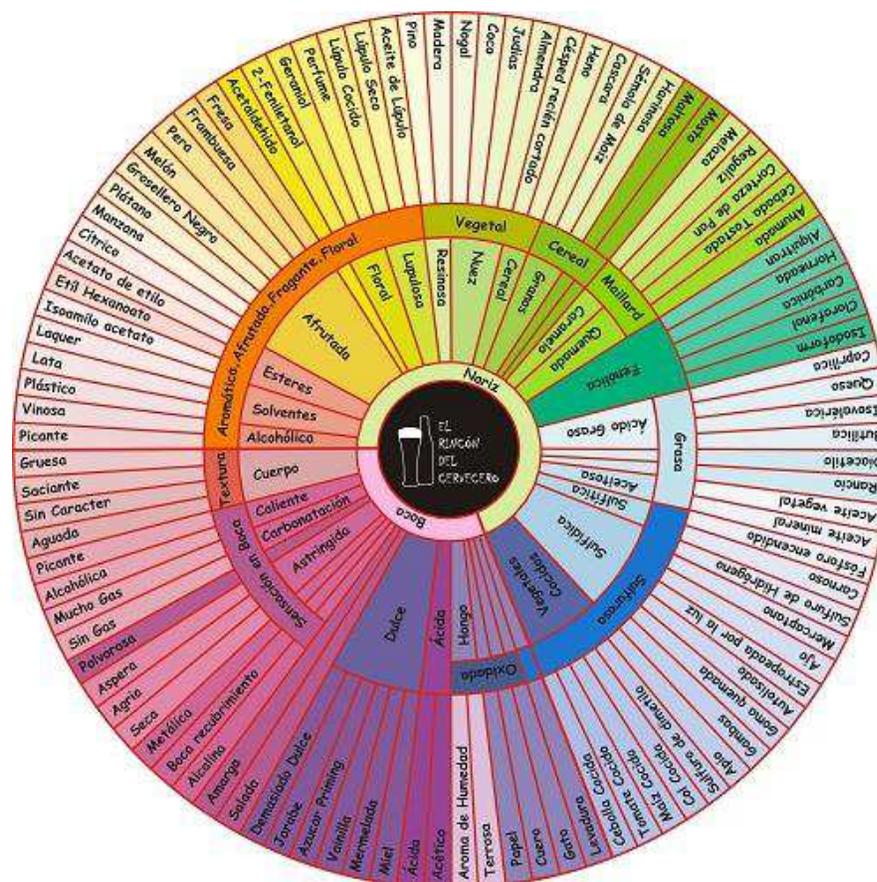
De esta manera se puede observar que no solo es el gusto normal de una cerveza sino también el gusto del dióxido de carbono, ya que el uso de nitrógeno como gas para sustituir el dióxido de carbono generado naturalmente en el proceso de fermentación en algunas cervezas tipo stout y ale, por lo general ocasiona una pérdida de características y disminución de los valores nutricionales de las cervezas además de reducir el impacto sensorial de los componentes.

Primero se identifica el sabor a malta si es dulce (la malta de cebada es dulce, esta pierde su dulzor al adicionar plantas y especias), amarga, ácida o salada (muy pocas cervezas lo

tienen y su apreciación es discreta). Se resalta el sabor amargo, la astringencia y también la saturación gaseosa o efervescencia, se reconoce el sabor del lúpulo que determina un bouquet floral, de pino o herbal, el grado del alcohol (mayor o menor) y los aromatizantes que pueden ser de especias o frutas. Por último, se debe fijar en el recuerdo que queda en la boca después de tragar la bebida (recuerdo final) y se valorará la densidad, cremosidad y ligereza.

La sensación bucal de la cerveza sin duda es importante para el consumidor, pero resulta un parámetro difícil de describir analíticamente considerando que está directamente relacionada con la textura, la sensación es breve y de menor intensidad que las sensaciones comparables con los alimentos. Para la evaluación sensorial existe una herramienta llamada rueda de flavor de la cerveza.

Ilustración 5 rueda de flavor



Fuente: <http://www.elrincondelcervecero.com/rueda-sabor-aroma-cerveza/>

Al hablar de cata, también se puede hablar del maridaje de la cerveza con diferentes comidas, ya que en la década de 1990 se innovó con esta bebida tan versátil y se lograron

variados éxitos. La cerveza es un gran acompañante de comidas, ya que, al tener muchas posibilidades de sabor, resultantes del ilimitado número de ingredientes que esta bebida posee. Por lo tanto, se dará a continuación unas sencillas indicaciones para realizar el maridaje perfecto dependiendo de los alimentos y complementos de estos.

El peso de los platos o tipo de proteína que contengan

Las cervezas ale por su gran sabor, cuerpo y afrutado, combina con sabores más fuertes como el de las carnes rojas, en tanto que las lagers son frescas y limpias y maridan mejor con sabores ligeros, como los del pescado y el pollo.

Cuidado con las especias, la sal y las grasas

Los alimentos con son exigentes para el paladar son las especias picantes, la sal y las grasas que provienen de alimentos fritos, pero la cerveza posee dos elementos que contrarresta los efectos perjudiciales: el carbonatado y la lupulización, ya que eliminan la capa de grasa, sal y especias. Preparando la boca para otro bocado del plato y no dejar que se acumule.

Complemento o contraste

En el caso de la cerveza como complemento, se buscan sabores robustos como los de una carne de larga cocción con una cerveza ale fuerte y malteada. En caso de buscar el contraste, se deben buscar sabores que contrarresten de algún modo la propia naturaleza de la comida, como es el ejemplo de una cerveza lager stout seca con un queso tierno.

Los dulces

Para maridar los postres, con la excepción del chocolate, la variedad d cerveza elegida debe ser más dulce. Ya que, si se realiza el maridaje, al contrario, el postre le dará un sabor insulso y agrio a la cerveza. En el caso del chocolate, la comida y la bebida están en la misma categoría, por su similitud de tener un agradable punto amargo. (Beaumont, 2013, pág. 42)

Comida	Sabores Básicos	Cerveza	Motivos del maridaje
Ostras	Delicado, Salado	Stout seca, cerveza méthode champenoise	Da un contraste limpiador, las burbujas de la cerveza eliminan la salinidad.
Charcutería	Sustancioso, especiado y graso	Pale ale no muy firme o envejecida en roble	Sabores afrutados que complementan la carne curada y con cierto sabor a lúpulo para contrarrestar las especias y la grasa
Alcachofas	Endulzan el sabor	Pale ale o Best bitter	El lúpulo absorbe el dulce y permite que se sienta las características de la cerveza ale
Cremas	Rica cremosidad	Pilsner estilo alemán	El fresco sabor a lúpulo limpia la grasa del paladar y refresca las papilas gustativas
Ensalada verde y vinagreta	Verduras crujientes y aderezo ácido	Pilsner estilo alemán o lambic	Los sabores frescos de la malta complementan las verduras y el lúpulo contrarresta la vinagreta
Ensalada verde con frutas	Dulzor de las frutas	Cerveza de trigo estilo belga	Las cervezas de trigo complementan el dulzor afrutado y su ligereza no apaga el sabor de las verduras
Ceviche	Ácido de los cítricos y salado	Saison o Helles seca	Se aporta una nota de lúpulo apoyada en una firme base malteada
Pescados azules: salmón,	Carácter oleoso	Stout, Brown ale seca,	Los sabores malteados y

Comida	Sabores Básicos	Cerveza	Motivos del maridaje
sardinas y arenques	combinado con un agresivo sabor a pescado	Dunkelseca o DunkelWeisee	terrosos complementan al pescado con un cierto sabor a lúpulo para contrarrestar los aceites
Pescados blancos: merluza	Ligero sabor a pescado	Cerveza de trigo estilo belga	Sabores suaves y delicados armonizan bien sin opacar al pescado
Fish and chips	Frito	Pilsner, ale rubia ligeramente lupulizada	El fresco sabor a lúpulo estará a nivel de la grasa, pero sin ser un sabor dominante
Hamburguesas	Carne grasa con múltiples guarniciones	Pilsner firme, pale ale e IPA	Estos sabores fuertes y grasos necesitan la misma presencia en la cerveza, con un grado de lupulización
Pizza	Salsa de tomate y múltiples ingredientes	Lager vienna, Bock	El ligero dulzor de la cerveza se complementa con la salsa. Mientras el acabado seco limpiara el paladar
Roastbeef	Sabor dulce por la caramelización de la carne	Brown ale, Dubbel estilo abadía	La clave es el sabor afrutado y dulce de la malta sin un excesivo amargor.
Caza y aves	Menos grasos que la carne de vacuno	Brown ale, ale flamenca envejecida en roble	El suave sabor de la carne quedara bien equilibrado con las acideces de la cerveza
Pollo frito	Frito	Bitter rubia	Se necesita un sabor a lúpulo por la naturaleza de la

Comida	Sabores Básicos	Cerveza	Motivos del maridaje
			grasa, pero un firme y ligero malteado mejora el sabor del pollo
Aves de corral asadas o al horno	Salsa	Bock clara, cerveza de frutas	Para complementar los sabores se requiere un dulzor relativamente simple
Quesos blandos: camembert	Gran cremosidad con un toque de ácidos	Stout de avena, Porter o Brown ale robusta	La acidez combina bien con el tostado, mientras que la cremosidad acentúa la riqueza de la cerveza
Quesos secos y añejos: cheddar	Intenso, afrutado y a nueces	Pale ale británica, best bitter y Brown ale seca	La malta afrutada y con aroma de nueces complementa los sabores semejantes del queso
Chocolate negro	Intenso, a menudo afrutado o con aroma a nueces, amargor	Casi cualquier cerveza oscura: Imperial stout, ale trapense y ale de abadía	Sabores robustos y reconfortantes, con un punto amargo entre tenue y medio que combina con las mismas características del chocolate

Fuente: Atlas mundial de la cerveza, Beaumont.2013

2.3 Circuito turístico

Para el planteamiento correcto de este punto se quiere explicar de manera detallada las diferencias entre los productos turísticos y de tal manera elegir la opción correcta que pueda brindar todas sus cualidades al desarrollo de este trabajo de investigación. Empezando por dar una correcta explicación del contexto y término de producto turístico.

El producto turístico fue creado en 1841 cuando el británico Thomas Cook, creador de la empresa turística que lleva su nombre se dio a la tarea de organizar un viaje para una liga

antialcohólica en el cual cada viajero pagaba una cantidad única para el transporte y la alimentación, sin saber que había creado la industria del turismo.

Por lo general es evidente que un servicio, planteado como producto puede entenderse como un paquete de servicios donde se pueden encontrar un servicio principal y unos servicios auxiliares.

Por otra parte, Kotler logra señalar tres niveles de producto: el genérico, el esperado y el mejorado; el producto genérico sería aquel destinado a satisfacer la necesidad más básica del cliente. El producto esperado representa en conjunto de atributos que el consumidor espera recibir en relación con las expectativas y las necesidades que este tiene sobre el mismo. En relación con el producto mejorado, podemos decir que incluiría toda una serie de beneficios sobre el producto genérico y el producto esperado con el objetivo de fundamental de diferenciarse de la competencia (Santamaría, pág. 1)

El producto turístico posee una característica especial que lo diferencia de los bienes esta es la intangibilidad, la heterogeneidad y el carácter perecedero. De igual manera existe otra característica que resalta al hablar de un producto turístico esta es la estacionalidad. Esta es una característica inherente al turismo y puede marcar el camino para estrategias empresariales de las diferentes empresas o compañías que desarrollan sus actividades principales en el sector turístico.

En relación con los componentes del producto turístico se proponen tres los cuales son:

- Las atracciones del destino: está formada por la imagen que el turista o consumidor posee del destino los diferentes aspectos físicos que se tiene como montañas, playas, etc. Por otra parte, las atracciones construidas por el hombre como un parque de diversiones o un gran museo.
- Instalaciones del destino: estas instalaciones normalmente no constituyen un factor diferenciador para que el cliente tome la decisión de acudir a este lugar, pero con la ausencia de estas podrían estar limitado el disfruta y la experiencia del turista, como entretenimiento, restauración, etc.
- Elemento de accesibilidad: esto representa el transporte al área o destino el cual se quiera llevar a cabo el producto turístico

De tal manera existen diferentes productos turísticos que se desarrollan a lo largo de todos los atractivos del mundo para esta investigación se tomó el producto de ruta turística y circuito turístico ya que mediante estos se puede plantear de mejor manera todos los conocimientos que se tienen acerca de la cerveza artesanal y brindarle al turista una experiencia única.

Ruta turística:

Una ruta turística es un recorrido en el cual se maneja un itinerario establecido mediante la cual se realiza la visita de atractivos naturales o culturales ubicados en zonas de desarrollo turístico dotadas con la diferente infraestructura que se requiere para la implementación de la ruta.

Ruta viene del latín rupta y más tarde del francés route, lo que significa recorrido, dirección, camino o itinerario que se sigue para un determinado propósito u objetivo

La ruta turística se compone de un conjunto de puntos organizados en forma de red, dentro de una región determinada y que estando debidamente señalado se suscita un reconocimiento de interés; estos recorridos se organizan en torno a un tipo de actividad turística que caracteriza a la misma y le otorga su nombre ejemplo la ruta del café o la ruta del vino (Villadiego, pág. 6)

Por lo general en las rutas turísticas no solo se disfruta los diferentes atractivos que la componen también los momentos de traslado entre un punto y otro

Entre los elementos que caracterizan a una ruta turística están:

- Selección de la región o zona objeto de estudio.
- Recolección de la información: Historia, ubicación geográfica, clima, medios de comunicación) • Selección de los atractivos: Monumentos, iglesias, sitios naturales.
- Nombre de la ruta: por ejemplo: Ruta del café, ruta del vino.
- Medios de transporte: Terrestre, aéreo y acuático.
- Descripción de actividades y puntos de interés a visitar: Museos, parques naturales, monumentos, etc.
- Tiempo y duración del recorrido.

- Itinerario de la ruta: Horario de salida, horario de llegada, destinos, actividades, entre otros.
- Comercialización: Medios utilizados para la promoción de la ruta turística.

(Villadiego, pág. 7)

Otro punto es que la ruta puede llegar a albergar uno o varios productos turísticos por lo que esta es por lo general de mayor tamaño y puede cobijar a la totalidad de prestadores turísticos en toda una región. De tal manera el producto llamado circuito turístico es de un menor tamaño y puede ser desarrollado con mayor especificidad.

Circuito turístico:

El circuito turístico es la combinación de determinados elementos como atractivos turísticos, centros turísticos, equipamiento e infraestructura que permite el conocimiento de los diferentes destinos turísticos. (Noemi Wallingre, 1998)

Hay diferentes tipos de circuitos, ya sea por el espacio, por su temática y en función de diagramación. Según el espacio que abarcan pueden ser locales, regionales, nacionales, internacionales, rurales y urbanos. Por su temática pueden ser generales o temáticos, donde el circuito se maneja bajo una característica o temas especiales.

Los circuitos turísticos se distinguen por su diagramación, ya que pueden ser lineales o circulares: Son lineales cuando su recorrido presenta un trazado rectilíneo, que puede plantearse tomando como base una calle o lugar específico donde el punto de partida y punto de finalización del mismo no sean coincidentes. Los circuitos circulares o triangulares son aquellos donde el punto de inicio y finalización del circuito son los mismos y en cuyo recorrido no se repiten la misma calle o camino y donde pueden unirse tramos de distintas carreteras. (Chan, 2005)

Existen dos tipos de circuitos turísticos: circuitos lineales que son aquellos cuyo trazado es rectilíneo y se realiza paralelamente a algún accidente geográfico de relevancia, o alguna carretera e incorporando sus atractivos y los circuitos circulares o triangulares, en donde su trazado depende de la localización de los centros o atractivos turísticos de importancia, donde se unen tramos de distintas carreteras. (Villadiego, pág. 11)

Es la articulación de atractivos en forma ordenada y priorizada que facilita el conocimiento turístico del visitante.

Al momento de realiza un circuito turístico se deben realizar unos pasos o estudios que permitirán la realización del circuito exitosamente, donde se puede encontrar:

La investigación:

Se debe realiza una investigación de la zona o área donde se planteará el circuito y sus atractivos o elementos más relevantes, las rutas de acceso del primer destino y sus rutas de enlace según localización y distancia.

En la investigación se plantea tres fases para su realización

Fase preliminar: se identifica el área y los atractivos más importantes y se planifica la tarea de campo. Definir aspectos generales del circuito como lo es el espacio geográfico en donde se van a tomar las acciones turísticas

Tareas de campo: se lleva a cabo la observación del elemento in situ, Identificación de los recursos turísticos,corresponderán a los recursos turísticos más sobresalientes o importantes de la región, departamento, ciudad, municipio o pueblo, ya sea por su importancia natural, artificial, cultural a través del tiempo, o por su monumentalidad contemporánea, pudiendo considerarse iglesias, catedrales, casonas, museos, entre otros. (Villadiego, pág. 11)

Fase de registro de datos: asentar la información recolectada en una ficha o formato específico, donde se puede agregar fotos o imágenes del lugar.

Recopilación de información y reconocimiento del circuito: Es fundamental el acopio y análisis de información y documentación acerca de los atractivos y recursos turísticos de cada localidad; este proceso es esencial para reunir información fidedigna, usando diferentes métodos de documentación como fuentes secundarias (textos) o a través de medios de información como Internet, videos y otros. (Villadiego, pág. 12)

Análisis de la información

Después de recolectar la información, esta se procesa, analiza y evalúa para determinar su importancia y pertinencia para cumplir con el objetivo del circuito. Una vez recolectados los datos se deben ordenar según criterios claros que permitan su clasificación y codificación

Enunciación del circuito

Según la información analizada, se realiza la selección de aquellos elementos que presentan los mayores niveles de relevancia y atractivo con la temática del circuito, se señalan en un plano para observar su accesibilidad y el grado de comunicación entre ellos. Por último, se plasma el circuito marcando los atractivos centrales, las calles o rutas de enlace y la distancia parcial entre los elementos seleccionados.

Análisis de accesibilidad

Se evalúan las rutas de acceso a la zona y a los atractivos, su estado, nivel de urbanización, etc. Hacer esto significa considerar todas las alternativas que podrá ofrecer el área. (Chan, 2005, pág. 121)

3. Marco geográfico

El circuito turístico se realizará en la zona T de la ciudad de Bogotá, lugar conocido por su vida nocturna y su amplia variedad de establecimientos y bebidas alcohólicas que ofrece, dependiendo de los gustos de los visitantes.

Para el ser humano un aspecto importante en su desarrollo psicológico es el aspecto social, el cual definirá el tipo de personalidad y relaciones interpersonales que tendrá el individuo, de esta manera los establecimientos que ofrecen espacios de ocio, entretenimiento y diversión son muy bien acogidos dentro de las ciudades.

La zona rosa en la actualidad es un lugar muy popular dentro de la capital donde se reúnen grandes cantidades de personas en diferentes pubs, restaurantes y tiendas de moda las cuales prestan los mejores servicios al turista nocturno de la capital.

La zona T está ubicada en la localidad de chapinero, dentro de estas calles de interés turístico cabe resaltar los establecimientos que venden cerveza artesanal, los cuales son muy reconocidos por toda la capital, ya que prestan un servicio de calidad donde todo tipo de turista interesado en probar una buena cerveza y tal vez degustar de un gran maridaje no puede dejar de visitar.

Alguno de estos son la cervecería pub, este establecimiento se asemeja a un auténtico pub inglés, está ubicado dentro de la zona T y ofrece cerveza artesanal de alta calidad. Igualmente se encuentra el establecimiento Palos de Moguer este pub se destaca por su alta cálida en el servicio. Dublin Irish pub Su decoración evoca un ambiente acogedor, el símbolo de este pub es el Duende característico de la cultura irlandesa el cual simboliza la suerte y el espíritu festivo de los irlandeses. La oferta gastronómica recuerda la historia irlandesa con las Patatas O'toole, Aros Shamrock, y la especialidad de la casa las Alitas Wicklow entre otros. Se podrá disfrutar de una variedad de Whiskies single malts y de las mejores cervezas artesanales, importadas y coctelería. (Dublín irish pub, 2016, www.dublin-pub.co).

4. Diseño metodológico

4.1 Tipo de investigación:

4.1.1 Descriptivo

La realidad de la cerveza artesanal es que en nuestro país no es bien impulsada turísticamente por lo cual no se le reconoce, perdiendo de esta manera diversificación en la oferta de la ciudad de Bogotá, aun así, hay productores de alta calidad que ponen de su parte para que la cerveza artesanal colombiana se haga notar en el mercado, la zona T es una muestra de esto. El night tour cervecero haría parte de la solución, impulsando un mercado creciente y apoyando al empresario del sector en donde mucha más gente conozca la labor de los cerveceros artesanales de la ciudad y de esta manera se logre el apoyo y el reconocimiento.

4.2 Metodología de la investigación

4.2.1 Alcance

La idea de proyecto se realizará en la ciudad de Bogotá, específicamente en la zona T, ya que esta área posee diversidad de bares o PUB que ofrecen cerveza artesanal, donde se presta un servicio de alimentación y ambientes cómodos con diferentes y variados estilos de música. Este proyecto se enfocará en la cata de cerveza artesanal y los diferentes maridajes.

4.2.2 Población y muestra

Se tienen dos poblaciones: La primera población son los pubs, estos son los puntos de interés donde se realizarán las alianzas estratégicas, una población muy importante ya que es principalmente la que compone el circuito cervecero turístico

La segunda población son los clientes potenciales, estos poseen el gusto y el conocimiento por la cerveza artesanal por tal motivo es una población exigente y conectora del tema, a la cual se le deben prestar servicios de alta calidad que enriquezca y satisfaga sus expectativas

4.2.3 Diseño de instrumentos para la recolección de datos

Para recolectar la información necesaria en el desarrollo del proyecto, se tendrán en cuenta tres tipos de instrumentos de investigación

Observación

Fichas técnicas: Al momento de plantear el diseño de una ruta turística, se utilizará este instrumento para poder inventariar los pub o bares de la zona T que ofrecen cerveza artesanal y que cumplan con ciertos criterios específicos. Este listado permitirá dar una selección de los puntos a visitar de la ruta de manera clara espacial o de territorio.

Mapas y planos de la ruta a plantear donde se plasmará en un mapa cartográfico la ruta a plantear y los puntos que se visitaran específicamente.

Entrevistas para determinar la opinión de expertos en el tema cervecero, conocer la importancia de la cerveza artesanal en Bogotá, la viabilidad del proyecto y si se podría generar algún problema en el consumo de cerveza artesanal.

Y por último se realizará un pequeño sondeo con algunos clientes de los PUBs que integran el circuito, para conocer su opinión frente al proyecto a realizar y las características que tendría para su desarrollo.

5. Capítulo 1: cerveza artesanal

Para iniciar con el estudio respectivo en cuanto el planteamiento de un circuito de cata cervecera artesanal en la zona T de Bogotá, se incluye el significado del término principal que es la cerveza artesanal y sus principales diferencias con la cerveza industrial, que es mayormente conocida y consumida.

5.1 ¿Qué es la cerveza artesanal?

La cerveza es una bebida de una graduación moderada de alcohol, elaborada mediante la fermentación de azúcar derivada básicamente de la cocción de determinados granos, en especial cebada malteada, con un condimento obtenido a partir de lúpulo.

Los historiadores consideran la cerveza la forma más antigua de bebida alcohólica, ya que los primeros cultivos domésticos fueron los granos y su fermentación dio origen a la cerveza. El término se amplió alrededor del mundo y casi cualquier civilización o sociedad ha producido alguna forma de bebida de grano fermentada.

Acerca de los diferentes ingredientes que posee una cerveza, los cuales dan las variaciones de color, sabor y características. Se destacan los elementos vitales y que nunca pueden llegar a faltar en la elaboración de una cerveza los cuales son:

- Cebada malteada: pertenece a la familia de las gramíneas y el trigo. La cebada cruda no puede llegar a fermentarse, por lo que tiene que pasar por un proceso llamado malteado para convertirse en una fuente de azúcares. Este proceso hace que las semillas de cebada comiencen a germinar en un ambiente cálido, oscuro y húmedo. Así guarda una reserva de almidón que se transforma en azúcar y al agregar la levadura se convertirá en alcohol.
- Agua: se emplea para extraer el color, sabor y azúcar de la cebada malteada, interviene en el producto terminado, ya que la cerveza es 95% de agua y estos suministros de agua determinan los estilos de cerveza.

Dependiendo de la dureza o suavidad del agua, las cervezas toman cierta pigmentación y cuerpo.

- Levadura: es un hongo unicelular que actúa sobre el azúcar para producir alcohol y dióxido de carbono. Estas levaduras son de una cepa especializada que ha sido desarrollada y

refinada a lo largo del tiempo. Las dos categorías de levadura más importante son: ale o levadura de fermentación alta y lager o levadura de fermentación baja, determinado así el tipo de familia de cada cerveza.

Este elemento puede tener gran peso en los sabores, aromas y cuerpo de una cerveza. (Gibson, 2014, págs. 402-403)

➤ Lúpulo: es una flor que contiene un gran número de productos químicos que reducen la infección fúngica, retarda la oxidación y sus aromas proporcionan aromas florales y cítricos. Los distintos grados de amargor lo aportan sus ácidos alfa, que se activan durante la cocción.

Las cerveceras comerciales utilizan en la actualidad más de 200 variedades de lúpulo, algunas de las cuales son híbridas. Cada una tiene sus correspondientes propiedades que hacen que cada cerveza sea única. La mezcla de lúpulo es fundamental pero también lo es el modo en que se emplea como los conos enteros comprimidos en grandes sacos, granulado, extracto y en aceite. (Beaumont, 2013; Beaumont, 2013)

Una cerveza artesanal es una bebida alcohólica a base de malta de cebada, donde su proceso de producción es llevado a cabo de forma manual desde la etapa de molino hasta la etapa de embotellamiento para su consumo. La cerveza artesanal posee mayores características organolépticas que una cerveza industrial, ya que la cerveza artesanal no posee ningún aditivo artificial y su respectivo proceso de elaboración es más individual. (El cantero, 2005)

Una de las diferencias principales que distingue a una cerveza artesanal es que los ingredientes utilizados para su preparación son de una gran calidad, no incorporan ningún aditivo artificial ni conservante. Por lo general estas cervezas no están pasteurizadas. Algunas conservan un sedimento de levadura en el fondo, que es lo que genera la carbonatación natural en botella y les otorga su característica turbidez.

El proceso artesanal y personalizado se traduce en una vitalidad de sabores, aromas y sensaciones que los productos masivos no podrían llegar a generar. Este tipo de cervezas buscan quedarse en la región o provincia donde se realizan, ya que se busca una relación o fidelización con el cliente y el productor de la cerveza.

Esta clase de cerveza se puede distinguir en dos categorías:

1. Cerveceros caseros, que cuentan con un equipo un poco rudimentario. Generalmente sólo desarrollan bebidas para su autoconsumo y el de personas cercanas.
2. Las microcervecerías, que, sin llegar a un nivel de mecanización o industrialización, poseen un equipo más sofisticado y desarrollan su propia fórmula. Realiza la cerveza para venderla y pueda ser apreciada en círculos de mayor magnitud

Pero también dentro de esta categorización existen los Brewpub que hacen referencia a un bar, restaurante o pub que integra la fabricación, producción y venta dentro del mismo establecimiento.

Aunque la cerveza artesanal se ha convertido en un fenómeno de interés, este arte se dio en Reino Unido en los años 70 por el movimiento CAMRA y su enfoque de salvaguardar la esencia de la cerveza tradicional. Se fue expandiendo por el resto del mundo con términos como las microcervecerías y motivando a los cerveceros independientes.

En la actualidad Estados Unidos vive la época dorada de la cerveza artesanal, con la existencia de miles de empresas y que han aumentado su producción exponencialmente. En el año 2012 se incrementó un 15%, en 2013 un 9.6% y en 2014 un aumento del 18%. El primer ejemplo exitoso de este enfoque que se puede encontrar es el de Litchborough, fundada por Bill Urquhart en 1975. Ya que este lugar se convirtió en un centro de formación y de sensibilización por el que pasaron muchos pioneros del movimiento antes de crear sus propias empresas.

Este fenómeno ha existido desde hace mucho tiempo en países como Alemania República Checa o Bélgica, Pero también ha tenido un gran impacto en países como Canadá, México, Australia, Japón, Nueva Zelanda y China. Este último es uno de los países de mayor consumo de cerveza del mundo. (Díaz M. J., Haga su propia cerveza, págs. 14-16)

Esta innovación tiene que ver mucho con la moda de “hazlo tú mismo”, de lo artesanal, de lo único, lo natural, del esfuerzo y la conciencia por la sostenibilidad y el comercio de proximidad. Siempre enfocados en la manera tradicional de realización, se tienen algunas de las mejores cervezas artesanales del mundo:

➤ Westvleteren XII: Es una cerveza elaborada en Bélgica por la abadía de Saint Sixtas. Tiene un sabor y aroma intenso, pero solo se puede encontrar dentro de esta abadía, hasta el

año 2010 que fue integrada al mercado por edición limitada, para la ayuda de la reconstrucción de uno de los edificios de la abadía. Es una cerveza de color oscuro, sabores malos con notas dulces, frutos secos y a chocolate negro.

➤ **RussianRiverPlinytheYounger:** La fábrica RussianRiver se sitúa en Santa Rosa en California, esta cerveza se produce una sola vez al año que solo vende en su propia cervecería. Esta bebida tiene tres veces más lúpulo que un ale convencional que le añade un aroma muy intenso a frutas cítricas y tropicales, tiene un color muy limpio, es muy aromática y amarga

➤ **BaladínXyauyú:** de origen italiano es una pionera en esta área del mundo.

Se basa en una primera fermentación de 18 meses en tanques de acero y una maduración de otros 18 meses en barricas de roble. Es una cerveza con alto contenido alcohólico (12%) y color cobre rojizo. En boca es sedosa y sabor a fruta madura.

➤ **La fin du monde:** Procedente de Quebec Canadá, que contiene una levadura única de origen europeo, con la intención de estimular la efervescencia, es una cerveza tostada de triple destilación, apenas filtrada que le da el aspecto turbio característico. Su sabor es complejo ya que maneja elementos como la malta, frutas y notas especiadas con un final seco, suave y prolongado.

➤ **CantillonVigneronne:** proviene de Bruselas y maneja una fermentación espontánea ya que las levaduras provienen del ambiente y su fermentación se demora de uno a tres años en barricas de madera. Es una cerveza de color dorado, carbonatación media, en boca es ácida con toques a limón y a uva blanca.

➤ **PilsnerUrquell:** Se elabora con los ingredientes de la mejor calidad, siguiendo la receta del año 1842, sin pasteurizar, ni filtrar, con un triple proceso único de cocción y calentándola directamente en la llama, le otorga su característico color dorado y un equilibrado sabor a caramelo. (Díaz M. J., Haga su propia cerveza, págs. 17-19)

Al pasar el tiempo se han encontrado incongruencias con el término de cerveza artesanal y las microcervecerías, dado que algunas pequeñas industrias al tener un gran éxito en sus cervezas empiezan a incrementar el volumen de venta y también a cambiar los procesos más rudimentarios por industrializados.

Entonces algunos de los puntos fundamentales para distinguir una cerveza artesanal de una cerveza industrial son:

- Las cervecerías artesanales no emplean el proceso de alta densidad; este proceso se basa en la alteración de los ingredientes principales de la cerveza, como disminuir la cantidad de cebada y agregar mayor cantidad de agua y azúcares. Esto para reducir costos de producción y reducir el espacio de almacenamiento en las fábricas
- El uso de adjuntos, para reducir costos. Muchas fábricas industriales utilizan adjuntos o fuentes alternativas de azúcares fermentables como el maíz, almidón, arroz, etc. Y estos adjuntos suponen hasta un tercio de los azúcares en la fermentación, alterando radicalmente la constitución, aroma y sabor de la cerveza. Algunos de los cerveceros artesanales hacen uso de estos adjuntos, pero suelen ser en concentraciones muchos menores ya que las cervezas artesanales se caracterizan por sus marcados sabores.
- Las cervecerías artesanales tienen la capacidad y la habilidad de innovar a voluntad. Este término involucra a cada uno de los procedimientos de fabricación, producción, ingredientes a utilizar, tipo de fermentación, etc.
- Creación de diferentes estilos de cervezas, ya que las cervecerías artesanales tienden a ofrecer una mayor amplitud de experiencias de sabor

5.2 Clases de cerveza

La clasificación de las cervezas es un proceso muy largo de resumir sistemáticamente, por ejemplo, las cervezas alemanas pueden clasificarse de muchas maneras, así mismo las cervezas de los diferentes países productores, una forma clara de hacerlo es con la siguiente tabla, donde se ve la diferencia entre un género de cerveza, una clase de cerveza, un tipo de cerveza y una variedad de cerveza.

Tabla 3 clases de cerveza

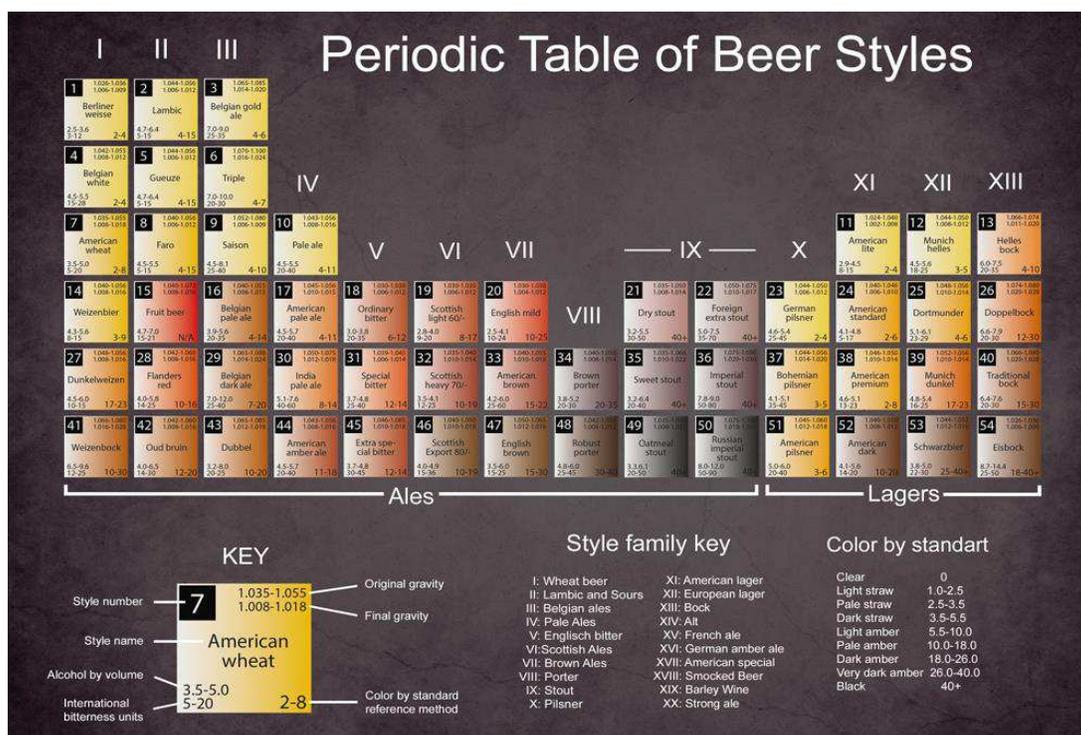
Géneros de cervezas		
Según el extracto seco		
Clases de Cerveza	Ligera, de taberna, fuerte y extrafuerte	
Según clases de levadura	Fermentación alta	Fermentación baja
Tipos de cerveza	Dortmund Munche Pilsen Wiener (víenesa)	
Variedad de cervezas	Lager Export Marzo Bock DobleBock	Weizen Esxportweizen Weizenbock Weizendoblebock Kóish Alt (Antigua)

Fuente: Cerveza calidad, higiene y características nutricionales 2001

De igual manera existe una gran herramienta llamada la tabla periódica de la cerveza donde se puede determinar las diferentes familias de cervezas, esta tabla consta de 13 grupos y están ordenadas desde las más suaves, menor concentración de alcohol y de tonalidad más pálida hasta las más amargas de mayor cuerpo y más oscuras a la derecha (Díaz, 2016, pág. 42) dentro de cada casilla se puede observar

- Numero de estilo: la numeración de cada tipo de cerveza.
- Nombre del estilo: el nombre que recibe el tipo de cerveza.
- Densidad inicial: la densidad de la cerveza antes de fermentar este número predice el volumen de alcohol que tendrá una vez fermentado.
- Densidad final: la densidad de la cerveza una vez concluido el proceso de fermentación.
- APV: el alcohol por volumen de la cerveza.
- IBU(internacional bitternessunites): indicador numérico del grado de amargor de la cerveza.
- SRM: standardreferencemethod. Indica la densidad del color de la cerveza.

Ilustración 6 tabla periódica de la cerveza



Fuente: <http://lupulapp.com>

Hay diferentes tipos de clasificación de las cervezas artesanales, ya que es un producto de múltiples variables y se pueden considerar diferentes aspectos, dentro de las que se encuentran:

Según su aspecto:

Se basa en los rasgos visuales de la cerveza como el color y la turbidez, aquí se hablan de cervezas rubias, rojas, negras, etc., así como cervezas turbias o claras.

Según método de elaboración:

Se distinguen por las técnicas específicas que se han aplicado durante el proceso de fabricación, como lo son las cervezas ahumadas (el humo de leña impregna el grano de humo de leña) o la cerveza de doble malta (mayor porcentaje de alcohol)

Según los ingredientes empleados:

A pesar de que la cerveza contiene ingredientes básicos como el grano de cebada y la malta, pueden llegar a ser sustituidos por diversos cereales como el trigo, avena, maíz o centeno. De esta manera se podrá catalogar o dar nombre a la cerveza. Por ejemplo, cerveza 100% de malta.

Según su procedencia:

Clasificación que toma en cuenta la región geográfica donde se realiza la cerveza. Los grupos más característicos son: cerveza alemana, belga, británica, americana y escocesas. (González, 2017)

Según su grado alcohólico:

Toda cerveza posee una graduación alcohólica no inferior al 3%, aunque dependiendo la legislación de algunos países, se pueden encontrar cervezas con un porcentaje inferior. Según la legislación española se pueden distinguir las siguientes variedades:

Cerveza: normalmente contiene entre un 4% y un 5% de alcohol, aunque hay cervezas con una mayor graduación alcohólica,

Cerveza baja en alcohol: aquellas cuya concentración de alcohol se encuentra entre 1% y 3%. Se aportan menos calorías y algunas marcas utilizan en nombre de light.

Cerveza sin alcohol: cervezas con menos del 1% de contenido alcohólico. (Díaz, 2016)

Según la fermentación:

Esta clasificación se basa en la variedad de levadura utilizada, método empleado para su fabricación y el tiempo macerar en la cuba. De aquí se derivan las tres grandes familias de la cerveza. Todas las cervezas pueden agruparse en dos familias principales: **ale** y **lager**. Cada una de estas familias se elabora de manera similar, no es sino hasta la fermentación que se pueden ver las diferencias importantes entre ellas.

La diferencia principal entre estas dos familias de cerveza es la levadura que se utiliza durante la fermentación, la cerveza ale se fermenta con una especie diferente de levadura que la utilizada para fabricar las lagers. Debido a que estas dos especies de levadura requieren condiciones distintas para efectuar la fermentación, el resultado son las variadas diferencias en cuanto a características y sabores en el producto terminado.

Se busca aclarar que el uso de la levadura ale o lager no afecta el color; ya que el color se define de la extracción de la cebada malteada. Y tampoco afecta la graduación alcohólica que llegue a contener la cerveza, dado que esta graduación depende de la cebada malteada y otros azúcares fermentables utilizados en su producción.(Gibson, 2014, pág. 407)

5.2.1 Fermentación alta: ALE

Se produce por un cultivo de hongos *saccharomyces cerevisiae* conocida como levadura de fermentación alta, que se encuentra localizada en la parte superior de la cuba, esto permite que su calidad sea la más alta y de mayor graduación alcohólica. Sus variaciones son el estilo irlandés, estilo belga y estilo británico. Aunque en la actualidad es preferido por las microcervecías de Estados Unidos.

Este tipo de cerveza nació en la antigua Mesopotamia hace uno nueve mil años, y al tener un tipo de fermentación alta se refiere al comportamiento que tiene la levadura dentro de la cerveza, esta permanece flotando en la superficie cuando se ha consumido todo el azúcar.

Estas cervezas tienen características específicas debido a las condiciones bajo las que trabaja esta levadura: su fermentación debe ser a una temperatura cálida entre 12°C y 24° C (55°F a 75°F) ya que se metabolizan más rápidamente las moléculas de azúcar, esto toma aproximadamente una semana. Esta fermentación relativamente rápida provoca que la levadura forme variadas cantidades de compuestos bioquímicos saborizantes, mientras descompone los azúcares en etanol y dióxido de carbono. Debido a este proceso químico la cerveza ale tiende a conservar sabores más fuertes y completos, de este proceso se derivan los esteres que son los responsables de dar el toque de sabor afrutado

Dentro de los estilos propios de la cerveza ALE se encuentran:

Pale Ale:

Es una cerveza clara o de color pálido que va de color paja a color ámbar profundo, donde se destacan los diferentes ingredientes utilizados para su preparación. La versión americana de este estilo de cerveza saca a relucir el sabor a lúpulo y algunas veces el sabor amargo, mientras que en el estilo británico se enfatizan en el sabor dulce a malta.

Bitter Y Bitter Extra Special:

Es un estilo de cerveza que surgió en Inglaterra, aunque el nombre hace referencia a una bebida amarga, en realidad es una bebida dulce con sabor a malta, son de color cobre y muy parecidas a la pale ale estilo inglés.

Amber Ale:

Son de tonalidad ámbar, se producen con una variedad de cebada malteada de diferentes colores y con un sabor a caramelo. Tienen un malteado suave acaramelado debido al uso de esta malata en especial.

Brown Ale Y Nut Ale:

Posee un color café profundo y carácter malteado, esto se debe al uso de maltas oscuras que han sido tostadas por más tiempo y durante el proceso de malteado. (Gibson, 2014, pág. 410)

Cerveza De Trigo Y Hefeweizen:

Hay tres grandes variedades; la primera es la *berlinerweisse*, que utiliza entre un 25% y 50% de trigo malteado, la segunda es *weizenbier* que emplea un 40 y 70% de trigo malteado y por último se encuentra la cerveza *bierblanche* o *witbier* que se elaboran con un trigo sin maltear, con toques ácidos y refrescantes.

Porter:

Es una cerveza de color negro ya que utiliza una malta muy tostada, de paladar seco y sabor muy intenso. Su contenido alcohólico es de 4,5% y el 5,5% y surgió en Inglaterra en el siglo XVIII.

Stout Seca:

Son típicas de Irlanda, posee un sabor tostado, un paladar cremoso y con mucha acidez afrutada al final. Sus mayores productores son Guinness (Dublin), Murphy y Beamish.

Stout Dulce:

Es una bebida derivada de la cerveza irlandesa, pero posee menos grados alcohólicos (3% a 3,5%), es dulce y de color ámbar oscuro, se añaden azúcares lácteos y harina de huevo.

Lambic:

Es una de las cervezas más raras del mundo por su proceso de fabricación, Se elabora en unas cuantas áreas de Bélgica, permitiendo que el mosto se fermente de manera espontánea con levadura silvestre. Por esto la bebida posee un intenso sabor agrio con frita macerada para darle dulzor. Puede tener colores intensos y los sabores a fruta pueden ser a frambuesa, cereza y durazno. Esto la hace una de las mejores cervezas de frutas del mundo.

Barleywin:

Es el etilo más fuerte de cerveza ale que se produce, ya que su contenido alcohólico se parece a las del vino, se elabora fermentando los azúcares de la primera extracción luego de la maceración. Es una bebida dulce, de color intenso y con mucho sabor a lúpulo.

Old Ale:

Este estilo incluye una serie de cervezas con distintas características pero que tienen en común su color oscuro, gran cuerpo, sabor dulcero gran contenido alcohólico, generalmente entre un 5,5 y 8,5%. Se basa en un método antiguo de fabricación y su envejecimiento en barricas, tanques o en la propia botella.

Ilustración 7 tipos de cerveza



Fuente: <http://www.cocteleria.com.mx/blog/bartender/148-tipos-de-cerveza-y-origen>. Grupo de cervezas belgas cuyas características son su contenido alcohólico medio alto y un carácter complejo característico de las cervezas de este país. Mostrando así sus diferentes tonalidades.

5.2.2 Fermentación baja: LAGER

Nace de la levadura *saccharomycesuvarum* o levadura de fermentación baja, este término se conoce como “almacénar” o “bodega” ya que este es el lugar utilizado y de temperatura óptima para la fermentación, pasa un mayor tiempo en fermentación, seguido de un periodo de almacenamiento en frío. Lo que le da un sabor intenso y posee diferentes tonalidades como las cervezas negras, rojizas y doradas.

Este tipo de cerveza pertenece a una familia relativamente nueva y son fabricadas comercialmente a gran escala desde el siglo XIX, ya que fue en la revolución industrial que surgió la tecnología de refrigeración y hubo avances en el conocimiento de la levadura y el proceso de fermentación. Este tipo de levadura tiende a precipitarse hasta el fondo del recipiente una vez que ha terminado de fermentar los azúcares, de allí es el término de *fermentación baja*.

Al contrario de la levadura de alta fermentación o ale, la lager necesita de temperaturas muy bajas para poder realizar su adecuada fermentación, al principio solo se producían este tipo de cervezas en regiones alpinas durante los meses más fríos, ya que permitía que los

procesos de fermentación y almacenamiento siempre fueran a temperaturas exactas cerca de los 4°C.

El tipo de fermentación lager necesita de más tiempo, aproximadamente de un mes o más para llevar a cabo todo el proceso. Esto causa que la levadura se produzca y descomponga los azúcares metódicamente, por lo que crea muy pocos compuestos saborizantes; Es por ello que la cerveza lager tiende a ser una bebida más limpia suave y neutra.

Este estilo predomina en Alemania y la República Checa, ya que son las áreas tradicionales donde se dio a conocer este estilo de familia de cerveza. La mayoría de países latinoamericanos y asiáticos se han convertido en países fabricantes de cerveza lager ya que se han utilizado a muchos maestros cerveceros alemanes para establecer sus industrias cerveceras. (Gibson, 2014, pág. 408)

Dentro de sus variedades se encuentran:

Cerveza lager Pilsen:

Proviene de la República Checa, su sabor es amargo por el lúpulo y la cebada malteada que contiene, su porcentaje alcohólico se encuentra entre 4,5% y 5,5%.

Light Lager:

Cerveza de color claro y sabor suave, producida 100% de cebada malteada, presenta sabores suaves de malta y lúpulo. Este estilo es muy popular en Europa, Asia y Latinoamérica, aunque en la actualidad quien domina la producción de esta cerveza es Estados Unidos.

Pilsner y Pils:

Debe su nombre a la ciudad checa de Pilsen, es considerada como la primera cerveza de color dorado en el mundo. Se distingue por su color extremadamente pálido y sus refinados aromas y sabor a lúpulo. (Gibson, 2014)

Dortmunder export:

De origen alemán. Son semejantes a las pilsner pero con más cuerpo y mayor presencia del carácter dulce de la cebada. Posee un aroma floral, algunas notas cítricas, sabor a hierbas, notas afrutadas y un buen toque amargo.

Lager Pálidas:

Son similares a las pilsner pero menos secas, con más cuerpo y menos lupulizadas. Tiene poco contenido alcohólico 4,5% a 5,5%, con un sabor refrescante y poca presencia de malta. A menudo contienen maíz o arroz. Es un estilo muy popular en Múnich y en el sur de Alemania.

Lager Ámbar:

Su color ámbar cobrizo engloba los estilos del Oktoberfest, su malta ligeramente tostada predomina en el aroma y en el sabor por encima del lúpulo. Este estilo nació en Viena y su producción dependía de las estaciones y la temperatura de la zona. Debía siempre hacerse a una temperatura muy baja (4°C)

Lager Oscura:

Es tradicional Múnich, son cervezas de color oscuro e intenso que varía desde el rojo marrón al negro. El aroma es de malta tostada y a veces presenta notas de chocolate, caramelo o nueces. En cuanto al sabor es suave y con poca presencia de lúpulo, suelen tener 5 a 5,5% de alcohol. (Díaz, 2016)

Marzen:

Tiene un aroma a malta, su color es bronce o cobrizo y se caracteriza por tener más del 3,5% de alcohol.

Bock Y Doppelbock:

Son cervezas fuertes ya que se someten a un proceso intenso de malteado, tiene 13 o 14% de alcohol, se puede encontrar en colores negras, ámbar oscuro y rubias. Es una de las cervezas más altas de contenido alcohólico y maneja un proceso de congelación, donde se extrae el agua solidificada y conservar el alcohol concentrado

Viena:

Son cervezas con toques dulces, aroma a malta y posee una tonalidad rojiza. Su producción principalmente es en Múnich. (Díaz M. J., 2012, págs. 80-81)

Ilustración 8 cervezas lager



Fuente: <http://www.mondore.es/blog/que-tipo-de-cerveza-es-la-lager-te-lo-explicamos/>. Las cervezas lager son características por su tonalidad más clara a comparación del ale, con tipo de fermentación más lenta y a temperaturas bajas.

Entre otros tipos de cervezas raras o especiales se encuentran:

Cerveza gueuze:

Su fermentación se mezcla entre un estilo joven y añejo que produce una bebida carbonatada con espuma y burbujas, sabor tostado y ácido.

Cerveza faro:

Sufre una refermentación por la adición de azúcares, aunque quedan muy pocas variedades de esta bebida, en pocos lugares se vende y se le adiciona azúcar al momento de consumirla.

Cerveza de frutas:

Se hacen con base a cervezas ya preparadas y se someten a una doble fermentación y adición de frutas. Las frutas utilizadas para este proceso son las cerezas agrias o cerezas de Morello y las frambuesas. (Díaz M. J., 2012, págs. 82-83)

Cervezas ahumadas:

Se trata de unas cervezas oscuras, aromáticas, de baja fermentación, y con un 5% de contenido alcohólico. En su elaboración se emplean maltas de cebada que se secan sobre unas planchas perforadas colocadas sobre brasas de madera de haya. De esta manera el grano se impregna de humo que otorga a la cerveza su aroma, color y sabor característico. (Díaz, 2016, pág. 37)

Cerveza de arroz:

Esta cerveza nace en China, pero se ha expandido a otros países asiáticos como Indonesia, India, Filipinas, Corea y Japón. Es una cerveza fermentada elaborada a partir de pasta de arroz cocida. A diferencia de las cervezas tradicionales, en esta bebida las enzimas necesarias para producir azúcares no provienen de los granos de arroz, sino de un moho denominado koji-kin. Su aspecto es transparente o amarillo pálido y su contenido alcohólico es de 10 a 20 %.

5.3 ¿Cómo se elabora la cerveza artesanal?

En general el proceso de elaboración de los distintos tipos de cerveza es el mismo, sin dejar de lado que algunos ingredientes o fases del proceso cambian lo que genera la elaboración de diferentes cervezas, de esta manera se pueden obtener los distintos sabores, aromas, colores y matices, los cuales serán el ítem diferenciador entre una cerveza y otra.

El proceso de la elaboración de toda cerveza consta de tres etapas: cocción, fermentación y reposo. En primer lugar se debe hacer el proceso de recolección del cereal, dependiendo de la cerveza este cambia pero por lo general se usa la cebada, consecuentemente se procede con el proceso de malteado, este es cuando el cereal después de ser limpiado y almacenado en grandes silos, es llevado a una cuba de remojo para que la cebada absorba el agua suficiente y esta pueda germinar, este proceso dura aproximadamente de 8 a 10 días, cuando la semilla germina en el interior del grano recibe el nombre de malta verde, esta es llevada a las estufas de secado donde adquiere su particular aroma, de esta manera se deja tostar el grano y termina el proceso de malteado.

Se da inicio al proceso de braseado, tras varias semanas en reposo la malta se muele. A este proceso de molienda también se le conoce como molturado, este comienza con la molienda de la malta con el fin de romper el grano y permitir que el agua del macerado pueda disolver el

almidón alojado en el centro y conseguir que las enzimas se propaguen libremente. No vale cualquier tipo de molido. Hay que abrir el grano, pero a la vez dejar la cáscara intacta, de forma que esta sirva como filtro natural que ayude a retener los granos en su lugar y poder separarlos del mosto fácilmente (Díaz, 2016, pág. 22)

Una característica de este proceso de molturado es que se hace con molinillos cerveceros o aptos para cereales, estos poseen rodillos ajustables, pero muchos distribuidores de malta ofrecen el grano ya molido.

Después de este proceso se obtiene una harina que se mezcla con agua caliente, en una caldera de cobre a unos 75 grados centígrados, este proceso se conoce con el nombre de empastado o braseado y consigue que los almidones contenidos en la malta se transformen en azúcares, que posteriormente son disueltos en agua pura y de buena calidad para obtener el mosto. (Díaz M. J., 2012, pág. 59)

Esta etapa también se conoce con el nombre de maceración, es quizás la etapa más delicada, porque es en ella donde empiezan a tomar forma la cerveza y sus características (sabores, olor, cuerpo y espuma) (Díaz, 2016, pág. 22)

Por otro lado, la relación agua, tiempo, temperatura y grano se deciden al momento de planear la producción de la cerveza y va directamente ligada a la receta que se quiera desarrollar. Existen dos formas básicas de maceración, el primero es una infusión sencilla a una única temperatura durante una o dos horas. Este es el método utilizado generalmente para la fabricación de cervezas tipo ale y el más usado entre los cerveceros aficionados y profesionales, el otro proceso es llamado la decocción, donde la mezcla del grano y agua se pasan de un recipiente a otro aumentándole la temperatura de forma escalonada para luego devolverse al macerado principal, este proceso lleva una gran cantidad de tiempo por lo general 6 horas y se usa en la fabricación de cervezas tipo lager

Se procede al lavado este, se lleva a cabo para poder extraer la mayor cantidad de azúcares después de filtrar el mosto, por lo general el lavado se aplica rociando el grano en forma de ducha (sparging) con agua a unos 74 a 78 C de temperatura, si la temperatura es más alta se disolverán los diferentes taninos que posee el cereal lo que conlleva a ofrecer sabores ácidos y astringentes, si la temperatura del agua es más baja se extraerán menos azúcares, en cuanto a la cantidad de agua que se debe añadir, esta se debe saber mediante el uso de un densímetro.

También se conoce el método de lavado por etapas este se usó cuando no existían grandes calderas en donde depositar el mosto, este procedimiento es la base historia de cervezas triples, dobles y singles en las abadías trapense, consiste en realizar varias adiciones de agua caliente al macerador (hasta tres), recirculando y drenando completamente el mosto después de una de ellas (Díaz, 2016, pág. 23)

El mosto debe ser hervido, y se procede a agregarle el lúpulo en la cantidad que sea necesaria, se debe tener en cuenta que el lúpulo proporciona el aroma y sabor característico de la cerveza que se desea elaborar.

El lúpulo también ayuda a generar un proceso de esterilización de la cerveza así mismo ayuda a eliminar proteínas indeseadas que enturbian el producto final.

Así comienza la fase uno, la cocción, esta tiene aproximadamente un par de horas de duración, durante las cuales el mosto ya con el lúpulo necesario agregado, es llevado a punto de ebullición, aproximadamente a una temperatura de 100 grados centígrados, durante este proceso se destruyen unas enzimas llamadas diastasas, diferentes materias nitrogenadas inestables se coagulan, se solubilizan las resinas del lúpulo y los diferentes azúcares se caramelizan, así mismo el tanino del lúpulo se oxida y esto le da color al mosto, de esta manera termina el procesos de cocción por lo general se desarrolla un método de enfriado.

Durante la cocción del mosto, las proteínas sensibles al calor se precipitan al fondo del hervidor, formando un turbio caliente. Para que esto no se transfiera a la cerveza el necesario el clarificado: normalmente se realiza en grandes depósitos o tanques(Whirpool) donde mediante un movimiento de centrifugación las partículas son arrastradas al fondo se recomienda realizar este procedimiento tan rápido como sea posible para que el mosto no se contamine y se eche a perder su acción. (Díaz, 2016, pág. 24) Se da inicio a la fermentación.

Dentro de la fase dos de fermentación, el mosto se deja enfriar para de esta manera poder agregar las levaduras y que estas posibiliten la fermentación, las levaduras a una temperatura adecuada transforman los azúcares del almidón en alcohol. Esta fase es la más importante del proceso, ya que el líquido dulce y no alcohólico se transforma en cerveza al añadir las levaduras al mosto enfriado las células comienzan a multiplicarse rápidamente hasta que

acaban el oxígeno, seguido a esto los diferentes azúcares fermentables empiezan a transformarse en alcohol y CO₂, este proceso es tan enérgico que se forma una capa de espuma de color crema en la superficie de la cerveza.

Este proceso continuo hasta que se han consumido todos los azúcares sencillos. En ese momento la levadura empieza a disminuir su actividad y algunas células precipitan al fondo del fermentador, mientras que otras continúan procesando los azúcares complejos y otros subproductos presentes en la cerveza, lo que ayudara a obtener una cerveza más limpia y pálida. Al final, a las levaduras ya no les queda más alimento y se posan en el fondo del fermentador (Díaz, 2016, pág. 25)

El oxígeno es un elemento esencial en el proceso de fermentación sin este las células no podrían desarrollarse, por tal motivo después del enfriado el mosto debe agitarse y airearse antes aplicar la levadura, si las dosis de oxígeno se varían se puede logra controlar el correcto crecimiento de la levadura y de la misma manera el perfil de la cerveza

Existen diferentes tipos de fermentación ya que esta determinara los principales estilos de la cerveza:

- Alta fermentación: este proceso dura aproximadamente entre 4 y 6 días a una temperatura estable entre los 18 grados centígrados y 25 grados centígrados. Las levaduras actúan a temperaturas relativamente altas y por lo general flotan en la parte alta de las cubas. Dentro de este tipo de fermentación se forman numerosos subproductos que dan a la cerveza características organolépticas afrutadas y fenólicas
- baja fermentación: duran entre 8 y 10 días a una temperatura de 6 grados centígrados a 10 grados centígrados. Estas levaduras actúan a bajas temperaturas y se hunden en la parte inferior de la cuba.
- Fermentación espontánea: ya que la cerveza ya existían antes de conocer científicamente el proceso de fermentación, por lo general las diferentes levaduras del aire entraban a las cubas de mosto y de esta manera el proceso era posible, Todavía hoy en día algunas zonas de Bruselas, donde la presencia de levaduras naturales es muy alta, se elaboran cervezas donde la fermentación es natural y espontánea.(Díaz, 2016, pág. 26)

Por lo general las fases de la fermentación son tres:

- Adaptación: esta se da desde el momento en el que se añade la levadura al mosto hasta que se empieza a observar actividad en el fermentador, la levadura realiza un proceso de adaptabilidad al ambiente y se prepara para su reproducción.
- Fermentación primaria o atenuación: es la etapa de actividad intensa de fermentación. Se caracteriza por la aparición de una gruesa capa de espuma en la superficie del mosto (krausen), una generación intensa de CO₂ y un movimiento constante del mosto. Al final de esta fase una capa compacta de levadura estará presente en el fondo del fermentador. (Díaz, 2016, pág. 26)
- Fermentación secundaria: después de la fermentación primaria casi todas las cervezas pasan por una fermentación secundaria, se basa principalmente en un acondicionamiento, maduración o clarificación mediante el cual la levadura elimina productos no deseados, lo genera una cerveza limpia y pálida. En este paso el oxígeno no es necesario ya que este puede llegar a oxidar el alcohol y echar a perder la cerveza.

Así mismo falta un aspecto fundamental en la cerveza, el gas el cual hace una cerveza más refrescante y fácil de beber, es necesario añadir azúcares fermentables para que las pocas levaduras que quedan generen CO₂ y se alcance el nivel de carbonatación correcto, este proceso se llama cebado. Es importante acertar con la cantidad necesaria de azúcar fermentable para que de esta manera no existan inconvenientes ya que pueden ocurrir que la cerveza tenga mucho gas carbónico lo que genera que las tapas de las botellas salgan expulsadas y la cerveza se derrame en forma de géiser, por el contrario, si no se aplica la cantidad necesaria el resultado sería una cerveza casi sin gas.

Se lleva a cabo el proceso denominado lagering o fase tres de reposo, en donde la cerveza es vertida en tanques a 0 grados centígrados durante varios días, la cerveza es almacenada en un lugar seco y fresco de esta manera la cerveza tiene un tiempo de acondicionamiento en el cual se eliminan las levaduras restantes. Las de baja fermentación maduran más tiempo denominadas las lagers, después de este proceso la cerveza está lista para su envasado final.

Dentro del envasado final a algunas cervezas se les debe realizar el proceso de pasteurización ya que mediante este se logra eliminar las bacterias o mohos contenidos en la cerveza, de este modo se logra una mayor conservación y de igual forma llevar una calidad total al consumidor final, este método se recomienda realizarse en cervezas lager tanto en

botella como en lata, por otro lado, las grandes cervezas de alta fermentación no son sometidas a este proceso.

El proceso de envasado es un poco complicado ya que se debe cuidar el ácido carbónico para que la cerveza llegue a las manos del consumidor en perfectas condiciones, por tal motivo se emplean sistemas que mantienen la presión de la cerveza hasta que el envase en el que se le deposita este completamente sellado. Algunas cervezas pueden seguir madurando y desarrollando sus características dentro de la botella sin tener una fecha de caducidad.

5.4 ¿Quién la fábrica y cómo?

En el territorio nacional existen diferentes productores de cerveza artesanal, los cuales hacen que este mercado actualmente en crecimiento sea conocido por muchas más personas y atraiga la mirada de muchos más turistas y ciudadanos interesados en el tema cervecero, este desarrollo no habría sido posible sin la participación de los más grandes exponentes en cuanto a fabricación de cerveza artesanal algunos de los más importantes son:

Bogotá BeerCompany BBC:

Fundada por BernySilberwasser en 1997, pionero en la elaboración de cervezas artesanales de alta calidad en Bogotá. Este establecimiento maneja menos del 1% del mercado cervecero colombiano, debido a que enfocan todos sus esfuerzos en prestar un servicio de calidad con ingredientes tradicionales e ingredientes locales para generar sabores y olores especiales para su línea de cervezas artesanales.

En la elaboración de sus cervezas no usan ningún tipo de colorantes o preservantes, usan cebadas y lúpulos importados de alta calidad que son mezclados con agua pura de nuestra ciudad. Los sabores, olores y colores son resultados naturales del proceso de fabricación. En el 2014 abrieron su nuevo punto de fabricación en Tocancipá donde se realiza el proceso de elaboración de la cerveza y el correcto uso de las maquinas alemanas de más alta calidad en la elaboración de cerveza artesanal. Este establecimiento ofrece cervezas tipo lager, ale y porter, las cuales son sus cervezas clásicas.

Apóstol:

En agosto del 2008 nace INDUCERV S.A.S producto de la pasión de emprendedores y amantes de la cultura cervecera, motivados por la elaboración de cerveza de categoría mundial en Colombia. (Apóstol, 2008)

Este establecimiento de origen antioqueño realiza cervezas artesanales de alta calidad utilizando recetas y tiempos de maduración originales, emplean las maltas y lúpulos de más alta calidad provenientes de Europa los cuales les permiten un aroma y sabor excepcional, toda su producción se realiza en el territorio nacional. Apóstol ofrece cervezas tipo lager, ale.

3 cordilleras:

Cervecería proveniente de Medellín, fundada en 2008, creando las mejores cervezas artesanales con los procesos de fabricación naturales, esta cervecería ofrece cervezas tipo ale en su mayoría.

Cervecería moonshine:

Cervecería fundada en el 2013 principalmente para generar una cultura cervecera y distintas variedades de cerveza, su nombre se debe a las prohibiciones de alcohol que se presentaban en las principales ciudades de Estados Unidos, en esa época se vendía un típico licor que se elaboraba de manera clandestina llamado moonshine.

Moonshine crea cervezas artesanales hechas 100% con granos malteados genéticamente no modificados (GMO Free), traídos de una maltería belga con más de 100 años de experiencia en malteo donde preservan técnicas tradicionales. (Moonshine, 2013), esta cervecería ofrece cervezas tipo ale.

5.5 Aspectos legales entorno a la cerveza artesanal

Para los aspectos legales los establecimientos en la zona T deben ofrecer diferentes tipos de garantías tanto a sus empleados como los diferentes registros tributarios necesarios para poder operar en la ciudad de Bogotá estos aspectos legales son:

Tipo de sociedad:

Toda empresa debe se encuentra constituida por un tipo de sociedad, el cual depende de la cantidad de socios y el aporte que cada uno para obtener ganancias proporcionales. (Cáceres, 2016) (S.A.S, S.A, etc.)

Actividad Económica.

Se especifica su actividad principal su ubicación y la manera en la cual obtiene sus recursos y ganancias:

Obligaciones para el funcionamiento de cervecerías, pubs o bares.

Para que una empresa pueda ofertar cerveza artesanal en la ciudad de Bogotá debe tener en cuenta las siguientes obligaciones:

- Registrar a los empleados al sistema de pensiones cesantías.
- Registrar a los empleados ante una administradora de riesgos laborales.
- Registrar a los empleados en el SENA, ICBF y caja de compensación familiar.
- Registrar a los empleados en la EPS.

Impuestos.

Se deben presentar las siguientes declaraciones tributarias ante la DIAN

- Impuesto de valor agregado.
- Retención en la fuente.
- Impuesto de industria y comercio.
- Impuesto sobre la renta.
- Impuesto al consumo (IPC).

Documentaciones.

Se deben obtener los siguientes documentos y permisos para la correcta operación:

- Uso de los suelos por planeación distrital o curaduría urbana.
- Certificado de bomberos.
- Certificado de higiene y calidad de la secretaria de salud.
- Certificados de calidad de alimentos y bebidas alcohólicas por el INVIMA.
- Notificar la apertura ante la planeación distrital.

Documentos de registro.

Se deben solicitar diligenciar y aprobar los siguientes documentos:

- Registro único tributario.
- Registro único empresarial y social.
- Registro de información tributaria.

Decreto 80 de 1963.

Se reglamenta los horarios en los cuales este tipo de sociedades pueden laborar sin ningún inconveniente dentro de la ciudad, en el artículo 1 párrafo e ubica a los establecimientos que son café, bar, cantina o taberna, dentro de estos no está autorizado el baile y se permite su funcionamiento entre el 7 Am y el 2 Am del siguiente día, con excepción de los días domingos y feriados en el que se autoriza su funcionamiento de 7 Am a 11 Pm.

5.6 Tours Cerveceros

Los festivales más famosos de la cerveza a nivel internacional:

Great British Beer Festival:

Se celebra en la primera semana de agosto, en Londres. Cervezas nacionales acondicionadas en barricas, en la actualidad incluye un bar impresionante con importaciones de todo el mundo.

Consejo: Para probar la mayor variedad posible, pida la copa de un tercio de pinta.

Oktoberfest:

Se realiza en Múnich Alemania, tiene una duración de 17 días que concluyen el primer fin de semana de octubre; se trata de una fiesta popular bávara que da un evento de cata de cervezas. Tiene 200 años de tradición y ofrece las elaboraciones de las 6 grandes cervecerías de Múnich.

Consejo: Disfrute las magníficas tabernas y cervecerías al aire libre cuando la multitud sea demasiado agobiante.

ØL Festival:

Se da en Dinamarca en la última semana de mayo, es el festival mejor organizado de Europa, a cargo de la agrupación de consumidores DanØl, es atendido por el personal de las propias cervecerías y se ofrecen más de 700 cervezas artesanales en copas pequeñas de un solo trago.

Consejo: hacer una selección clara de las catas.

Weekend of Spontaneous Fermentation:

Este festival se realiza en Opstal, Bélgica en el último fin de semana de mayo. Se presentan todas las cervezas lambic existentes y se desarrolla en el recinto parroquial de un pueblo flamenco.

Festival Brasileiro Da Cerveja:

Se celebra a mediados de noviembre en Brasil, presenta lo mejor de un mercado de cervecería artesanal fascinante y en rápido desarrollo.

Salón De Grande Bière:

Este evento tiene lugar en la ciudad de Tokio Japón, a finales del mes de abril. Siendo este el evento más prestigioso en Japón, que presenta 60 cervezas artesanales nacionales y de importación en un lugar magnífico y servidas sin límite.

Mondial De La Bière:

Se realiza en Montreal, Canadá en el mes de junio y en Estrasburgo, Francia en el mes de octubre. Es un evento interesante ya que está dirigido por los organizadores que conocen muy bien de los países cerveceros en desarrollo. (Beaumont, 2013, págs. 246-247)

Tabla 4 calendario de las festividades cervceceras

MES DEL AÑO	LUGAR DONDE SE CELEBRA	TIPOS DE CERVEZA
Enero		
Great Alaska Beer & Barley Wine (Festival)	Anchorage, Estados Unidos	Cerveza estadounidense de invierno
National Winter Ales Festival	Manchester, Reino Unido	Cerveza de invierno británica y extranjeras
Febrero		
Extreme Beerfest	Omaha, Estados Unidos	300 cervezas extremas internacionales
Marzo		
MarchFest	Nelson, Nueva Zelanda	Cervezas artesanales, comidas y vinos
London Drinker Beer & Cider Festival	Londres, Reino Unido	Cervezas y sidras
Festival Brasileiro de cerveja	Blumenau, Brasil	
Abril		
Helsinki Beer festival	Helsinki, Finlandia	Cervezas finlandesas, sidras y whiskys
Salon de Grande Bière	Tokio, Japón	
Mayo		
Ceský Pivní Festival	Praga, Republica Checa	Cervezas y comida típica checa
ØL Festival	Copenhague, Dinamarca	

MES DEL AÑO	LUGAR DONDE SE CELEBRA	TIPOS DE CERVEZA
Weekend of Spontaneousfermentation	Opstal, Bélgica	
Junio		
Great JapanBeer Festival	Tokio, Japón; también Osaka, julio; Yokohama. Septiembre	Cervezas artesanales japonesas y de importación
Bestfest Asia	Singapur	Cervezas comerciales y artesanales
Scottish Real Ale Festival	Edimburgo, Escocia	La definitiva experiencia cervecera escocesa
American CraftBeerfest	Boston, Estados Unidos	Parte de la Boston BeerWeek
Mundial de la Biére	Montreal, Canadá	
Julio		
Annafest	Forchheim, Alemania	Dos docenas de cerveceros de Franconia
Olletoober	Lilbi, Saaremaa, Estonia	Cervezas locales, internacionales y caseras
Agosto		
Beervana	Wellington, Nueva Zelanda	Más de 200 cervezas artesanales neozelandesas y australianas
OpladenerBierBorse	Leverkusen-Opladen,	1.000 cervezas

MES DEL AÑO	LUGAR DONDE SE CELEBRA	TIPOS DE CERVEZA
	Alemania	internacionales
Great British Beer Festival	Londres, Reino Unido	
Septiembre		
KolnerBierBorse	Colonia, Alemania	Cervezas internacionales
All-IrelandCraftBeerfest	Dublín, Irlanda	Pequeñas cervecerías irlandesas
Great Canadian Beer Festival	Victoria, Canadá	50 cerveceros artesanales canadienses
Great American Beer Festival	Denver, Estados Unidos	
Octubre		
Oktoberfest	Múnich, Alemania	
PINTBokbierfestival	Ámsterdam, Holanda	Bakbier holandesas
Brassigaume	Marbehan, Bélgica	Pequeñas cervecerías europeas
StockholmBeer&Whisky festival	Estocolmo, Suecia	Compañías comerciales y artesanales
Mondial de la Bière	Estrasburgo, Francia	
Noviembre		
Bitter & Twisted International Boutique Beer Festival	East Maitland (Nueva Gales del sur), Australia	Cervezas artesanales australianas en una antigua cárcel

MES DEL AÑO	LUGAR DONDE SE CELEBRA	TIPOS DE CERVEZA
Diciembre		
Kerstbierfestival	Esse, Bélgica	Todas las cervezas de invierno belgas.

Fuente: Atlas mundial de la cerveza, Beaumont.2013

A nivel nacional se conocen estos tours cerveceros:

Master Beer – tres jotas beer club:

Esta empresa que trabaja mediante membresías desarrollo un productoturístico cervecero el cual lleva a sus clientes o turistas a al punto de fábrica de master beer donde se les enseña todo el proceso de fabricación embotellamiento cata y clases de las diferentes cervezas que esta marca ofrece.

Tour BBC en Tocancipá:

Bogotá BeerCompany creó su propio tur cervecero en el cual logra atraer a más clientes o turistas, este lleva a los interesados en tomar el tour desde el pub de la avenida 19 con calle 120 hasta su fábrica principal en Tocancipá, donde se les explican las diferentes fases de la fabricación de las cerveceras artesanales, este servicio es guiado por personas muy preparadas en el tema cervecero.

3 cordilleras Medellín:

Esta cervecería ofrece un tour dentro de sus instalaciones, ofreciendo un largo menú de cervezas artesanales así mismo diferentes datos como la historia de la cerveza en Colombia y su específica elaboración.

Para culminar con este capítulo, el término principal ha sido la cerveza artesanal, su realización, fabricantes colombianos más reconocidos y las reglamentaciones que tienen estas bebidas alcohólicas en la ciudad de Bogotá. Donde se ha podido ver el alto crecimiento que ha tenido la producción, distribución y consumo de cerveza artesanal, como una de las bebidas

representativas de la cultura propia de cada región o país, educando el paladar de los consumidores y resaltando los sabores únicos de sus ingredientes.

En la actualidad, las personas buscan vivir experiencias únicas y novedosas, que hagan que sus sentidos se agudicen y sus conocimientos aumenten cada día, por lo que realizar una cata profesional, permitirá generar un gusto por las bebidas alcohólicas de alta calidad, discernimiento de las culturas cerveceras de países representativos de la cerveza como Alemania o estados unidos, y la cultura cervecera que se tiene en Colombia.

6. Capítulo 2: cerveza artesanal en Bogotá

La industria cervecera en Latinoamérica actualmente cruza por un fenómeno que, para muchos conocedores, impide el correcto desarrollo de las verdaderas cualidades de la cerveza, ya que el mercado es completamente monopolizado por grandes productores los cuales, en su afán de creación en masa, aceleran los procesos de desarrollo de las cervezas generando que estas pierdan algunas características organolépticas.

Para potencializar esta bebida, se encuentran diferentes establecimientos que permiten su consumo como son los bares. Un Bar es un establecimiento comercial donde se ofrecen bebidas alcohólicas, no alcohólicas y aperitivos, generalmente para ser consumidas de inmediato en las diversas mesas o la barra del establecimiento. (Avendaño, 2013).

Este establecimiento puede ser cerrado, cubierto, semicubierto o descubierto, donde se sirve al público y por ende es un punto de reunión social que debe ser confortable y que invite al cliente a quedarse más tiempo.

El elemento característico del bar es la barra o mostrador, que es un muro a la altura aproximada de 1.06 cm donde descansa una tabla alargada donde se sirven las bebidas y en la mayoría de los establecimientos se ofrece el servicio completo a los clientes en esta barra. Este elemento divide el establecimiento en dos partes: la zona pública o donde se les da servicio a los clientes y la zona privada donde permanecen los empleados del bar, elementos para ofrecer el servicio como las bebidas, neveras o stands, dispensadores de hielos, dispensadores de bebidas, menaje como vasos, jarras, platos, caja registradora y lavaplatos o pocetas. (Antonio, 2011)

Al tener un concepto tan amplio. El bar se divide en diferentes tipologías o clases dependiendo de sus productos estrellas, su organización y estructura física o arquitectónica del establecimiento, la música o a quien va dirigido. Para este proyecto se quiere hacer especial énfasis a los PUB o publichouse que son establecimientos de origen inglés con permiso de venta de bebidas alcohólicas que busca ser una extensión más del hogar del cliente, donde se crea un ambiente completamente acogedor y apacible para tomar un

descanso después del trabajo, con un énfasis especial en la cerveza artesanal. Se puede vender otros tipos de licores, pero el producto estrella y más representativo del PUB es la cerveza.

Este término se deriva de dos palabras claves, la primer “alehouses” que eran casas privadas donde concurrían las personas de la zona a beber cerveza que se almacenaba en las cocinas y se servían en las salas de estar. Estos lugares eran los predilectos para la clase industrial trabajadora en el siglo XIX y la segunda palabra “inns” que fueron los antecesores de los hoteles que se encontraban situados en las rutas comerciales y pueblos y su función era abastecer con cerveza y comida a los viajeros. Esta cerveza era realizada por los propios dueños de los establecimientos y se incrementó el concepto de la cerveza artesanal de manera un poco más comercial. (Agostini, 2002).

Al pasar de los años estos improvisados lugares se fusionaron y fueron creando una idea más globalizada de establecimientos con muebles rústicos, domésticos y acogedores, pero donde se pudieran brindar servicio a todo tipo de clientes y atender eventos como pequeñas convenciones tanto laborales como sociales, pero sin dejar de lado el producto reconocido. Este término se extendió por todo el mundo y fue acogido con un rotundo éxito como es el ejemplo de Colombia.

Las cervezas colombianas deben traer consigo notas, sabores y olores colombianos, los productores de cervezas artesanales se han enfocado en este objetivo, en la creación de cervezas de alta calidad, produciendo cervezas en donde no es la cantidad ni la rapidez con la que se hagan lo importante, sino la correcta manera de crearla, aprovechando cada ingrediente al máximo, utilizando el tiempo que sea necesario, realizando un proceso natural y utilizando los mejores ingredientes que existen en el mercado, generando cervezas capaces de satisfacer los paladares de los cerveceros más expertos.

Para Berny Silberwasser un barranquillero que creció en Cali, uno de los fundadores de Palos de mogue y posteriormente BBC, el clima de la ciudad de Bogotá ayuda mucho en la venta de cervezas artesanales, ya que las mejores ciudades en el mundo para el consumo de cerveza artesanal son ciudades que no se caracterizan por ser muy soleadas o tener playas, así mismo la gran acogida que ha tenido la cerveza artesanal se debe a que los bogotanos se ven

atraídos a el concepto de pub o bar ingles en donde se combina el buen ambiente y el sabor de las cervezas.

Es evidente entonces que el concepto de PUB en la ciudad de Bogotá es de un establecimiento con grandes ventajas, así mismo y acogiéndose a la resolución 0347 de 2007 la cual define los criterios para otorgar la calidad de turístico a bares y restaurantes, en su artículo 1 explica que los bares y restaurantes que quieran ser considerados como turísticos, deben tener ventas anuales de más 500 salarios mínimos legales mensuales vigentes y que además se deben estar situados en algunos de los siguientes lugares:

- Dentro del área de influencia directa de aquellos lugares de reconocido atractivo turístico, cultural o histórico o de importante visita turística, determinados por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo o dentro del área de influencia de los recursos turísticos de utilidad pública a los que se refiere el artículo 23 de la Ley 300 de 1996. Se entiende como área de influencia directa la comprendida dentro del radio de las tres cuadras siguientes a aquella donde se encuentra localizado el lugar de reconocido interés turístico, cultural, o histórico si se trata de una ubicación urbana. No obstante, este radio no podrá ser inferior a los trescientos (300) metros siguientes a los límites del mencionado lugar.
- En los municipios o corregimientos o en las zonas urbanas o rurales que sean señalados como turísticos por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- En los centros comerciales que señale el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- En los Distritos Turísticos de Cartagena y Santa Marta.
- En el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.
- En parques temáticos y de diversiones.
- En las áreas protegidas del Sistema de Parques Nacionales Naturales.
- En las áreas declaradas como zonas francas turísticas, de conformidad con lo previsto en los artículos 19 y 20 de la Ley 300 de 1996 y en el artículo 12 de la Ley 1004 de 2005.
- En las áreas declaradas como Zonas de Desarrollo Turístico Prioritario de que trata el artículo 18 de la Ley 300 de 1996 y los ubicados en el radio de los trescientos (300) metros urbanos o rurales respecto de tales zonas.
- En terminales de pasajeros aéreos, marítimos, terrestres y ferroviarios.
- En establecimientos de alojamiento, excepto aquellos restaurantes y bares cuya operación la realice el mismo prestador del servicio de alojamiento y que por lo tanto sus ventas se

tengan en cuenta para la liquidación de la respectiva Contribución Parafiscal del establecimiento de alojamiento. (turismo, 2007)

Por tal motivo la zona T posee una potencialidad turística definida por la ley junto con sus establecimientos, de la misma manera según el artículo 3 del decreto en mención los bares o restaurantes turísticos deben tener una inscripción y actualización del registro nacional del turismo.

La zona Tes reconocida tanto por turistas nacionales e internacionales, como por los visitantes locales. Al estar ubicado entre la calle 82 y calle 83y entre lacarrera 12 a la carrera 13. Maneja una cercanía con los centros comerciales Atlantis y Andino, una zona comercial reconocida por sus tiendas de modas y se encuentra a rededor de las universidades Sergio arboleda, universidad central, lo cual permite que un gran número de personas elijan este lugar como centro de reunión social, diversión, relajación y ocio.

Esta zonase encuentra ubicada en el norte de Bogotá y posee un posicionamiento en el mercado importante, muchos establecimientos enfocan todos sus esfuerzos en resaltar en esta zona de la capital, y existe un gran número de locales que trabajan y desarrollan cerveza artesanal. Este lugar es conocido por su vida nocturna y posee una amplia variedad de establecimiento que ofertan bebidas alcohólicas, gastronomía nacional e internacional y establecimientos comerciales de ropa y zapatos.

Dentro de los establecimientos más importantes y representativos de esta zona, enfocados al propósito de este proyecto tanto de establecimientos de venta y consumo de alcohol y gastronomía son:

Tabla 5 establecimientos de alimentos y bebidas en la zona T

Tipo de establecimiento	Nombre del establecimiento	Dirección	Características	Horario
Restaurante	Patria	Calle 83 # 12A-11	Comida típica colombiana y peruana, con ambiente familiar.	2:00 pm 11:00 pm

Tipo de establecimiento	Nombre del establecimiento	Dirección	Características	Horario
Restaurante	Niko Café	Carrera 13 # 83-48	Maneja comida mediterránea y vinos. Es de ambiente sobrio	12:00 pm 10:00 pm
Restaurante	Watakushi El Retiro	Carrera 12 # 83-17	Comida japonesa y tailandesa. Atmosfera completamente asiática	12:00 pm 11:00 pm
Restaurante	Luna	Calle 83 # 12-20	Cocina italiana. Posee un horno de leña italiano para preparación de pan y pizza. Elaborado por Ricardo Michi	12:00 pm 11:00 pm
Discoteca	Casa En El Aire	Carrera 13 # 82-37	Música y parranda vallenata en vivo cada noche. Se venden licores nacionales, importados y cocteles	Jueves a sábado de 7:00 pm 3:00 am
Restaurante – Bar	El Burladero	Carrera 12a # 83-11	Preparaciones Españolas y Francesas con variedad de licores	12:00 pm 11:00 pm

Tipo de establecimiento	Nombre del establecimiento	Dirección	Características	Horario
Bar	TheDunken Fox Bar	Carrera 13 # 83-92	Clima tranquilo, variedad de música y bebidas alcohólicas nacionales e importadas	
Bar	Locos por el futbol	Carrera 12a # 83-49	Establecimiento destinado a ver programas deportivos y tomar una bebida	12:00 pm 03:00 am
Bar	Pravda	Calle 83 # 12-24	Se distingue por su especialidad en la preparación de Martinis	5:00 pm 03:00 am
Café bar	Anonymous café	Carera 12a # 83-23	Un lugar agradable y cómodo donde se puede comer y beber algo. Su especialidad es en Martinis	2:00 pm 2:30 am
Bar	Palos de Moguer	Av 82 # 12-09	Se manejan bebidas alcohólicas y comida desde platos fuertes en adelante. Maneja la	12:00 pm 3:00 am

Tipo de establecimiento	Nombre del establecimiento	Dirección	Características	Horario
			cerveza Colon	
Restaurante	Varadero pescados y mariscos	Carrera 13 # 83-47	Su especialidad es la comida caribeña y cubana, con ambientación típica de estas regiones	12:00 pm 1:00 am
Bar	TheBeer Lounge	Carrera 12a # 83-29	Es un lugar para los amantes de la cerveza, se puede catar y conocer diferentes matices de la cerveza y maneja algunos tipos de comida	12:00 pm 2:30 am
Bar	Bogotá BeerCompany	Carrera 12 # 83-33	Se elaboran cervezas de diferentes estilos con nombres novedosos y se realiza un maridaje de cerveza	12:30 pm 3:00 am

Tipo de establecimiento	Nombre del establecimiento	Dirección	Características	Horario
Bar	La Cervecería	Carrera 12a # 83-37	En este establecimiento se encuentra gran variedad de cervezas y adicionalmente posee unos tanques de cerveza fresca. Se manejan todos los platos	12:00 pm 2:30 am
Restaurante	BuffaloWings	Ac. 82 # 12-39 a 12-79	Restaurante especializado en alitas BBQ	12:00pm 10:00pm
Restaurante	Wok	Carrera 13 # 82-74	Restaurante especializado en comida oriental	11:00 am 10:30 pm
Restaurante	Restaurante bellinizona T	Carrera 13 # 83- 52	Restaurante de alta cocina	12:00 pm 11:00pm
Bar	Colombian PUB	Cra. 13 # 82-37	En este establecimiento se encuentra una variedad de cerveza artesanal, ofrece ambiente de fiesta	12:00 pm 2:30 am
Bar	La cava del puro	Ac. 82 #	Establecimiento	12:00 pm

Tipo de establecimiento	Nombre del establecimiento	Dirección	Características	Horario
		12-18	que ofrece bebidas y cata de puros nacionales e internacionales	10:00 pm
Restaurante bar	Roxanne	Cra. 12a # 83-64	Restaurante bar que ofrece gran cantidad de platos y bebidas	12:00pm 2:30 am
Café	Oma	Cra. 12a # 83-49	Café reconocido en el mercado ofrece acompañamientos como galletas tortas, etc.	10:00am 10:00pm
Restaurante	Cierra Nevada	Carrera 12a # 83-64	Restaurante de alta cocina	12:00pm 10:00 pm
Restaurante	Teriyaky	Cra. 13 # 83-66	Restaurantes especializados en comida oriental	11:30 am 11:00 pm
Restaurante	Ovejo	Ac. 82 # 12-1	Restaurante bar grandes espacios	11:00 am 11:00 pm
Restaurante	Balzac	Calle 83 # 12-19	Restaurante especializado francés	12:00 pm 12:00 am

Tipo de establecimiento	Nombre del establecimiento	Dirección	Características	Horario
Bar	Casa de la cerveza	Calle 83 No. 12 ^a -36	Bar restaurante amplios espacios	12pm 2:30 am
Bar	DublinIrish PUB	Carrera 12A No 83-48	Bar irlandés especializado en cerveza artesanal	12 pm 2:30 am
Bar	London Calling	Calle 83 # 12a -01	Tradicional PUB ingles	12 pm 2:30 am
Restaurante	Johnny Rockets	Cra. 13 # 83-18	Restaurante especializado en comidas rápidas	12:00pm 11:00pm

Con referente a lo anterior la zona T es un espacio para la diversión el entretenimiento, y restauración, pero para la investigación se deben resaltar los PUBs más grandes y representativos para de esta manera aplicar los métodos de recolección datos. Estos establecimientos juegan un papel protagonista en la creación del circuito turístico de cata de cerveza artesanal:

➤ London calling: Hace algunos años, basados en el concepto original de los publichouses (PUBs) en el reino unido, se restauró una casa de 120 años de antigüedad y con la intención de crear una atmosfera única y especial, un ambiente exquisito que reprodujera detalladamente todo el legado mundial y gastronómico de estos establecimientos. (Calling, 2012)

London calling nombrado de esta manera por la emblemática canción de la banda theClash, posee cierta importancia dentro en la zona T, es el lugar que siempre ha estado para sus más fieles clientes y por esta razón uno de los más aceptados dentro de las noches bogotanas de fiesta y diversión.

Este establecimiento oferta bebidas alcohólicas, diferentes variedades de platos dentro de su oferta gastronómica y buen ambiente, así mismo poseen la tradición del pub inglés tanto en su temática como en sus costumbres ya que al final de la noche se hace sonar una campana indicando que es la última oportunidad que los clientes tienen para ordenar y tomar la última cerveza de la noche.

- **La cervecería:** La cervecería es un verdadero PUB inglés donde la comida, la vida social, el ocio y la cultura convergen en un entorno urbano y cosmopolitano. La cervecería nace bajo un concepto pionero en Bogotá inspirado en los tradicionales PUB de Liverpool. Ofrece la mejor selección de cervezas draft y botella en un lugar único que mezcla la solemnidad y la ostentación de la cultura del Reino Unido. Ubicada en las zonas más exclusivas de Bogotá zona T y Usaquén, la cervecería PUB es el sitio ideal para albergar un público variopinto y desenfadado que desea divertirse en un PUB singular tipo fábrica industrial inglesa; con techos recargados, mesas de madera, objetos típicos, todo en un contexto inigualable con la mejor atención que ha distinguido al grupo Jonas Cardona. (Cerveceria, 2015)
- **Palos de Mogue:** El primer Brew Pub establecido desde hace 11 años en Bogotá, pioneros de la cerveza artesanal en Colombia, seleccionamos cuidadosamente cada ingrediente con el objetivo de certificar la calidad y pureza de nuestros productos así nuestros clientes al brindar sienten el encanto de nuestras cervezas artesanales, frescas con gran cuerpo y aroma de estilo inglés y alemán. De igual forma hemos elaborado una carta para tapear y picar ideal para acompañar nuestro producto estrella la Cerveza artesanal. Nuestra selección musical abarca géneros como rock y pop de los años 80's, 90's, incluyendo éxitos actuales ideales para disfrutar y compartir los mejores momentos. Auténtico, moderno, innovador y sorprendente son algunas palabras que componen un Nuevo Estilo Hecho Cerveza, ``Así es Palos de Mogue`` (Mogue, 2015)
- **Colombian PUB:** Colombian PUB es un lugar enfocado en la fiesta y la diversión, posee un amplio establecimiento donde pueden caber hasta 700 personas, lo que demuestra la importancia de este dentro de la temática de cerveza artesanal productores y vendedores de cerveza artesanal de alta calidad, elegidos por prestar un excelente servicio y por manejar una temática especial en donde el énfasis es las bebidas alcohólicas, este PUB se hace notar ya que es un lugar reconocido para ver los partidos de la selección Colombia donde muchos clientes reservan desde varios días antes.

➤ La casa de la cerveza: es un establecimiento Restaurante Bar, ubicado dentro de la ciudad capitalina en la zona T y Usaquén, donde se brindan espacios amplios, cómodos y confortables que permiten al cliente compartir un espacio agradable con amigos y familiares. Se ofrece equipos novedosos y tecnológicos que permiten disfrutar de diversos eventos, reuniones o fechas especiales con el mejor servicio que puede prestar la ciudad de Bogotá.

Este establecimiento es un ícono de entretenimiento en la zona más exclusiva de Bogotá, con una temática típica vallecaucana y lo mejor de la gastronomía nacional, es desde hace más de 10 años el punto de encuentro para celebrar donde la rumba crossover se toma la Zona T.

Casa de la Cerveza dispone de 3 grandes salones y una maravillosa terraza para la realización de eventos y reuniones de tipo empresarial, social y familiar. Atienden en toda época del año cumpleaños, despedidas, integraciones, fiestas sociales, reuniones empresariales, fiestas de fin de año, lanzamientos publicitarios, artísticos y proyecciones deportivas nacionales e internacionales donde usted puede disfrutar de un espacio sobrio, informal, divertido y con varias opciones para toda necesidad. Cada salón está dotado de tecnología visual, sonido de amplia longitud, bar independiente, claridad en el espacio, apto para varios tipos de decoración y servicios complementarios como shows artísticos, grupos musicales y orquestas. (cerveza, s.f.)

➤ BeerStation: Es un establecimiento de un gran reconocimiento a nivel nacional ya que poseen puntos en las ciudades de Neiva, Tunja, Chía, San Andrés, Villavicencio y Bogotá.

Se presta el servicio de bebidas alcohólicas, no alcohólicas y todo tipo de comida a la carta, donde se brinda un acompañamiento de maridaje único. Ya que este bar es reconocido por sus únicas y variadas cervezas artesanales producidas en la franquicia 3 Cordilleras de la ciudad de Medellín, estas clases de cervezas son únicas para este establecimiento y poseen características e ingredientes únicos que muestran el arte de la cerveza artesanal. Este establecimiento también es reconocido por manejar una cerveza artesanal de color blanco, que ha causado gran impacto e interés dentro de los visitantes. (Station, s.f.)

➤ Irish PUB: El auténtico Pub irlandés posee un gran tamaño en su establecimiento, que permite prestar servicio a un gran número de clientes, donde se ofrece gran variedad de comida y snack. Su temática se basa en una arquitectura e infraestructura irlandesa, que hace honor al día de San Patricio; fecha donde se conmemora a Maewyn Succat, el nombre original

de San Patricio, nació en el año 387 en BeenhavenTaberniae (Escocia). Su padre era un oficial romano cristiano. Cuando era adolescente, Maewyn fue secuestrado por unos piratas, que lo llevaron a Irlanda y lo obligaron a trabajar como esclavo en el pastoreo de animales. Tras conseguir escapar y mudarse a Francia, sintió la llamada divina y decidió regresar de nuevo a Irlanda, el lugar donde había sido sometido, para liberar a sus captores.(Himbrechts, 2017). En Irlanda se celebra esta fecha durante 5 días y el centro de atención es la cerveza típica de este país.

En este establecimiento se ofrecen diferentes cervezas artesanales producidas en Colombia, con ingredientes únicos de las zonas del país.

➤ Locos por el futbol: es un lugar especializado para personas que desean pasar un momento agradable y gustan del deporte del futbol.

Cuenta con 7 equipos de televisión ubicados al rededor del establecimiento, para que los clientes puedan apreciar desde cualquier mesa la transmisión de los partidos. Este establecimiento busca crear una pasión por el deporte como lo es en Argentina, creando un ambiente de amantes por el futbol único con la venta de cerveza, cocteles, comida rápida y snacks.

➤ TheBeer lounge: TheBeer Lounge es un restaurante Pub, para los amantes de la cerveza, donde se puede disfrutar y degustar las diferentes variedades de esta bebida alcohólica fabricada con granos de cebada u otros cereales. De la cerveza se conocen múltiples variantes con una amplia gama de matices debidos a las diferentes formas de elaboración y a los ingredientes utilizados, TheBeer Lounge es el lugar ideal para catar cervezas y disfrutar de una buena hamburguesa, alitas picantes, picadas, wraps entre otros platos típicos de un pub, ambientado con música electrónica al aire libre en sus terrazas con calentadores o en el acogedor interior del sitio. (Lounge, 2005)

Como se puede observar, se han dado las diferentes características de cada uno de los bares que harán parte del circuito turístico, por lo que se requiere implementar en la investigación diferentes medios, instrumentos, técnicas y métodos para la recolección de datos e información, la selección y elaboración de los instrumentos de investigación es un paso de suma importancia en el proceso de recolección de datos, ya que sin la ayuda de estas herramientas es imposible resolver un problema.

La correcta selección del método de recolección de datos se debe basar en la pregunta ¿Qué tipo de datos e información necesitamos para resolver el problema? Y sus instrumentos principales son: la observación, Recopilación o investigación documental, entrevista, cuestionario, encuestas y ficha técnica.

➤ La observación: Es probablemente uno de los instrumentos más utilizados y antiguos dentro de la investigación científica, debido a un procedimiento fácil de aplicar, directo y que exige de tabulaciones muy sencillas. Es el medio preferido de los investigadores sociales, aunque también para los psicólogos es una herramienta importante en los procesos de introspección y extrospección. Pero independientemente de las preferencias y tendencias que existan entre las diferentes disciplinas, podemos afirmar que el acto de observar y de percibir se constituye en los principales vehículos del conocimiento humano, ya que por medio de la vida tenemos acceso a todo el complejo mundo objetivo que nos rodea. Prácticamente la ciencia inicia su procedimiento de conocimiento por medio de la observación, ya que es la forma más directa e inmediata de conocer los fenómenos y las cosas. (Gutierrez, 1991). Para diferentes psicólogos e investigadores la observación trae consigo el análisis y la síntesis, la importante actuación de la percepción y la correcta interpretación de lo percibido.

Dentro del instrumento de la observación existen elementos básicos como el sujeto, el objeto, los instrumentos y el marco teórico:

El sujeto es el observador, la persona o personas que observan los fenómenos; el objeto es lo que se observa, lo que constituiría el acto de conocimiento; los medio hace referencia a los diferentes sentidos especialmente la vista y el oído, lo que nos permite conocer las cosas y los fenómenos; los instrumentos es toda aquella tecnología que ayude a registrar lo captado y el marco teórico es todos los diferentes aspectos teóricos que pueden llegar a ser útiles para el proceso de observación.

➤ La entrevista: Se afirma que por medio de la entrevista se obtiene toda aquella información que no obtenemos por la observación, porque a través de ello podemos penetrar en el mundo interior del ser humano y conocer sus sentimientos, su estado, sus ideas, sus creencias y conocimientos. De ello se deduce la entrevista no es otra cosa que una conversación entre dos personas, una de las cuales se denomina entrevistador y la otra entrevistado. Estas dos personas dialogan y conversan de acuerdo con pautas acordadas previamente, o sea se presupone que para realizar una entrevista debe existir una interacción

verbal entre dos personas dentro de un proceso de acción recíproca. (Gutierrez, 1991). La entrevista posee tres funciones principales dentro de todo el concepto de investigación científica: obtener información de individuos y grupos, facilitar opiniones, influir sobre ciertos aspectos de la conducta de una persona o un grupo.

➤ Las encuestas: ¿Qué es realmente una “encuesta”? Para algunos investigadores no es otra cosa que la recolección sistemática de datos en una población o en una muestra de la población, mediante el uso de entrevistas personales y otros instrumentos para obtener datos. Habitualmente a este tipo de estudio se le denomina así, cuando se ocupa de grupos de personas, numerosas y dispersas. Para otros, la encuesta es sólo una pluralidad de técnicas que se utilizan a nivel masivo. En la práctica es una observación, entrevista personal o la aplicación de un cuestionario a nivel de una población numerosa y dispersa. La mayoría de las veces se la asocia con el procedimiento del “muestreo”, particularmente de una población total (universo). (Gutierrez, 1991)

Ya que las encuestas no son un método especializado en una sola disciplina sus diferentes alcances son aplicados en muchos campos de la investigación, esta capacidad característica hace de la encuesta una técnica de amplia utilidad para diferentes trabajos de investigación la encuesta se usa cuando la información requerida no se puede conseguir sino mediante una consulta masiva.

➤ Cuestionario: Sea escrita o verbal, formal o no formal, el cuestionario hace parte de cualquier procedimiento o técnica donde se utilice la interrogación como medio de obtener información. Aún en el caso de la observación, donde lo visual tiene preeminencia, el cuestionario como guía de observación (las preguntas y las respuestas son visuales, pero su recepción y consideración son escritas) es fundamental en su trabajo. (Gutierrez, 1991).

No importa la manera en la que se use o su forma, el cuestionario debe responder a dos requisitos: La validez y la fiabilidad, el primero se debe al común acuerdo que debe haber entre los objetivos de la investigación y los objetivos del cuestionario, la fiabilidad se debe y está completamente ligada al grado de confianza que se tiene sobre el instrumento recolector de datos.

➤ La recopilación Documental y bibliográfica: La recopilación documental y bibliográfica se utiliza preliminarmente en el proceso de elaboración del marco teórico y conceptual de la investigación, ya que por medio de ella se logran reunir los más importantes estudios,

investigaciones, datos e información sobre el problema formulado. Y aún antes de elaborar el marco teórico, la presencia de la recopilación documental es importante, ya que ella sirve de punto de partida en la preselección, selección y definición del tema de la investigación. En los tres niveles de información que se manejan en la elaboración del marco teórico, es imprescindible la recopilación documental y bibliográfica, ya que sin ayuda se haría imposible conocer las diversas teorías que existen sobre el tema por otros investigadores o instituciones. (Gutierrez, 1991).

➤ La ficha técnica: Es un documento realizado en forma de tabla, donde se resumen las características e información de elementos, procedimientos, lugares y productos al momento de realizar un estudio social o de mercado.

Para la realización de este método de recolección de datos es importante tener claro: el objetivo de la investigación, la población a la cual se dirige, la selección de la muestra a la cual se le aplicara la ficha técnica, el margen de error con el que se presentara los resultados y el tiempo que tomara la recolección de estos datos.

La ficha técnica es realmente un elemento muy útil dentro de un estudio de investigación ya que sirve para:

- Disponer fácilmente de la información para poder interpretar los resultados que en esta se presentan.
- Al realizar de manera correcta la ficha técnica, esta podrá explicar los parámetros de la investigación y poder comparar los resultados.
- Al momento de realizar una investigación con fuentes secundarias, siempre se podrá encontrar información relevante mediante la ficha técnica.
- Esta herramienta es utilizada para facilitar la comparación de lugares, productos o procesos y poder seleccionar el más apto para el estudio de la investigación.

(Stefanu, 2014)

Dado que se quiere crear un circuito turístico de cata de la ciudad de Bogotá en base a la cerveza artesanal, se utilizarán dos instrumentos de recolección de datos que permitirán realizar de manera óptima y acertada la selección de los PUB o bares donde se realizarán las actividades de cata y maridaje de la cerveza artesanal.

Estos establecimientos serán seleccionados por medio de un análisis detallado dentro de las fichas técnicas. Estas serán aplicadas a la muestra dentro de la población de la zona T, donde la población de bares, PUB y restaurantes de comercio es de 68 establecimientos (Según estudio de los investigadores) que se encuentran ubicados entre la calle 82 y calle 83 y entre la carrera 12 a la carrera 13.

La ficha técnica que se aplicara a los establecimientos anteriormente mencionados y está compuesta de los siguientes elementos y su explicación detallada del porque se toman estas variables.

- **Generalidades:** Donde se encuentra la información básica de los establecimientos como el nombre del lugar, el nombre del administrador y/o propietario, dirección y teléfono. Son datos que permiten saber cuál es la persona a quien se dirige la investigación en cada ficha técnica, si el establecimiento está ubicado en la zona en la cual se quiere trabajar y medios de contacto para información del servicio que presta el lugar.
- **Características:** En esta parte de la investigación se quiere conocer todos los aspectos físicos y estructurales del establecimiento. Que permitirán conocer la capacidad de personas sentadas que tiene el PUB, esta capacidad de mesas y sillas es importante, dado que las actividades de cata y maridaje deben realizarse siempre con el cliente o turista ubicado en su respectiva silla y mesa.

También es importante recalcar que dentro de la ficha técnica se han colocado elementos llamados “larga estancia” y “corta estancia” que se refieren a los estilos o clases de silla confortables, donde se invita al cliente a quedarse un largo tiempo en el establecimiento o por el contrario son sillas poco cómodas que buscan que el cliente solo pase un lapso corto de tiempo en el establecimiento. Esto lograra definir que establecimiento se ajusta de manera óptima a los objetivos planeados del circuito.

En estas características también se incluyen el tamaño en m² del establecimiento, número de entradas, cantidad de baños y capacidad de personas específicamente en la barra, en mesas redondas, cuadradas y redondas. Si el establecimiento no posee alguna de estas mesas o la barra, se aplicará un 0 en la ficha y la tabulación de datos.

- **Temática:** Se encuentra una gran variedad de bares o PUB que además de manejar el tema de la cerveza artesanal, basan su establecimiento y/o servicio en otras características

claves que permiten la realización de una temática. Dentro de estas temáticas usuales se encuentran:

- Bar Ingles: Se trata de un establecimiento comercial con un ambiente tranquilo y relajado, en el que se sirven bebidas alcohólicas y sin alcohol, con aperitivos de toda clase, generalmente para consumirlos en la barra.

Predomina la sobriedad, la iluminación es suave, sus paredes e incluso columnas están revestidas en madera de color discreto y con algún a decoración de espejos y cuadros pequeños.

- Bar irlandés: son lugares donde se presta el servicio de comida, bebida y donde se puede escuchar música. Su principal característica es la decoración acogedora con acabados de madera, iluminación tenue y el uso de maderas oscuras en muebles y revestimientos de la pared. Suelen especializarse en cerveza.

- Bar karaoke: Estos establecimientos poseen equipos y sistemas determinados para que los clientes puedan seleccionar canciones de un amplio repertorio, estas aparecen en una pantalla con la letra y de esta manera poder cantar frente a los demás clientes.

- Bar americano: Se caracteriza por ser un establecimiento pequeño y confortable, posee una barra de dimensiones grandes que permite la acomodación de muchos clientes, sus mesas y sillas son altos y se puede degustar comidas y bebidas americanas. En este tipo de bares las personas comúnmente suelen ir solas.

- Bar café: es un bar donde se sirven platos ligeros y bebidas a base de café y/o alcohol, es un lugar de ambiente agradable y música suave donde las personas pueden hablar y relajarse.

- Bar terraza: Los bares con terraza son muy demandados por los clientes que prefieren tomar algo al aire libre, es muy común que los bares pongan mesas y sillas en la calle, y los camareros atiendan a los clientes desde fuera del local, sirviendo las bebidas y las comidas en la terraza.(Garcia, 2012)(Espantaleon, 1999).

- Menú: Se busca conocer qué tipo de menú o carta maneja el establecimiento y así poder realizar de manera correcta los maridajes con la cerveza artesanal. Dentro de los tipos de menú se tienen: platos a la carta, comidas rápidas, comidas típicas y otros. Según el establecimiento lo ofrezca.

- Personal: Se quiere conocer que cantidad de personal trabaja dentro del PUB, para poder saber en promedio cuantos clientes o turistas pueden ir simultáneamente en una noche y que puedan tener un gran servicio: cómodo, tranquilo, personalizado y muy atento.
- Legalidad: Para poder brindar un servicio de calidad y completamente legalizado, se debe tener obligatoriamente documentos como el RUT, el RNT, BPM, cámara de comercio y cantidad de salidas de emergencia. Esto se hace con el fin de poder asegurar que los establecimientos seleccionados para el circuito cumplan con todas las normas legales y poder asegurar a los clientes y turistas que el servicio se dará con seguridad y transparencia.
- Reservas: Se necesita conocer si el establecimiento exige algún tipo de reservación y por último si maneja cover o costo de entrada por persona y cuál es el costo de ese cover, para poder realizar de manera precisa del costo que tendrá el circuito.
- Otros establecimientos: Dado que algunos establecimientos tienen diferentes puntos o franquicias, se quiere saber cuántos lugares franquiciados hay en la ciudad y en donde se encuentran ubicados. Esto se realiza para conocer si algunos puntos tienen diferentes productores de cerveza y si en algún momento determinado dentro del circuito, se pueden utilizar otros establecimientos para cumplir con la cata.
- Rango de precios que maneja el establecimiento: En el circuito turístico se busca crear una cata de cerveza artesanal y también un maridaje correcto según el tipo de cerveza, para esto se busca saber que comida manejan los bares o PUBs y su promedio de precios, desde los precios más económicos a los más costos.

Estos rangos de precios se aplicarán a las bebidas, platos fuertes, estradas, acompañamientos y postres.

- Web: Para el proyecto se requiere tener información de los establecimientos y conocer cuales medios electrónicos tienen para dar a conocer los lugares, sus servicios de bebidas y alimentos, horarios, ubicación, etc. Para ellos se realizó un listado de redes sociales donde pueden encontrarse estos establecimientos como lo son las páginas web, cívico, Facebook, Instagram y otros. Esto permitirá tener mayor fácil acceso a la información y poder mostrarla a los clientes interesados.
- Cerveza: Esta variable es una de las más importantes en la recolección de datos, ya que es aquí donde se conocerán los productores que maneja cada establecimiento, la familia de cerveza que ofrecen (Ale o Lager), clases de cerveza y los colores de estas (rubia, roja y

negra). Esto será la base para seleccionar la comparación de la cata y como se realizará el maridaje.

➤ Equipos: En los establecimientos se puede crear un ambiente específicos, que permiten la comodidad y satisfacción del cliente, esto se puede lograr mediante la música, imágenes visuales y rapidez y precisión en la cancelación de la cuenta de consumo. Por lo que se quiere conocer que equipos o tecnologías se usan en cada uno de los establecimientos y si manejan de manera administrativa algún software.

Después de realizar de manera completa estas fichas técnicas en los establecimientos, se podrá seleccionar los establecimientos, el maridaje o menú, la secuencia o dirección del circuito y la capacidad de cada uno de los circuitos.

Sobre la base de las consideraciones anteriores se procedió con el trabajo de campo, aplicándole la ficha técnica a nueve establecimientos dentro de la potencialidad turística de la zona T, escogiéndolos lugares indicados para el desarrollo del circuito turístico de esta manera se procede a la presentación formal de las fichas técnicas.

6.1 Fichas Técnicas:

Ficha técnica La Cervecería:

FICHA TÉCNICA																
1. Generalidades			Foto			9. Rango de precios que maneja el establecimiento										
1.1	Nombre	La Cervecería					9.1	Bebidas	8000-16000							
1.2	Administrador o propietario						9.2	Platos fuertes	35000-70000							
1.3	Dirección y/o ubicación	Carrera 12a #83-37					9.3	Entradas								
1.4	Teléfono						9.4	Acompañamientos	38000-69500							
2.	Características						9.5	Postres	9000							
2.1	Tamaño	400m ²					10. Web									
2.2	Número de entradas	2					10.1	Página web	SI	NO	x					
2.3	Baños	2					10.2	Cívico	SI	x	NO					
2.4	Barra						10.3	Facebook	SI	x	NO					
2.5	Cuadradas						10.4	Instagram	SI	x	NO					
2.6	Redondas						10.5	Otros								
2.7	Rectangulares						11. Cerveza									
2.8	Larga estancia	SI	x	NO				11.1	Productor	Bavaria						
2.9	Corta estancia	SI	x	NO				11.2	Productor							
3. Temática			6. Legalidad			11.3			Productor							
3.1	Bar Ingles	SI	x	NO	6.1	RUT	SI	x	NO	11.4		Productor				
3.2	Bar Irlandés	SI		NO	x	6.2	RNT	SI	x	NO	11.5	Ale	SI		NO	
3.3	PUB	SI		NO	x	6.3	Salidas de emergencia	SI	x	NO	11.6	Lager	SI	x	NO	
3.4	Bar Americano	SI		NO	x	6.4	BPM (empleados)	SI	x	NO	11.7	Clases de cerveza	American Adjunct			
3.5	Café Bar	SI		NO	x	6.5	Cámara de comercio	SI	x	NO	11.8	Clases de cerveza	American Adjunct			
3.6	Restaurante Bar	SI		NO	x	6.6	Sayco y Acinpro	SI	x	NO	11.9	Clases de cerveza	American Adjunct			
3.7	Otros						7. Reservas			11.10		Clases de cerveza				
4. Menú			7.1			Reservas	SI	X	NO	11.11			Clases de cerveza			
4.1	Platos a la carta	SI	x	NO	7.2	Cover	SI	x	NO	11.13			Rubia	SI	x	NO
4.2	Comidas Rápidas	SI	x	NO	7.3	Valor	20000		11.14			Roja	SI	x	NO	
4.3	Comida Típica	SI		NO	X	8. Otros establecimientos			11.15			Negra	SI	x	NO	
4.4	Snacks	SI	X	NO	8.1			Ubicación	Usaquén		12. Equipos					
5. Personal			8.2			Ubicación			12.1			software				
5.1	cocineros	3		8.3			Ubicación			12.2			Equipos (computadores)		5	
5.2	meseros	14		8.4			Ubicación									
5.3	administración	1														

[Fotografía Propia]. (Zona T. 2017). Bogotá

Especificaciones de la cerveza	
13.	<p>Ofrecen una cerveza tipo lager club colombia la cual se llama Club Colombia Fresca del tanque, al momento de producción de la cerveza en la fábrica , esta es almacenada en un carro tanque que la trasporta directamente a los tanques ubicados en el establecimiento, los tanques permiten concervar mejor las propiedades de la cerveza, en sabor carbonatación y temperatura,</p>

Ficha Técnica Colombian PUB:

FICHA TÉCNICA																
1.	Generalidades				Foto				Rango de precios que maneja el establecimiento							
1.1	Nombre	Colombian PUB							9.1	Bebidas	14900-9900					
1.2	Administrador o propietario	Jhon Abril							9.2	Platos fuertes						
1.3	Dirección y/o ubicación	carrera 13# 82-41							9.3	Entradas						
1.4	Teléfono								9.4	Acompañamientos						
2.	Características								9.5	Postres						
2.1	Tamaño	350m ²			Web											
2.2	Número de entradas	1			10.1	Página web	SI		NO	x						
2.3	Baños	2			10.2	Cívico	SI	x	NO							
2.4	Barra	0			10.3	Facebook	SI	x	NO							
2.5	Cuadradas				10.4	Instagram	SI	x	NO							
2.6	Redondas	40			10.5	Otros										
2.7	Rectangulares	60			Cerveza											
2.8	Larga estancia	SI	x	NO					11.1	Productor	Colombian Pub					
2.9	Corta estancia	SI		NO	x				11.2	Productor						
3.	Temática				6.	Legalidad				11.3	Productor					
3.1	Bar Ingles	SI		NO	x	6.1	RUT	SI	x	NO	11.4	Productor				
3.2	Bar Irlandés	SI		NO	x	6.2	RNT	SI	x	NO	11.5	Ale	SI	x	NO	
3.3	PUB	SI	x	NO		6.3	Salidas de emergencia	SI	x	NO	11.6	Lager	SI		NO	
3.4	Bar Americano	SI		NO	x	6.4	BPM (empleados)	SI	x	NO	11.7	Clases de cerveza	Santafe roja			
3.5	Café Bar	SI		NO	x	6.5	Cámara de comercio	SI	x	NO	11.8	Clases de cerveza	Santafe Negra			
3.6	Restaurante Bar	SI		NO	x	6.6	Sayco y Acinpro	SI	x	NO	11.9	Clases de cerveza	Santafe Rubia			
3.7	Otros				7.	Reservas				11.10	Clases de cerveza	mayor grado de alcohol				
4.	Menú				7.1	Reservas	SI	X	NO	11.11	Clases de cerveza					
4.1	Platos a la carta	SI		NO	x	7.2	Cover	SI	x	NO	11.13	Rubia	SI	x	NO	
4.2	Comidas Rápidas	SI		NO	x	7.3	Valor	\$ 10.000,00			11.14	Roja	SI	x	NO	
4.3	Comida Típica	SI		NO	x	8.	Otros establecimientos				11.15	Negra	SI	x	NO	
4.4	Snacks	SI		NO	x	8.1	Ubicación	Galerías			Equipos					
5.	Personal				8.2	Ubicación	Parque de la 93			12.1	software					
5.1	cocineros	0			8.3	Ubicación	Calle 51			12.2	Equipos (computadores)	3				
5.2	meseros	14			8.4	Ubicación										
5.3	administracion	1														

[Fotografía Propia]. (Zona T. 2017). Bogotá

	Especificaciones de la cerveza
13.	manejan cerveza artesanal con 0% alcohol, una premium con mayor grado de alcohol

Ficha Técnica London Calling:

FICHA TÉCNICA										
1.	Generalidades			Foto			9.	Rango de precios que maneja el establecimiento		
1.1	Nombre	London Calling					9.1	Bebidas	8000-20000	
1.2	Administrador o propietario	Kique Alvares					9.2	Platos fuertes		
1.3	Dirección y/o ubicación	Calle 83 # 12a-01					9.3	Entradas		
1.4	Teléfono						9.4	Acompañamientos	15000-40000	
2.	Características						9.5	Postres		
2.1	Tamaño	60m ²		10.	Web					
2.2	Número de entradas	1		10.1	Página web	SI	x	NO		
2.3	Baños	1		10.2	Cívico	SI	x	NO		
2.4	Barra	0		10.3	Facebook	SI	x	NO		
2.5	Cuadradas	68		10.4	Instagram	SI		NO		
2.6	Redondas	0		10.5	Otros					
2.7	Rectangulares	0		11.	Cerveza					
2.8	Larga estancia	SI	X	NO	11.1	Productor	London Calling			
2.9	Corta estancia	SI		NO	X	11.2	Productor			
3.	Temática			6.	Legalidad			11.3	Productor	
3.1	Bar Ingles	SI	X	NO	6.1	RUT	SI	X	NO	
3.2	Bar Irlandés	SI		NO	X	6.2	RNT	SI	X	
3.3	PUB	SI		NO	X	6.3	Salidas de emergencia	SI		
3.4	Bar Americano	SI		NO	X	6.4	BPM (empleados)	SI	X	
3.5	Café Bar	SI		NO	X	6.5	Cámara de comercio	SI	X	
3.6	Restaurante Bar	SI		NO	X	6.6	Sayco y Acinpro	SI	X	
3.7	Otros	0		7.	Reservas			11.4	Productor	
4.	Menú			7.1	Reservas	SI	X	NO	11.5	Ale
4.1	Platos a la carta	SI		NO	X	7.2	Cover	SI		
4.2	Comidas Rápidas	SI		NO	X	7.3	Valor			
4.3	Comida Típica	SI		NO	X	8.	Otros establecimientos			
4.4	Snacks	SI	X	NO		8.1	Ubicación	Parque de la 93		
5.	Personal			8.2	Ubicación	Usaquén		12.	Equipos	
5.1	cocineros	1		8.3	Ubicación			12.1	software	Aldelo
5.2	meseros	3		8.4	Ubicación			12.2	Equipos (computadores)	2
5.3	administración	1								

[Fotografía Propia]. (Zona T. 2017). Bogotá

	Especificaciones de la cerveza
13.	Creación de su propia marca de cerveza, pero no es su producto estrella, se han generado problemas de intoxicación por cerveza BBC, se han producido problemas con las concesiones para los productores.

Ficha Palos de Moguer:

FICHA TÉCNICA																	
1.	Generalidades				Foto				9. Rango de precios que maneja el establecimiento								
1.1	Nombre	Palos de moguer							9.1	Bebidas	6900-11900						
1.2	Administrador o propietario	Grupo IGA							9.2	Platos fuertes	35000-50000						
1.3	Dirección y/o ubicación	Calle 82 # 12-09							9.3	Entradas	8000-11200						
1.4	Teléfono								9.4	Acompañamientos	29900-42900						
2.	Características								9.5	Postres	6900-7000						
2.1	Tamaño	100m ²			10. Web				10.1	Página web	SI	x	NO	x			
2.2	Número de entradas	1			10.2				10.2	Cívico	SI	x	NO				
2.3	Baños	1			10.3				10.3	Facebook	SI	x	NO				
2.4	Barra	1			10.4				10.4	Instagram	SI	x	NO				
2.5	Cuadradas	20			10.5				10.5	Otros							
2.6	Redondas	45			11. Cerveza				11.1	Productor	Cerveceria Colon						
2.7	Rectangulares	5			11.2				11.2	Productor							
2.8	Larga estancia	SI	x	NO	6. Legalidad				11.3	Productor							
2.9	Corta estancia	SI	x	NO	6.1	RUT	SI	x	NO	11.4	Productor						
3.	Temática				6.2	RNT	SI	x	NO	11.5	Ale	SI	x	NO			
3.1	Bar Ingles	SI		NO	x	6.3	Salidas de emergencia	SI		NO	x	11.6	Lager	SI		NO	x
3.2	Bar Irlandés	SI		NO	x	6.4	BPM (empleados)	SI	x	NO		11.7	Clases de cerveza	Golden Estilo Ingles			
3.3	PUB	SI	x	NO		6.5	Cámara de comercio	SI	x	NO		11.8	Clases de cerveza	Pale Estilo Ingles			
3.4	Bar Americano	SI		NO	x	6.6	Sayco y Acinpro	SI	x	NO		11.9	Clases de cerveza	Brown Estilo Ingles			
3.5	Café Bar	SI		NO	x	7.	Reservas			11.10	Clases de cerveza						
3.6	Restaurante Bar	SI		NO	x	7.1	Reservas	SI	X	NO	x	11.11	Clases de cerveza				
3.7	Otros				7.2	Cover	SI	x	NO	x	11.12	Rubia	SI	x	NO		
4.	Menú				7.3	Valor	\$ -			11.13	Roja	SI	x	NO			
4.1	Platos a la carta	SI	x	NO		8.	Otros establecimientos			11.14	Negra	SI	x	NO			
4.2	Comidas Rápidas	SI	x	NO		8.1	Ubicación	Gran estación			11.15	Negra	SI	x	NO		
4.3	Comida Típica	SI	x	NO		8.2	Ubicación	Colina campestre			12. Equipos						
4.4	Snacks	SI		NO	x	8.3	Ubicación				12.1	software					
5.	Personal				8.4	Ubicación				12.2	Equipos (computadores)	2					
5.1	cocineros	2															
5.2	meseros	8															
5.3	administración	1															

[Fotografía de restorando]. (Zona T. 2015). Bogotá

Especificaciones de la cerveza	
13.	Primer productor de cerveza artesanal en Colombia, cerveza Colón creada en Santiago de cali

Ficha técnica: Irish PUB

FICHA TÉCNICA															
1.	Generalidades			Foto				9.	Rango de precios que maneja el establecimiento						
1.1	Nombre	Irish PUB						9.1	Bebidas	9.000 - 17.000					
1.2	Administrador o propietario	Gustavo Avila						9.2	Platos fuertes	28.900 - 45.000					
1.3	Dirección y/o ubicación	cra 12a # 83-48						9.3	Entradas	20.900 - 24.900					
1.4	Teléfono	6918711						9.4	Acompañamientos	20.900 - 24.900					
2.	Características							9.5	Postres	9.900					
2.1	Tamaño	450 m2		10.	Web										
2.2	Número de entradas	3		10.1	Página web	SI	x	NO							
2.3	Baños	5		10.2	Cívico	SI		NO							
2.4	Barra	8		10.3	Facebook	SI	x	NO							
2.5	Cuadradas	4		10.4	Instagram	SI	x	NO							
2.6	Redondas	22		10.5	Otros	Twitter									
2.7	Rectangulares	0		11.	Cerveza										
2.8	Larga estancia	SI	x	NO	11.1	Productor	BBC - Bavaria								
2.9	Corta estancia	SI		NO	11.2	Productor									
3.	Temática			6.	Legalidad				11.3	Productor					
3.1	Bar Ingles	SI		NO	6.1	RUT	SI	x	NO	11.4	Productor				
3.2	Bar Irlandés	SI	x	NO	6.2	RNT	SI	x	NO	11.5	Ale	SI	x	NO	
3.3	PUB	SI		NO	6.3	Salidas de emergencia	SI	x	NO	11.6	Lager	SI	x	NO	
3.4	Bar Americano	SI		NO	6.4	BPM (empleados)	SI	x	NO	11.7	Clases de cerveza	Porter			
3.5	Café Bar	SI		NO	6.5	Cámara de comercio	SI	x	NO	11.8	Clases de cerveza	Stout			
3.6	Restaurante Bar	SI		NO	6.6	Sayco y Ad npro	SI	x	NO	11.9	Clases de cerveza	Irish red			
3.7	Otros				7.	Reservas				11.10	Clases de cerveza	Irish stout			
4.	Menú			7.1	Reservas	SI		NO	x	11.11	Clases de cerveza				
4.1	Platos a la carta	SI	x	NO	7.2	Cover	SI		NO	x	11.13	Rubia	SI	x	NO
4.2	Comidas Rápidas	SI		NO	7.3	Valor				11.14	Roja	SI	x	NO	
4.3	Comida Típica	SI		NO	8.	Otros estable d mientos				11.15	Negra	SI	x	NO	
4.4	Snacks	SI		NO	8.1	Ubicación	Usaqueñ			12.	Equipos				
5.	Personal			8.2	Ubicación	Candelaria			12.1	software					
5.1	codneros	3		8.3	Ubicación				12.2	Equipos (computadores)	7				
5.2	meseros	7		8.4	Ubicación										
5.3	administracion	1													

[Fotografía de degusta]. (Zona T. 2016). Bogotá

Especificaciones de la cerveza	
13.	<p>En este establecimiento se manejan diferentes productores colombianos. Maneja un sistema novedoso para servir la cerveza artesanal que consiste en una tubería que atraviesa el establecimiento hasta llegar a la barra, donde se realiza el servicio apropiado de la cerveza. (Esta tubería está hecha de acero inoxidable, igualmente los recipientes donde se almacena la cerveza). la cerveza roja tiene marcados sabores a lúpulo y su sabor es frutal y la cerveza negra posee maltas de caramelo y chocolate</p>

Ficha técnica: BeerStation

		FICHA TÉCNICA								
1.	Generalidades	Foto								
1.1	Nombre	Beer station								
1.2	Administrador o propietario	Jonathan Ospina								
1.3	Dirección y/o ubicación	cra 13 # 83 - 92								
1.4	Teléfono	3175071452								
2.	Características									
2.1	Tamaño					96 m2				
2.2	Número de entradas					1				
2.3	Baños					1				
2.4	Barra					6				
2.5	Cuadradas					54				
2.6	Redondas					0				
2.7	Rectangulares					0				
2.8	Larga estancia					SI	x	NO		
2.9	Corta estancia					SI	x	NO		
3.	Temática	Legalidad								
3.1	Bar Inglés	SI	x	NO	6.1	RUT	SI	x	NO	
3.2	Bar Irlandés	SI		NO	6.2	RNT	SI	x	NO	
3.3	PUB	SI		NO	6.3	Salidas de emergencia	SI		NO	x
3.4	Bar Americano	SI		NO	6.4	BPM (empleados)	SI		NO	
3.5	Café Bar	SI		NO	6.5	Cámara de comercio	SI	x	NO	
3.6	Restaurante Bar	SI		NO	6.6	Sayco y Adnpro	SI	x	NO	
3.7	Otros				7.	Reservas				
4.	Menú	7.1				Reservas	SI	x	NO	
4.1	Platos a la carta	SI	x	NO	7.2	Cover	SI		NO	x
4.2	Comidas Rápidas	SI		NO	7.3	Valor				
4.3	Comida Típica	SI		NO	8.	Otros establecimientos				
4.4	Snacks	SI		NO	8.1	Ubicación	Titan Plaza			
5.	Personal	8.2				Ubicación	AV 116			
5.1	codneros	2		8.3		Ubicación	Deve rPlaza			
5.2	meseros	4		8.4		Ubicación	Plaza central			
5.3	administracion	1								
9.	Rango de precios que maneja el establecimiento	9.1				Bebidas	8.000 - 12.000			
		9.2				Platos fuertes	22.000 - 34.000			
		9.3				Entradas	4.000 - 7.000			
		9.4				Acompañamientos	6.000			
		9.5				Postres	7.000 - 9.000			
10.	Web	10.1				Página web	SI	x	NO	
		10.2				Cívico	SI	x	NO	
		10.3				Facebook	SI	x	NO	
		10.4				Instagram	SI	x	NO	
		10.5				Otros	Twitter			
11.	Cerveza	11.1				Productor	3 cordilleras			
		11.2				Productor				
		11.3				Productor				
		11.4				Productor				
		11.5				Ale	SI	x	NO	
		11.6				Lager	SI		NO	
		11.7				Clases de cerveza	Light			
		11.8				Clases de cerveza	stout			
		11.9				Clases de cerveza	Pale			
		11.10				Clases de cerveza	Amber			
		11.11				Clases de cerveza	Wheat			
		11.13				Rubia	SI	x	NO	
		11.14				Roja	SI	x	NO	
		11.15				Negra	SI	x	NO	
12.	Equipos	12.1				software				
		12.2				Equipos (computadores)	7			

[Fotografía de beerstation.com]. (Zona T. 2015). Bogotá

Especificaciones de la cerveza	
13.	Las cervezas artesanal que se vende en este establecimiento, se preparan por pedido en tres cordilleras. Empresa de fabricacion de cerveza artesanal de la ciudad de Medellin. Estas cervezas son exclusivas del establecimiento, manejan nombres diferentes y tienen diferentes tipos de filtrados.

Ficha técnica: La Casa de la Cerveza

FICHA TÉCNICA														
1.	Generalidades			Foto			9.	Rango de precios que maneja el establecimiento						
1.1	Nombre	La Casa de la Cerveza					9.1	Bebidas	7.000 - 15.000					
1.2	Administrador o propietario	Jhon Jairo Osorio					9.2	Platos fuertes	20.000 - 35.000					
1.3	Dirección y/o ubicación	c/ll 83 # 12a - 36					9.3	Entradas	22.000					
1.4	Teléfono	6348910					9.4	Acompañamientos	0					
2.	Características						9.5	Postres	7.000					
2.1	Tamaño	200 m2		10.			Web							
2.2	Número de entradas	1		10.1	Página web	SI	x	NO						
2.3	Baños	4		10.2	Cívico	SI	x	NO						
2.4	Barra	0		10.3	Facebook	SI	x	NO						
2.5	Cuadradas	0		10.4	Instagram	SI	x	NO						
2.6	Redondas	30		10.5	Otros	Twitter								
2.7	Rectangulares	100		11.			Cerveza							
2.8	Larga estancia	SI	x	NO	11.1	Productor	BBC - Bavaria							
2.9	Corta estancia	SI	x	NO	11.2	Productor								
3.	Temática			6.	Legalidad			11.3	Productor					
3.1	Bar Inglés	SI	x	NO	6.1	RUT	SI	x	NO	11.4	Productor			
3.2	Bar Irlandés	SI	x	NO	6.2	RNT	SI	x	NO	11.5	Ale	SI	x	NO
3.3	PUB	SI	x	NO	6.3	Salidas de emergencia	SI	x	NO	11.6	Lager	SI	x	NO
3.4	Bar Americano	SI	x	NO	6.4	BPM (empleados)	SI	x	NO	11.7	Clases de cerveza	Porter		
3.5	Café Bar	SI	x	NO	6.5	Cámara de comercio	SI	x	NO	11.8	Clases de cerveza	America Adjunct		
3.6	Restaurante Bar	SI	x	NO	6.6	Sayco y Adipro	SI	x	NO	11.9	Clases de cerveza	Pale estilo inglés		
3.7	Otros				7.	Reservas			11.10	Clases de cerveza				
4.	Menú			7.1	Reservas	SI	x	NO	11.11	Clases de cerveza				
4.1	Platos a la carta	SI	x	NO	7.2	Cover	SI	x	NO	11.13	Rubia	SI	x	NO
4.2	Comidas Rápidas	SI	x	NO	7.3	Valor	\$10.000			11.14	Roja	SI	x	NO
4.3	Comida Típica	SI	x	NO	8.	Otros establecimientos			11.15	Negra	SI	x	NO	
4.4	Snacks	SI	x	NO	8.1	Ubicación	Usaquen			12.				
5.	Personal			8.2	Ubicación				12.1					
5.1	cocineros	7		8.3	Ubicación				software					
5.2	meseros	15		8.4	Ubicación				Equipos (computadores)		4			
5.3	administración	2												

[Fotografía Propia]. (Zona T. 2017). Bogotá

	Especificaciones de la cerveza
13.	La cerveza que venden en este establecimiento, son nacionales internacionales y se manejan las cervezas de Bogotá Beer Company

Ficha técnica: Locos x el futbol

FICHA TÉCNICA																
1.	Generalidades			Foto			9.	Rango de precios que maneja el establecimiento								
1.1	Nombre	Locos x el futbol					9.1	Bebidas	8.000 - 12.000							
1.2	Administrador o propietario	Mauricio Rojas					9.2	Platos fuertes	22.900 - 37.900							
1.3	Dirección y/o ubicación	cr 12a # 83 - 49					9.3	Entradas	10.900							
1.4	Teléfono	2361613					9.4	Acompañamientos	20.000 - 25.000							
2.	Características						9.5	Postres								
2.1	Tamaño	98 m2		10.	Web											
2.2	Número de entradas	1		10.1	Página web	SI	x	NO								
2.3	Baños	1		10.2	Cívico	SI	x	NO								
2.4	Barra	0		10.3	Facebook	SI		NO	x							
2.5	Cuadradas	0		10.4	Instagram	SI		NO	x							
2.6	Redondas	8		10.5	Otros											
2.7	Rectangulares	12		11.	Cerveza											
2.8	Larga estancia	SI	x	NO	11.1	Productor	3 codilleras									
2.9	Corta estancia	SI	x	NO	11.2	Productor										
3.	Temática			6.	Legalidad			11.3	Productor							
3.1	Bar Ingles	SI		NO	6.1	RUT	SI	x	NO							
3.2	Bar Irlandés	SI		NO	6.2	RNT	SI	x	NO							
3.3	PUB	SI	x	NO	6.3	Salidas de emergencia	SI		NO	x						
3.4	Bar Americano	SI		NO	6.4	BPM (empleados)	SI	x	NO							
3.5	Café Bar	SI		NO	6.5	Cámara de comercio	SI	x	NO							
3.6	Restaurante Bar	SI		NO	6.6	Sayco y Adipro	SI	x	NO							
3.7	Otros				7.	Reservas			11.4	Productor						
4.	Menú			7.1	Reservas	SI		NO	x	11.5	Ale	SI	x	NO		
4.1	Platos a la carta	SI	x	NO	7.2	Cover	SI		NO	x	11.6	Lager	SI		NO	
4.2	Comidas Rápidas	SI	x	NO	7.3	Valor				11.7	Clases de cerveza	stout ale				
4.3	Comida Típica	SI		NO	8.	Otros establecimientos			11.8	Clases de cerveza	Pale ale					
4.4	Snacks	SI	x	NO	8.1	Ubicación	parque de la 93			11.9	Clases de cerveza	Amber ale				
5.	Personal			8.2	Ubicación	World trade center			11.10	Clases de cerveza	Wheat					
5.1	codineros	2		8.3	Ubicación	Centro Internacional			11.11	Clases de cerveza						
5.2	meseros	3		8.4	Ubicación				11.12	Rubia	SI	x	NO			
5.3	administracion	1							11.13	Roja	SI	x	NO			
									11.14	Negra	SI	x	NO			
									12.	Equipos						
									12.1	software						
									12.2	Equipos (computadores)	7 televisores, 2 compu.					

[Fotografía LXF.com]. (Zona T. 2017). Bogotá

	Especificaciones de la cerveza
13.	Se incluyen cervezas realizadas por la empresa 3 cordilleras de la ciudad de medellin

Ficha técnica The Beer Lounge:

FICHA TÉCNICA										
1. Generalidades			Foto				9. Rango de precios que maneja el establecimiento			
1.1	Nombre	The beer Lounge						9.1	Bebidas	7.000 - 12.000
1.2	Administrador o propietario	Cristian Peña						9.2	Platos fuertes	24.900 - 37.000
1.3	Dirección y/o ubicación	c/ll 82 # 12 -80						9.3	Entradas	15.000 - 20.000
1.4	Teléfono	6105988						9.4	Acompañamientos	13.900 - 19.900
2. Características			10. Web					9.5	Postres	10.000
2.1	Tamaño	100 m2		10.1	Página web	SI x NO				
2.2	Número de entradas	1		10.2	Cívico	SI x NO				
2.3	Baños	2		10.3	Facebook	SI x NO				
2.4	Barra	10		10.4	Instagram	SI NO x				
2.5	Cuadradas	15		10.5	Otros					
2.6	Redondas	6		11. Cerveza						
2.7	Rectangulares	0		11.1	Productor	BBC				
2.8	Larga estancia	SI x NO		11.2	Productor					
2.9	Corta estancia	SI x NO		11.3	Productor					
3. Temática			6. Legalidad				11.4			
3.1	Bar Ingles	SI NO		6.1	RUT	SI x NO				
3.2	Bar Irlandés	SI NO		6.2	RNT	SI x NO				
3.3	PUB	SI x NO		6.3	Salidas de emergencia	SI NO x				
3.4	Bar Americano	SI NO		6.4	BPM (empleados)	SI x NO				
3.5	Café Bar	SI NO		6.5	Cámara de comercio	SI x NO				
3.6	Restaurante Bar	SI NO		6.6	Sayco y Adnpro	SI x NO				
3.7	Otros			7. Reservas						
4. Menú			7.1	Reservas	SI NO x					
4.1	Platos a la carta	SI x NO		7.2	Cover	SI NO x				
4.2	Comidas Rápidas	SI x NO		7.3	Valor					
4.3	Comida Típica	SI NO		8. Otros establecimientos						
4.4	Snacks	SI x NO		8.1	Ubicación	Usaquen				
5. Personal			8.2	Ubicación						
5.1	codneros	2		8.3	Ubicación					
5.2	meseros	4		8.4	Ubicación					
5.3	administracion	1		12. Equipos						
						12.1	software			
						12.2	Equipos (computadores)	2		

[Fotografía LXF.com]. (Zona T. 2017). Bogotá

Especificaciones de la cerveza	
13.	<p>En este establecimiento se maneja la línea de BBC y sus cervezas clásicas. Pero también se tienen dos tanques de tamaño mediano, donde se almacena cerveza Club Colombia con una característica muy especial. Esta cerveza es fresca, desde la industria se llevan en grandes contenedores de acero y llenan los tanques. Se presentan los días que lleva almacenada la cerveza para el público y crear un concepto novedoso.</p>

Para poder establecer una diferencia más clara entre los establecimientos a los cuales se les empleó la ficha técnica se realiza una tabla de comparación donde se observará aspectos de necesidad inmediata para la creación de los circuitos turísticos, las necesidades principales que se requieren para poder realizar correctamente cada uno de los circuitos turísticos.

Tabla 6 Tabla comparativa de los establecimientos

PUBs	Productor	Familia de cerveza	Clase de cerveza	Tipo de comida	Tamaño
La Cervecería	BBC Bavaria	Ale Lager	-American adjunct -Porter -Pale estilo ingles	- Platos a la carta -Comidas rápidas -Snacks	400 m ²
Colombian PUB	Propio	Ale	-Santa Fé Roja - Santa Fé Negra - Santa Fé Rubia	No tienen ningún tipo de comida	350 m ²
London Calling	Propio	Ale	-Golden Ale rubia -Irish red ale roja -Brown Ale negra -London Lage	-Snacks	60 m ²
Palos de Moguer	Cerveza Colon	Ale	-Golden estilo ingles -Pale Ale ingles -Brown Ale ingles	-Comida típica -Comida rápida -Platos a la carta	100 m ²

PUBs	Productor	Familia de cerveza	Clase de cerveza	Tipo de comida	Tamaño
Irish PUB	BBC Productores colombianos	Ale Lager	-Porter -Stout -Irish red -Irish stout	- Platos a la carta - Comida típica (picadas)	450 m ²
BeerStation	3 cordilleras	Ale	-Light -Stout -Pale -Amber -Wheat	-Platos a la carta	96 m ²
La casa de la Cerveza	BBC Bavaria	Ale Lager	-American adjunct -Porter -Pale estilo ingles	-Platos a la carta -Snacks	200 m ²
Locos X el futbol	3 cordilleras	Ale	-Stout -Pale -Amber	-Platos a la carta -Comidas Rápidas	98 m ²
TheBeer lounge	BBC Bavaria	Ale Lager	-American adjunct -Porter -Pale estilo ingles	-Platos a la carta - Comidas Rápidas -Snacks	100 m ²

6.2 Análisis de las clases de cervezas ofrecidas en los establecimientos designados

Los establecimientos anteriormente mencionados, han sido seleccionados cuidadosamente para ser parte de los circuitos turísticos, que serán el resultado final de este proyecto. Para dar claridad de las razones por las que se escogieron estos lugares determinados en la zona T de Bogotá, se inicia por el tema más importante que es la cerveza artesanal.

Como se ha abordado a lo largo del proyecto de circuito turístico de cata cervecera, el eje central es la cerveza artesanal, su producción, ingredientes y características organolépticas. Por lo tanto, al aplicar las fichas técnicas a estos establecimientos, se conocieron las clases y familias de cervezas que ofrecen. A continuación, se dará una explicación más amplia de estas clases de bebidas y la importancia que tienen al momento de realizar una cata y maridaje adecuado.

➤ **AmericaAdjunct:** Existen dos tipos de americanadjunct la normal y la baja en alcohol o lite, pero las dos poseen las mismas características principales: cerca del 80% del cereal son adjuntos, usan el tipo de malta pils y la levadura es tipo lager, así mismo se adelanta la fermentación artificialmente y se le añade gas, el resultado es una cerveza muy económica para la producción en masa.

Estas cervezas apenas tienen color. Son amarillas claras y pajizas con una espuma blanca que desaparece en cuestión de segundos. Debido a que la han filtrado es completamente limpia. En el aroma destaca el maíz dulce. Debido a la poca cantidad de malta que tiene (20%) no tiene presencia en el olor. Tampoco están presentes ni el lúpulo ni la levadura. En boca vuelve a ser dulce y amaizado. El lúpulo está completamente desaparecido, tanto en sabor como en amargor. Debido a la carbonatación artificial, son cervezas con mucho gas. Tienen entre 2,8% ABV y 4% ABV y 8 IBU. Esto es resultado por el poco lúpulo y grano que utilizan con el fin de abaratar costes y elaborar una cerveza sin sabor y diseñada para beber helada. (Mundo, 2014)

➤ **Porter:** Los inicios de este estilo fueron durante la revolución industrial en gran Bretaña, con el fin de proporcionar a los trabajadores una bebida consistente y nutritiva además de poseer un buen sabor. Existen datos los cuales indican que fue elaborada por primera vez en Londres en 1722, y se cree que su nombre viene de los mozos que vendían esta cerveza en las

estaciones de tren ya que, si alguien quería una, debía gritar el nombre de Porter que significa maletero o porteador.

En cuanto a sus características En Gran Bretaña la porter es una cerveza de fermentación alta, muy oscura y con un sabor muy intenso. Su color, casi negro, se consigue utilizando malta muy tostada. Son secas y con un contenido alcohólico entre 4.5 y 5.5%. En Inglaterra pasaron por un periodo de declive llegando casi a desaparecer. Pero en los últimos años se han puesto de moda, al igual que en países como EE.UU., Alemania o Dinamarca, donde se elaboran por fermentación baja.(mundo, 2014)

➤ Pale de estilo inglés: en el reino unido hasta antes de la revolución industrial casi todas las cervezas eran oscuras, cuando se creó un estilo más pálido se le llamo pale ale, aunque el termino en ingles significa ale pálida, por lo general no lo son, son de un color bronce o color ámbar, este término de pálida se usó principalmente para hacerle oposición a las cervezas porter.

Las pale ale son típicas de la zona de Burton-upon-Trent y Tadcaster en el centro y norte de Inglaterra, área que se caracteriza por tener un tipo de agua con un alto contenido en yeso que da un carácter especial a estas cervezas. Muchos productores de otros lugares añaden sales y minerales para “burtonizar” el agua, cuando quieren hacer sus cervezas al estilo de esa ciudad.

Tradicionalmente, el término “pale ale” se aplica a las cervezas “bitter” cuando están embotelladas, aunque normalmente tienen mayor calidad, son menos amargas y un poco más densas. Su contenido alcohólico oscila entre un 4 y un 5%. (mundo, 2014)

➤ Golden ale: este estilo fue desarrollado para afrontar cervezas lager las cuales tenían un fuerte marketing, la cervecería hop back summerlightning primera cervecería en 1986 es conocida por muchos ya que ha mantenido el estilo Golden ale, este estilo posee una moderada carbonatación en boca se sirve un poco más fría que otras tradicionales cervezas. Tiene un color oro brillante, pero es muy clara y asimismo posee aromas florales y herbales.(BJCP, 2015)

Esta cerveza tiene un estilo ligero, muy maltosa y dulce, poca participación del lúpulo el cual solo presenta características frutales, estas cervezas son especiales para aquellas personas

que empiezan consumir cerveza artesanal ya que logra que sus sabores sean detectados fácilmente.

➤ **Irish red:** esta cerveza es esencialmente una adaptación de las populares English bitters, es una de las cervezas insignia de muchas cervecerías, esta es hecha con maltas caramelizadas, posee una carbonatación moderada, de sabor caramelizado y un poco tostado, lo que le da una característica un poco seca (BJCP, 2015)

Son de origen irlandés de alta fermentación y de color rojizo, su principal característica es que es menos amarga que las ales inglesas, son cervezas muy fáciles de beber.

➤ **Brown ale:** este tipo de cerveza posee una gran historia en Inglaterra este estilo es basado en el estilo moderno y fuertes Brown british ales, las actuales Brown ales son una creación del siglo 20, las anteriores eran cervezas más débiles encunto a sabor y olor. Posee aromas caramelizados y una sensación media seca, así mismo puede tener un gusto de a chocolate así mismo maneja una carbonatación media – alta. (BJCP, 2015)

➤ **London Lager:** esta clase de cerveza se caracteriza por ser fabricada con agua blanda y levaduras muy neutras, lo que garantiza los sabores de su malta elaborada con cebadas procedentes de la región de East Anglia y de los lúpulos cultivados en Kent sean los primordiales al momento de la cata. Esta cerveza tan típica la podemos encontrar en la mayoría de pubs londinenses, por lo cual se quiere dar un énfasis la cultura e ingredientes de este lugar.

Es de color pálido y espuma persistente tiene un sabor suave y limpio con toques afrutados y cítricos que rematan con un ligero amargor.

Cerveza muy refrescante que consumida a 4°C combina muy bien con sabores fuertes como los de los quesos curados, jamón, carnes ahumadas o pescado azul.

La espuma de color blanco lechoso, con cierta densidad, deja medio dedo de corona. Carbónico tan escaso como pequeño de tamaño, se desprende de forma continuada desde el fondo de la copa.

La nariz es fragante por un lúpulo muy fresco que está en primer término, con olores de malta, tostados ligeros y levadura, que completan el perfil, todo en media intensidad.

En la boca destaca por su fineza. Escasamente carbonatada (típicamente británica), se muestra equilibrada, con amargos medios que le dan longitud, y con abundantes aromas de resina de lúpulo, de recuerdos tanto florales como vegetales.(Vega, 2014)

➤ **Stout:** Esta clase de cerveza se deriva del estilo *porter* que nació en Gran Bretaña y que se caracteriza por una fermentación alta, de color oscuro y un sabor muy intenso. A medida que las características organolépticas de esta cerveza se hacían más fuertes y marcadas, nació la cerveza *stout* que significa corpulento o sólido y se designan a la cerveza más fuerte y con más cuerpo. Conforme se hacían más fuertes se les conocía como “Extra stoutporter” “Imperial stout” o “Doublestout”. A mediados del siglo XIX la stoutporter se había convertido en la bebida nacional irlandesa y algunos productores en Irlanda le quitaron la palabra *porter*, por lo que el nombre quedó sólo en *stout*.

Hoy en día sus características más destacadas son su color casi negro, su sabor tostado y su textura cremosa. Es un estilo tradicional de las ciudades irlandesas de Dublín y Cork, donde es costumbre tomarla con ostras, siendo la marca Guinness la que ha dado fama mundial al estilo.

La cerveza Stout se caracteriza por ser sumamente oscura casi negra y bien tostada. En nariz se perciben aromas a café y chocolate. Su espuma es densa. En boca suele tener un sabor dulce que proviene de las maltas caramelizadas también se identifican sabores tostados, caramelo, tabaco y chocolate, con un potente final amargo. Las stout tienen muy poca cantidad de alcohol, debido a que se obtienen con maltas muy torrefactas (malta secada a temperaturas mayores de 120° c) y por lo tanto con poca capacidad de fermentación, por lo que los azúcares no pueden ser transformados en alcohol. Una de las tradiciones más marcadas alrededor de esta cerveza, es acompañarla con ostras. (Simone Pilla, 2012).

La levadura que se utiliza es *safale* ya que tiene una alta capacidad de fermentación y crea sedimento compacto al final. O se utiliza la levadura *safale 05* que es de origen americano que produce cervezas bien balanceadas y forman una capa de espuma en superficie que permanece allí durante toda la fermentación.

➤ **Irish Stout:** es la stout más conocida en la actualidad, es una cerveza tradicional de Dublín, de color oscuro y sabor malteado oscuro. Su origen es irlandés con fermentación alta, su color es oscuro casi negro, su espuma es abundante y de color avellana y con un grado de alcohol aproximado del 4% al 6%.

Son menos amargas con una cerveza Ale inglesa, con un sabor malteado y a caramelo y no suele llevar mucho lúpulo; de hecho, es muy común encontrar este estilo de cerveza sin ningún tipo de lúpulo. Tienen trago dulce y sequedad después en boca.

Este estilo de cerveza artesanal, por lo general muestra notas a café y tostados, amargor bajo a nulo, ligeras notas a chocolate y una espuma cremosa, las notas a mantequilla en exceso son un defecto. Su nivel de amargor va de los 30 a 45 unidades de amargor.

Dentro de la levadura utilizada en este tipo de cerveza se conocen la Empire ale que se agrega en cervezas con cuerpo y su fermentación da como resultado colores oscuros y sabores intensos. (Simone Pilla, 2012)

➤ Light: al contrario de la cerveza con gran cuerpo, esta es una clase de cerveza que tiene muy bajo volumen de alcohol, aroma y una espuma muy ligera; estas cervezas muy apreciadas por los estadounidenses tienen la virtud de refrescar en los días de verano, ya que son muy ligeras y fáciles de beber. Su aroma muy limpio y persistente, se marca gracias a una discreta espuma, lo atractivo de esta cerveza es que tiene un tercio menos de calorías que las cervezas convencionales, lo que ocurre es la pérdida de sabor y fuerza, se da una sensación más ligera en boca, ya que esta disminución de calorías se debe a la disminución de grado de alcohol y se eliminan carbohidratos no fermentados.

➤ Para explicar la pérdida de calorías es: el uso de menos cereales para tener menos azúcares fermentables, esto da menos alcohol, menos cuerpo, menos calorías. A pesar de que dé que se usan los mismos cereales, se juega con las temperaturas de maceración, lo que inhibe la enzima responsable de extraer azúcares fermentables. De esta forma se extrae color, sabor y aroma de los cereales. (Ysusi, 2017) .

➤ Amber: Es una clase de cerveza de alta fermentación, de color ambarino (amarillo claro) y de origen americano y se clasifica dentro del grupo de las Ales americanas, viene bastante lupulizadas tanto en aroma como en sabor y no son muy maltosas aromáticamente. Ya en el sabor se perciben tonos dulces como a caramelo o sabores cítricos o frutales.

Son cervezas suaves donde el amargor del lúpulo y el dulzor de la malta se equilibran mutuamente. Su color tiene un rango entre ámbar y cobrizo, suelen ser cristalinas, pero en algunos casos presentan turbidez y la espuma suele ser abundante y de color blanco haciendo un contraste muy llamativo con el color de la cerveza.

Sus características más generales es que no tiene un alto grado de alcohol (4.5% - 6.2%) y nos son muy amargas. Por esta razón atrae a un público que no gusta de la cerveza por su amargo y puede degustar esta cerveza con sabores muy dulces.

A pesar de su origen americano, la gran mayoría de estas cervezas son artesanales españolas, escocesas y belgas.

Se utiliza una levadura llamada Bry, Levadura procedente de la costa oeste de Estados Unidos, utilizada para diferentes estilos de cerveza. Proporciona una fermentación rápida y vigorosa, pudiendo terminar en tan solo 4 días.

➤ Wheat: Es una cerveza de trigo de alta fermentación, con lúpulos americanos. Posee tintes de color naranja y amarillos, la mayoría de esta clase son opacas y su espuma es abundante, duradera y de burbujas muy finas.

Tiene poca malta, por lo que se puede distinguir levemente el trigo como en aroma y sabor. Se resalta mucho el sabor a lúpulo por lo que se encuentran muchas notas frutales, herbales, cítricas, florales.

Es de un estilo veraniego ya que son muy ligeras y de carácter muy refrescante, no posee mucho amargor y no maneja un alto nivel de alcohol (4% a 6%)

Dado que se tiene una gran variedad de cervezas artesanales ofrecidas por los establecimientos de la zona T, se quiere realizar la cata de cerveza variando las cervezas amargas y dulces, las cervezas que poseen más cuerpo y fuerza y las cervezas más simples y que no poseen características organolépticas muy marcadas.

Así mismo se pudo encontrar que los tipos de fermentación cambian y los métodos de filtrado, por lo cual la cerveza toma mayor o menor sabor de lúpulo o de malta y su fermentación marca un punto de comparación en cuanto a sabor y aroma.

Al momento de realizar los circuitos correspondientes a los diferentes colores de las cervezas, se tomara en cuenta tipos de levadura, fuerza y cuerpo, texturas, sabores, toques de malta tostada o toques cítricos y frutales, la capacidad que tenga cada cerveza de maridad con la comida ofrecida en los PUBs y por ultimo sus grados alcohólicos, ya que al realizar un circuito que pasara por diferentes establecimientos en una noche, se busca que el cliente o turista no se embriague y pueda tener sus sentidos despejados y claros para apreciar la cata cervecera.

Existen grandes tipos de cervezas las cuales son manejadas por los establecimientos de la zona T lo que nos deja ver como esta bebida tiene gran variedad y diversidad la cual puede ser

explotada correctamente donde existan beneficios tanto en temas turísticos como en temas comerciales donde la cerveza artesanal sea protagonista.

6.3Productores

Para continuar con el análisis con respecto al método de recolección de información que son las fichas técnicas, es importante resaltar a los productores que proveen de cerveza artesanal a los establecimientos ya escogidos.

Estos productores son un factor importante ya que cada uno de ellos tiene maneras diferentes de producción, ingredientes y estilos de cerveza que los hace únicos. De esta manera se puede crear una línea de comparación entre estas bebidas alcohólicas que son similares en clase, pero con diferente productor y proceso de creación.

Entre estos productores de cerveza artesanal se encuentran

➤ **Bogotá BeerCompany:** El fundador de la primera cervecería Bogotana fue Berny Silberwasser, con el fin de darle a Bogotá una cerveza de calidad, estas cervezas son elaboradas con los mejores ingredientes naturales tradicionales, igualmente para algunas de sus cervezas usan ingredientes locales, como miel orgánica, cascara de naranja, etc. Con el fin de darle un mejor sabor y aroma, su producción no es masiva, estas cervezas son elaboradas mediante pequeñas cochadas de producción, no se usan colorantes ni preservantes, estas cervezas eran elaboradas en el corazón de la ciudad de Bogotá dentro de una pequeña cervecería, pero en el 2014 abrieron su nueva cervecería ubicada en Tocancipá, equipada con las mejores maquinas alemanas para la elaboración de cerveza

Ilustración 9 cerveza BBC



Fuente:tiendademarcas

➤ Bavaria: Esta grande cervecería ha estado en el mercado colombiano por más de 128 años, sus productos son elaborados bajo estándares de calidad internacionales dentro de las seis plantas distribuidas a lo largo del territorio nacional ubicadas en: Barranquilla, Bucaramanga, Duitama, Medellín, Tocancipá, y Yumbo. Compañía líder en bebidas en Colombia y pertenece al grupo AB inBev esta cervecería fue fundada en 1890, por medio de alianzas estratégicas y compra de muchas cervecerías tanto nacionales como internacionales esta organización cuenta con grandes recursos y grandes cantidades de operarios.

Ilustración 10 cerveza Póker - Bavaria



Fuente:estucerveza.com

- Cerveza London Calling: London calling PUB desarrolla sus propias cervezas artesanales basadas en la mezcla de finas maltas seleccionadas y el tiempo perfecto de maduración, generando de esta manera una bebida hecha especialmente para las personas que quieran vivir la experiencia de un PUB londinense en la zona T de Bogotá

Ilustración 11 cerveza Póker - Bavaria



Fuente: estucerveza

- Cervecería Colon: La cervecería colon nace en Cali Colombia, en el año 1.997, esta cerveza artesanal tardó aproximadamente 2 años para salir al mercado. En este periodo los maestros cerveceros se dedicaron al perfeccionamiento de la fórmula de la cerveza con estilo inglés y alemán. Nace entonces en la cervecería colon cuatro recetas que han sobrevivido aun en el tiempo: Negra, Roja, Rubia y Premium (light). Y ya en 1.998, se funda Palos de Moguer en el norte de Bogotá donde se encuentra ubicado el PUB y la fábrica de cerveza.

Esta empresa es reconocida por la “cultura cervecera” según Fernando Ospitia, gerente general de Palos de Moguer. Donde se busca crear en las personas un gusto único y refinado por la cerveza de calidad, mientras se disfruta un buen momento en un agradable espacio tranquilo y relajado.

Pero esta iniciativa de negocio ha sido un poco complicada ya que los ingredientes básicos de la cerveza como lo son malta, levadura y lúpulo son importados. Y puede llegar a ser muy costosa su fabricación, es por esto que el costo de una cerveza artesanal de calidad es mayor a una cerveza industrial producida en masa.

Las cuentas que hace la Cervecería Colón son más o menos las siguientes: al año consumen unos 12 contenedores de malta (cada uno de 25 toneladas) traída de Europa, EE. UU., Chile, Argentina y Canadá. El precio de cada contenedor es de \$70 millones. Del lúpulo

se utilizan 1.200 kilos en un año, y cada uno cuesta \$140.000. Lúpulo de Europa, EE. UU., Bélgica y Argentina. (Gutierrez C. , 2009)

Ilustración
12cervezas colon
rubia, roja y
negra



Fuente: cívico

➤ 3 Cordilleras: Este gran sueño empezó en 1996 cuando un colombiano Apasionado por la cerveza se fue a vivir a Atlanta, Estados Unidos y conoció las cervezas artesanales. Trabajó durante 6 años en SweetWater, una de las principales microcerveceras de Estados Unidos, entre más de 2.900.

En el año 2007 regresó a Colombia a compartirnos todo su conocimiento sobre la cultura cervecera y mostrar este gran producto. 3 Cordilleras abrió sus puertas en el 2008 en Medellín creando las mejores cervezas artesanales para cautivar a aquellos que están dispuestos a probar cervezas llenas de nuevos colores, aromas y sabores.

Este productor también maneja la cultura cervecera, el poder generar en el público una sensación de tranquilidad, un lugar donde se puede compartir con amigos y familiares en torno a un producto de la más alta calidad.

Dentro de sus cervezas se pueden encontrar:

- Blanca – Wheat Ale: es de color dorado, tiene una combinación de finas maltas, trigo y lúpulos y un poco de centeno. Fresca y bien balanceada.
- Mestiza – American Pale Ale: contiene variados lúpulos americanos con exquisitos aromas florales y cítricos que complementan una malta acaramelada y posee un color ocre
- Mulata – Amber Ale: es una cerveza de color rojo que contiene combinaciones de maltas tostadas, con insinuaciones de pan fresco y con un sabor malteado delicioso y equilibrado
- Negra – Sweet Stout: esta cerveza tipo stout está cargada de maltas tostadas, oscuras y acarameladas y se caracteriza por su aroma a café y cocoa. Es fuerte y con mucho cuerpo y deja una sensación dulce con aromas a chocolate.
- Rosada – Rosé: Elaborada con maltas y trigos que se caracterizan por su fino aroma y sabor a frutos rojos que le dan una frescura natural.

Ilustración 13 clases de cerveza 3 cordilleras



Fuente: 3cordilleras.com

- **Productor Propio Colombian Pub:** Este productor crea sus propias cervezas artesanales con las mejores maltas y levaduras tipo lager, ofrece cervezas artesanales american lager light las cuales se caracterizan por tener un volumen de alcohol más bajo generalmente entre 2.8% y 4.2%. Por otro lado ofrece cervezas tipo american lager que al contrario de las light estas poseen el volumen de alcohol normal de una cerveza artesanal generalmente 4.2% y 5.3%.

estos dos tipos de cerveza artesanal poseen un sabor relativamente neutral para el paladar, con moderados sabor a grano.

Como se puede ver, estos productores son reconocidos por sus productos de alta calidad y gran variedad, que permite satisfacer el paladar de todas las personas según sus diversos gustos. El poder trabajar con cervecería que cumplen con todo tipo de normatividad y manejo de alimentos adecuado, hace que se les dé una seguridad y calidad a los clientes.

Al hablar de cerveza artesanal, algunos de los productores mencionados son pioneros dado sus conocimientos y trabajo arduo en torno a esta bebida tan emblemática y se muestra que muchos maestros cerveceros se han involucrado en las recetas y producción de estos productos, garantizando el cautivar y atraer a un grupo más grande de consumidores, cumpliendo sus expectativas y creando clientes felices y fieles a la marca.

Como se ha podido observar, los productores buscan la creación de una cerveza, que, aunque sus productos bases sean de otros países, sean únicas al mezclarlas con ingredientes colombianos y procesos en cuanto a la fermentación y el tostado de la malta únicos.

Los productores artesanales de la zona T tienen una gran capacidad para mantenerse en el mercado ya que mantenerse en este mercado no es fácil para marcas pequeñas pero su ítem diferenciador es la gran calidad y los buenos manejos de producto y marca que estos logran para de esta manera posicionar la cerveza de calidad en Bogotá y en Colombia.

6.4 Análisis de aspectos complementarios:

Por último, se quiere analizar de manera objetiva otros elementos que fueron incluidos dentro de las fichas técnicas y que permiten la realización eficaz y completa del proyecto. Al incluir establecimientos dentro del circuito de cata cervecera, se busca crear un ambiente único y especial donde el turista o cliente se sienta completamente cómodo, ansioso por las actividades de cata, maridaje y la experiencia de conocer uno de los lugares más conocidos y emblemáticos de la ciudad de Bogotá.

Los factores que se analizaran y compararan dentro de las fichas técnicas realizadas con anterioridad son:

➤ **Menú:** para este análisis se puede observar que casi todos los establecimientos poseen un servicio de comidas, de esta manera para el producto final se quiere generar un maridaje para la cerveza a catar en donde se podrá elegir el acompañamiento para la correcta degustación.

Se procede a crear una tabla la cual nos indica los platos y la posibilidad de incluir los acompañamientos necesarios que la cerveza a catar requiera

Tabla 7Control del menú de los establecimientos

Establecimiento/Menú	Platos a la carta	Comidas Rápidas	Comida Típica	Snaks
La Cervecería	X	X		
Colombian PUB				
London Calling				X
Palos de Moguer	X	X	X	
Irish PUB	X			
BeerStation	X			
La casa de la Cerveza	X			X
Locos x el futbol	X	X		X
Thebeer lounge	X	X		X

Fuente: propia

Colombian PUB es único establecimiento que no ofrece ningún tipo de alimento por este motivo no se podrá realizar el maridaje dentro del establecimiento sin embargo se aprovechará la gran variedad en cuanto a menú de los demás bares turísticos para completar el circuito.

➤ **Temática:** Dentro de los establecimientos escogidos para el circuito turístico encontramos que la gran mayoría son PUBs los cuales están especialmente enfocados en cerveza artesanal estos son TheBeerLounge, Locos por el futbol, Palos de Moguer y Colombian PUB seguido por los bares ingleses estos por su parte son LondonsCalling, BeerStation y La

Cervecería, por otro lado, se cuenta con un bar irlandés Irish PUB y un restaurante bar la Lasa de la Cerveza.

- Capacidad: Dentro de nuestro circuito turístico hay algunos establecimientos que pueden albergar grandes cantidades de personas, pero otros no, existe una diferencia abismal como por ejemplo en la casa de la cerveza pueden ingresar 700 personas mientras que en London calling apenas 68 por esta razón se debe tener en cuenta la capacidad de los establecimientos que trae consigo la ruta para no sobresaturarlos y que se pierda calidad en la prestación del servicio.
- Rango de precios: los promedios de precios que se tienen de las bebidas y los tipos de comida en cada uno de los establecimientos son:

	Bebidas	Platos fuertes	Entradas	Acompañamientos	Postres
La cervecería	\$12.000	\$52.500	\$0	\$53.750	\$9.000
Colombian PUB	\$12.400	\$0	\$0	\$0	\$0
London Calling	\$14.000	\$0	\$0	\$27.500	\$0
Palos de Moguer	\$9.400	\$42.500	\$9.600	\$36.400	\$7.000
Irish PUB	\$13.000	\$36.950	\$22.900	\$22.900	\$9.900
BeerStation	\$10.000	\$28.000	\$5.500	\$6.000	\$8.000
La casa de la C.	\$11.000	\$27.500	\$22.000	\$0	\$7.000
Locos x el futbol	\$10.000	\$30.400	\$10.900	\$22.500	\$0
Thebeer lounge	\$9.500	\$30.500	\$17.500	\$16.900	\$10.000

Tabla 8 Promedio de precios de los servicios de los PUB

Fuente: Elaboración propia

Los precios fueron sacados directamente de la carta de los establecimientos a los cuales se les aplico la ficha técnica.

Se puede determinar que el establecimiento más costoso es la Cervecería, seguido de Palos de Moguer ya que manejan unos platos y bebidas con mayor elaboración, aunque en bebidas

el precio mayor corresponde a London Calling, dado que en este establecimiento se ofrecen cervezas artesanales de su propia autoría y esto incrementa el costo del producto.

Dentro de los establecimientos que manejan un rango de precios bajos son BeerStation y locos X el futbol, ya que manejan una variedad de platos más reducida y se enfocan en los acompañamientos para realizar el maridaje.

El único PUB que no maneja ningún tipo de plato es Colombian PUB, ya que en la actualidad se enfocan en la preparación y elaboración de diferentes bebidas alcohólicas. Seguida de London Calling, que ofrece solo bebidas y acompañamientos, pero dentro de los acompañamientos se encuentra una gran variedad de platos que buscan maridar con las bebidas que ofrecen.

Como conclusión se ha optado por no utilizar de manera repetida o constante el bar Colombian PUB, ya que dentro del proyecto se busca realizar la cata y el maridaje y este establecimiento solo permite hacer una de estas dos actividades.

Frente al costo de los alimentos el establecimiento de la Cervecería se elegirá también de manera menos frecuente en el circuito, ya que se quiere crear unos circuitos de costos no muy altos.

➤ Web: Aunque la zona T es muy reconocida por su comercio y establecimientos de bebidas alcohólicas, se busca que cada lugar sea conocido por un gran público objetivo y poder de esta manera crear una publicidad llamativa.

Ya que en la actualidad se está viviendo la era informática, todos los PUB seleccionados cuentan con mínimo un medio electrónico donde se da a conocer el nombre del lugar y sus características más generales.

Pero en la mayoría de establecimientos como lo es Colombian PUB, Irish PUB, La casa de la Cerveza y TheBeer Lounge, no poseen una página web o información importante como lo es los productos que ofrecen y carta de precios. Lo cual no permite que muchas personas conozcan el lugar o se interesen por conocerlo.

El único portal web donde se encuentra los datos de todos los restaurantes con ubicación, teléfono y hora de apertura y cierre es civico.com

➤ Legalidad: Frente a este tema, todos los establecimientos tienen sus registros, permisos y papeles al día, por ser una zona turística y de gran atractivo cultura que cautiva a visitantes

locales y a turistas nacionales y extranjeros, se quiso hacer revisión del registro nacional de turismo (RNT) y también se encontró que poseen este documento.

Por lo cual, para este proyecto es una gran ventaja desde el punto turístico, ya que permite que estos establecimientos se podrán encontrar en el catálogo público de prestadores de servicios turísticos en el país. Permite dar información de estos prestadores a nivel nacional y muestra su calidad en el servicio.

Desde este aspecto todos los establecimientos son válidos para ser incluidos en el circuito y permiten brindar a los clientes potenciales y objetivos seguridad, calidad y buen servicio.

➤ Reservas: Es importante conocer este elemento dentro de los PUB, ya que se debe tener en cuenta para organizar los circuitos de manera adecuada así mismo el costo de entrada o Cover establecido para tenerlo dentro del presupuesto que se realizara para conocer el costo total de los circuitos.

Para concluir, la zona T y sus establecimientos ofrecen gran variedad de productos y servicios, este sector posee la característica de estar bien posicionado tanto geográficamente como en el mercado. Cabe resaltar que los PUBs a los cuales se dirige este proyecto respetan todas las normas y leyes así mismo gracias a la potencialidad turística que el lugar maneja poseen el RNT en regla, lo que hace que la prestación de servicios y la comercialización de productos sea con estándares de calidad altos donde la satisfacción del cliente sea el aspecto más importante.

Teniendo en cuenta las potencialidades turísticas y de entretenimiento que posee esta zona se han seleccionado establecimiento idóneo para realizar los diferentes circuitos turísticos de cata cervecera artesanal. Recalcando principalmente el tipo de cerveza artesanal, las preparaciones que ofrecen, las características físicas y de infraestructura que posee cada establecimiento.

7. Capítulo 3: Desarrollo de circuitos turísticos

La zona T posee grandes ventajas competitivas ya que, por estar ubicada en ese sector posee una potencialidad turística lo cual es un factor importante para el desarrollo de todo tipo de productos y servicios que el cliente o turista desea. El gran alcance turístico que este sector tiene dentro de la ciudad impulsa diferentes proyectos, al ser un lugar actualmente reconocido por nacionales y extranjeros, donde se encuentra gran variedad de productos y servicios así mismo la calidad es un factor diferenciador, que el mismo turista reconoce.

El circuito turístico de cata de cerveza artesanal tiene una localización donde este puede desarrollarse correctamente además la zona T ofrece todas las garantías necesarias, sin dejar de lado que los diferentes establecimientos seleccionados están ubicados a unos cuantos metros de distancia por lo que facilita la implementación del circuito turístico.

En la realización de este trabajo se implementará el circuito, ya que es una combinación de elementos e infraestructura que permite dar un conocimiento de un lugar determinado, que pueden manejar una temática específica. (Noemi Wallingre, 1998). En este caso el recorrido organizado por diferentes PUBs de la zona T en base a la cerveza artesanal.

Dado que se realizará en esta área, se encontraron diversos PUBs con sus respectivas y emblemáticas cervezas, por lo cual se han diseñado diferentes tipos de circuito basados en el color de esta bebida alcohólica y sus diferencias en cuanto a sus características organolépticas.

Según la autora Nelida Chan los circuitos turísticos tienen diferentes formas de clasificarse; ya sea por su espacio, por su temática y por su diagramación. Por lo que estos diferentes circuitos son urbanos ya que su realización es dentro de la ciudad de Bogotá, su temática se basa en la cerveza artesanal, su cata y maridaje adecuado y por último se realizan circuitos de diagramación lineal ya que se plantearan tomando como base una calle o lugar específico donde el punto de partida y punto de finalización del mismo no sean coincidentes.

Como se menciona en el marco teórico, el circuito se realiza a través de los siguientes pasos o estudios, que permitirán su correcto desarrollo y su éxito.

➤ La investigación: es una búsqueda de información sobre la zona, atractivos y elementos más relevantes, rutas de acceso y rutas de conexión entre los destinos.

Dentro de la investigación se encuentra una fase preliminar donde se identifica el espacio geográfico y los lugares más importantes.

Las tareas de campo donde se realiza la observación de los PUBs, identificando los recursos y facilidades que tiene la zona T. Se realizaron varias visitas a la zona T que comprenden las calles 82 y 83 con carrera 12 y 13, ya que esta es la zona delimitada para los diferentes bares que ofertan la cerveza artesanal.

Aquí se encontró una gran variedad de bares, PUBs, discotecas y restaurantes, donde se ofrecen diferentes tipos de bebidas alcohólicas, pero solo una cantidad de nueve PUBs que manejan en su carta cerveza artesanal o la producen ellos mismos. Mejorando de esta manera la experiencia de la cultura cervecera, la calidad de las bebidas y su variedad.

Y por último la fase de registro donde se han aplicado las fichas técnicas realizadas en el capítulo dos, con las características básicas de los establecimientos, los servicios ofrecidos y las clases y tipos de cerveza.

Al conocer el número de bares que se tienen en la zona T, que ofertan cerveza artesanal, se realizaron las citas vía telefónica y se organizaron las reuniones con los administradores o dueños de los respectivos PUBs ya que por el sector y el servicio que prestan solo tenían disponibilidad de tiempo los días lunes, martes y miércoles.

Al llegar el tiempo de recolectar la información y cumplir con las citas, los diferentes administradores y/o dueños brindaron con gran amabilidad y detalle información que se solicitaba en la ficha a excepción de los ingredientes o especificaciones de las cervezas, ya que es un tema de gran importancia frente a los competidores que maneja cada establecimiento.

La información brindada fue correctamente enlazada con las fichas técnicas realizadas con anterioridad. De esta manera también se complementó información sobre los tipos de cerveza por medio de fuentes secundarias y en base a las investigaciones preliminares que se encuentran en los marcos y el capítulo uno.

➤ **Recopilación de información:** donde se ha recopilado la información acerca de la zona y de cada uno de los establecimientos con fuentes primarias y fuentes secundarias.

Para iniciar la recolección de información sobre la zona de estudio y aplicación del proyecto se utilizaron fuentes secundarias como libros acerca de la realización de un circuito turístico y la evaluación de los atractivos que debe manejar y documentación oficial de la página de la alcaldía de Bogotá en internet para el estudio de la zona T.

Ya para la información de cada uno de los establecimientos se utilizaron las fuentes primarias como las citas o reuniones que se dieron con los administradores y/o dueños de cada uno de los PUBs para realizar las fichas técnicas y las diferentes entrevistas y el sondeo para conocer las opiniones del público sobre el proyecto, su interés y la historia o recorrido que ha tenido la cerveza artesanal en Colombia.

➤ **Análisis de la información:** Después de recolectar la información, esta se procesa, analiza y evalúa para determinar su importancia y pertinencia para cumplir con el objetivo del circuito. En este caso seleccionar los PUBs de acuerdo a las cervezas que ofrecen, los alimentos que preparan y la mejor forma de realizar la cata.

Teniendo en cuenta principalmente a los tres establecimientos que manejan su propia producción y distribución de cerveza artesanal, se han seleccionado de manera más repetitiva en los circuitos, por su importancia y características organolépticas únicas que podrán brindar una experiencia especial y novedosa.

También se han seleccionado los establecimientos según el tipo de comida que manejan y si llegan a maridar de manera perfecta las clases y familias de cerveza que serán incluidas en la cata.

Sera de gran importancia tener en cuenta cada uno de los aspectos consignados en la ficha técnica y así realizar una selección acertada de cómo se manejará el recorrido e itinerario dentro del circuito, que establecimientos y alimentos se incluirán, su ubicación y el excelente trato por parte del personal de los PUBs.

➤ **Enunciación del circuito:** Seleccionar los PUBs según la temática del circuito. Teniendo toda la información de los establecimientos y la importancia que marcan dentro de los objetivos del proyecto y de cada uno de los circuitos a realizar. Se mostrará más adelante los establecimientos que integran cada uno de los circuitos, con la cerveza insignia y su maridaje correspondiente (véase tabla de maridaje capítulo uno).

Después de realizar la selección de los lugares se procederá a realizar los mapas que mostrarán cada uno de los circuitos ubicados en la zona T, con su respectivo itinerario y logo.

7.1 Presentación nombre y logos:

Con base en lo anterior se propone el producto turístico CERARTE nombre compuesto por las palabras cerveza y artesanal, este contará con cuatro circuitos de cata cervecera diferentes donde se podrá catar y maridar respectivamente las diferentes clases de cerveza que manejan los establecimientos seleccionados, satisfaciendo la necesidad de conocimientos y diversión que los turistas o consumidores tienen.

Los circuitos turísticos de cerveza artesanal CERARTE quieren estar completamente enfocados en la cultura y el mundo de la cerveza artesanal para así marcar una diferencia en el mercado donde el producto turístico resalte y sea asociado con procedimientos de calidad.

Para la creación del logo se han tomado una de las leyendas egipcias donde se cree fue como se creó la cerveza en el mundo, esta es la de la diosa leona egipcia Sejmet, enviada por el dios Ra para castigar a los hombres la cual bebe cerveza roja en vez de sangre de los condenados y se transforma en Hathor diosa de la danza, música, alegría, amor, fiesta y embriaguez.

Ilustración 14Sejmet

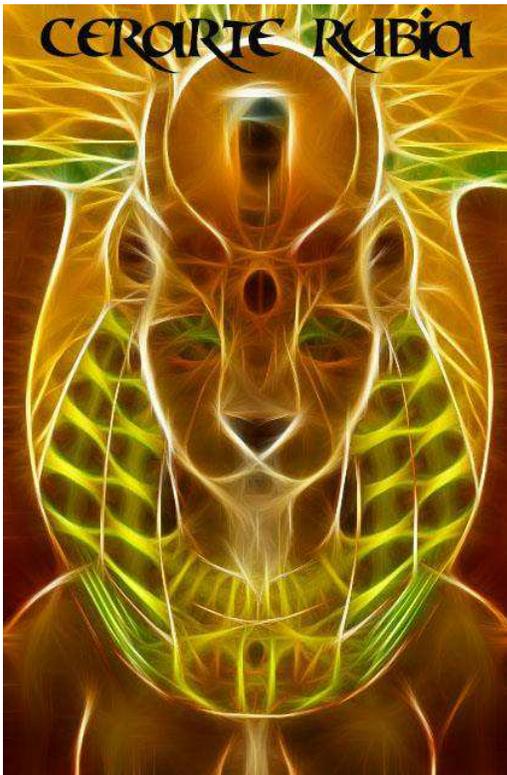


Fuente: minube.com

Esta diosa, es considerada dentro de la religión egipcia la Diosa más bella pero así mismo su nombre proviene de la palabra "Sekhem" lo que significa poder, esta diosa fue el símbolo de guerra y fuerza, considerada como una diosa salvaje y feroz, ella era la encargada de cuidar al faraón en las guerras, su ira era tremenda, pero si se lograba apaciguar, sus oradores conseguían el dominio sobre sus enemigos y el vigor y la energía para vencer la debilidad y la enfermedad.

Ya que la diosa Sejmet está directamente relacionada con la cerveza se toma su rostro como el rostro de las rutas CERARTE donde el poder que esta emite se transmite directamente al consumidor lo que hace que el logo resalte y genere un factor diferenciador importante en el mercado, este logo será la cara del producto turístico, se presenta en cuatro diferentes estados los cuales varían de color con respecto a la ruta CERARTE que se toma.

Ilustración 15 CERARTE rubia



Se presenta el logo CERARTE rubia, donde el color dorado es protagonista, acompañado de unos pocos visos de color verde. Este logo se asignará a el circuito turístico de cata cervecera enfocado en cervezas doradas o rubias.

Fuente: propia

Ilustración 16 CERARTE negra

El logo CERARTE negra se genera con la participación principal del color negro acompañado de unos pocos visos azules. Este se asignará al circuito CERARTE negra donde se catarán cervezas artesanales negras.



Fuente: propia

Ilustración 17 CERARTE roja



Continuando con la presentación del logo CERARTE roja donde el color rojo resalta principalmente seguido del color negro, Este logo se asignará a el circuito turístico CERARTE roja donde se procederá con la cata y maridaje de cervezas rojas.

Fuente: propia

Ilustración18CERCARTE fusión



Se procede con la presentación del logo CERCARTE fusión. Donde se resalta el color blanco acompañado del color azul. Este logo se asignará al circuito turístico de comparación entre cerveza artesanal y cerveza industrial.

Fuente: propia

7.2 Exploración a expertos y clientes:

Después de realizar las entrevistas y los respectivos sondeos se procede con la realización de las rutas para los diferentes circuitos turísticos respectivamente, para hacer claridad en este tema se realizaran circuitos lineales explicados en cuatro tablas donde se consignará además del nombre del circuito los tipos de cerveza, el establecimiento y además el maridaje que se hará en el lugar, así se podrá tener una idea muy específica de los lugares y pasos a seguir y el orden de visita para cada establecimiento dentro del circuito turístico de cerveza artesanal que se tome.

Dado que el objetivo de este capítulo es la creación de los respectivos circuitos turísticos de cata cervecera, es importante tener en cuenta la opinión del público al cual se quiere dirigir y poder complementar la investigación realizada para la elección de los establecimientos, su conocimiento de la cerveza artesanal y su interés o disposición frente al proyecto.

Por lo cual se realizó un sondeo a personas que se encontraban dentro de los establecimientos o Pubs y en los alrededores de la zona T. para conocer su opinión.

El sondeo es una herramienta de medición que se refiere a las indagaciones o preguntas que se aplican a determinado grupo de personas para obtener un primer panorama acerca de un determinado tema.

La finalidad del sondeo es conocer la opinión de un grupo social en general sobre una cuestión. Para esto se suele realizar o preparar un cuestionario que se presenta a las personas por diferentes vías (entrevista personal, vía telefónica, internet, etc.) para conseguir las respuestas. En base a la información recolectada por el sondeo, es posible sacar conclusiones respecto a la opinión predominante. (Noemi Wallingre, 1998)

El sondeo fue diseñado con cinco preguntas detalladas que son:

1. ¿Alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?

Esta pregunta se quiso realizar para conocer la perspectiva que tiene el consumidor frente a la cerveza artesanal y si tiene conocimientos algunos sobre esta bebida. Así se podrá generar una idea clara de la aceptación del producto en el mercado actual, principalmente dentro de la zona T que es conocida por su variedad de establecimientos y bebidas alcohólicas.

2. ¿Le gustaría realizar un circuito turístico de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá? ¿Por qué?

Se busca comprender la aceptación del público sobre el proyecto a realizar y analizar los argumentos del porque es viable o no, para de esta manera hacer las correcciones pertinentes y poder mejorar el producto final.

3. ¿Estaría de acuerdo en consumir algún tipo de alimento durante el proceso de cata cervecera?

Teniendo en cuenta la opinión recolectada de los sondeos, se puede establecer el éxito que tendrá la realización de la cata cervecera con la actividad de maridaje, donde se le explicara al público cual es la comida adecuada según el tipo de cerveza consumida.

4. ¿Cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?

Al momento de establecer los diferentes circuitos de cata cervecera que se realizaran según el estilo de cerveza durante una noche. Se quiere llegar a una percepción promedio de la

cantidad de establecimientos a visitar en este periodo de tiempo, ya que no se quiere tener un producto muy simple o demasiado saturado para la comodidad, conocimiento claro y entretenimiento del público.

5. ¿Es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera una comparación de cerveza artesanal con cerveza industrial? ¿Por qué?

Se quiere incluir dentro de los circuitos a realizar, una temática de comparación entre cerveza artesanal con cerveza industria. De esta manera conocer el interés del consumidor y la razón por la cual aceptaría o se rehusaría a realizar este tipo de recorrido.

Al tener conocimiento de las preguntas a realizar dentro del sondeo y su aplicación debida en el lugar determinado, los resultados que se dieron fueron los siguientes:

El público al cual le interesaría realizar el circuito de cata cervecera artesanal varía entre los 18 años y 60 años, pero se mostró un mayor interés y conocimiento en las personas de edades entre los 26 año en adelante, por lo cual se puede inferir que las personas más jóvenes no prestan tanto interés a un conocimiento de bebidas de alta calidad y el producto final de este proyecto se enfocaría en mayor medida en personas con gustos más refinados y por ende personas jóvenes – adultas y edad madura. Ya que están dispuestas adquirir conocimiento nuevo y la capacidad monetaria para consumir bebidas y alimentos de alta calidad, incluyendo una explicación clara y guiada por un experto en el tema.

Frente a las profesiones u ocupaciones, se pude concluir que las personas que visitan la zona T varían entre estudiantes por su cercanía a las universidades y personas de oficina o empleadas que buscan divertirse y pasar un buen momento en compañía de amigos o colegas. Ya que, en el momento de realizar los sondeos, las personas estaban acompañados el día viernes de compañeros de trabajo y el fin de semana con sus parejas o amigos. Pero así mismo se puedo observar gran cantidad de turistas extranjeros que entran a un establecimiento para tomar una bebida de su preferencia en compañía de familia o pareja. Por lo cual este proyecto puede dirigirse a toda clase de ocupaciones y nacionalidades, dirigiéndose especialmente a grupos de personas ya sean amigos, familiares o compañeros y no a personas solas.

Una gran cantidad de consumidores que realizaron el sondeo, conocen y han probado la cerveza artesanal, por lo cual se infiere que este producto ha tenido un gran reconocimiento y

acogida por parte del mercado y de los consumidores, Por lo que se espera que este producto tenga un gran crecimiento en el futuro y las microempresas de Bogotá sean más reconocidas.

Al realizar el sondeo, se obtuvo que la mayoría de personas le interesaría realizar este circuito por su innovación y conocimiento nuevo tanto de bebidas y alimentos como de los establecimientos insignia de la zona T, pero se manifestó también que el circuito no era de gran interés ya que realizar todo un circuito por este tema no es completamente relevante. Este aspecto negativo se dio en edades jóvenes, así que por este motivo se observa de nuevo que el público objetivo tiene un poco más de edad y la aceptación de las personas es altamente satisfactoria.

Para poder manejar el tema de maridaje dentro del circuito de cata, se argumenta el interés del cliente por el complemento y combinación con la bebida alcohólica. Igualmente se expresó que, al momento de consumir algún tipo de alimento, el efecto del alcohol disminuye y se puede apreciar y disfrutar en mayor medida del circuito y la experiencia única que se está brindando. Frente a esta pregunta el resultado por completo fue de aceptación e interés por los alimentos que acompañaran la cerveza artesanal.

El promedio de la cantidad de establecimientos que les gustaría a los clientes visitar por noche es de cuatro establecimientos, ya que se aprovechara el tiempo al máximo y poder disfrutar de los ambientes únicos que ofrecen los establecimientos de la zona T. De esta manera no se consume una cantidad excesiva de alcohol y se puede disfrutar del momento y adquirir nuevas experiencias.

Por último, se logró saber la expectativa e interés que se tendría con una creación de circuito de cata cervecera artesanal comparándose con la cerveza industrial, a lo cual fue completamente aceptada, ya que permite conocer de manera sensorial, las diferencias entre cada bebida, sus procesos y sus ingredientes.

Permitiendo así tener un conocimiento más amplio sobre las bebidas que se consumen cotidianamente y una bebida de alta calidad y con sabores únicos. Aumentando de esta manera la cultura cervecera en la ciudad de Bogotá

Para continuar con las herramientas de recolección de datos, se tienen las entrevistas realizadas a dos expertos cerveceros, un historiador de cerveza artesanal en Colombia llamado Ricardo Plano y un productor de cerveza artesanal del departamento de Boyacá llamado

David Folks. Donde se busca tener respuestas relacionadas con el crecimiento de la cerveza artesanal dentro del mercado de la ciudad de Bogotá, su experiencia en el campo de la cerveza, etc. A continuación, se procederá a mostrar y explicar las preguntas realizadas a estas dos personas expertas.

1. ¿Cuanto tiempo de experiencia tiene usted en el tema cervecero?

Para corroborar el conocimiento y recorrido dentro del tema cervecero que poseen y poder validar cada una de la información que se dará. Igualmente se busca personas que tengan autoridad en este tema.

2. ¿Cree usted que la cerveza artesanal es uno de los productos más importantes dentro del mercado cervecero actual? ¿Por qué?

Se quiere conocer el estado actual de la cerveza artesanal dentro del mercado en Colombia y específicamente en la ciudad de Bogotá, para así conocer su desarrollo frente a otros países y validar la información contenida en el primer capítulo del proyecto actual y tener claridad de la demanda que tiene esta bebida.

3. ¿Considera usted que la cerveza artesanal posee grandes diferencias frente a la cerveza industrial? ¿Por qué?

Siendo expertos en cerveza, se quiere saber qué diferencias notables hay entre las cervezas artesanales y la cerveza industrial. Y como se puede incluir estas diferencias en el último circuito (CERARTE fusión)

4. Con base en su opinión ¿la zona T juega un papel importante dentro del desarrollo comercial de la cerveza artesanal? ¿Por qué?

Se requiere tener un conocimiento acerca del posicionamiento que tiene la zona T frente a las cervezas artesanales. Que características hacen de esta zona un lugar único y exclusivo para ser el lugar elegido de la cata cervecera.

5. ¿Considera usted que la cerveza artesanal colombiana llama la atención de los paladares extranjeros?

Después de realizar las actividades de campo y el sondeo, se pudo determinar la gran cantidad de extranjeros que se encuentran en este lugar y la participación activa que tienen en el consumo de bebidas alcohólicas artesanales, ya que en Colombia se encuentran grandes variedades de ingredientes único que modifican por completo la experiencia de beber una cerveza.

6. ¿Cree usted que un circuito de cata cervecera artesanal en la zona T de Bogotá puede llegar a cautivar el interés del consumidor?

Esta pregunta se realiza para conocer la opinión de los expertos frente a la realización del proyecto de cata cervecera, así como cambios o modificaciones que logran que el producto final sea de alta calidad.

7. En base al desarrollo histórico de la cerveza ¿encuentra algún tipo de problemática frente a la cata de cerveza artesanal y el posible consumidor?

Saber si la cerveza al ser una bebida producida de manera más rústica, se pueden producir algún tipo de problemática en el consumo o generar algún tipo de limitación para la distribución comercial de esta bebida.

Como resultado de la aplicación de las entrevistas se puede concluir:

Las dos personas entrevistadas tienen un gran conocimiento, ya que tienen más de 15 años de experiencia trabajando como investigadores y productores de la cerveza artesanal. El señor Ricardo es de Buenos Aires y fue criado en una familia de industria cervecera, por lo que lleva aproximadamente 62 años de experiencia en coleccionismo de cerveza; por otro lado, el señor David es estadounidense y ha asistido a grandes eventos cerveceros alrededor del mundo. Lo que demuestra su gran conocimiento en el tema artesanal.

La cerveza artesanal es un elemento importante dentro del mercado ya que las personas buscan degustar sabores y productos nuevos, que logren llamar y cautivar su atención. Pero en Colombia aún no se ha alcanzado un gran avance a comparación de otros países en temas de producción y creación. Aun así, se está ampliando en muchas zonas de país, incluyendo a Bogotá, la apropiación y concepto de una cultura cervecera y su amplia variedad de cervecerías artesanales (más de 180 cervecerías). Por lo cual el proyecto tiene una gran importancia para el fortalecimiento y crecimiento de esta cultura cervecera.

Frente a la diferencia que hay entre las cervezas industriales y las cervezas artesanales, los dos expertos coinciden en que son un mundo completamente diferente. La cerveza artesanal es una bebida fuerte de características y graduación alcohólica más alta, que permite al consumidor tener una experiencia única, con agradables sabores y aromas especiales. Mientras que la cerveza industrial es una cerveza mucho más liviana y sencilla, pero que para el gusto del colombiano es más conocida.

Lamentablemente, en una gran mayoría de personas, el gusto por la cerveza industrial es muy alto y hacen que la cultura cervecera se pierda. Por lo que una de las metas de este circuito cervecero es crear un gusto por las bebidas de alta calidad, su conocimiento frente a creación, proceso y maridaje.

Es importante recalcar que las cervezas artesanales, por ser de más alta calidad y su proceso más estricto y cuidados, el costo de estas se eleva un poco y esto afecta también a las personas que pueden tener acceso a ella. Pero al inculcar la cultura cervecera, es mejor pagar un poco más por productos de mayor calidad.

La zona T es un lugar de suma importancia dentro del contexto de cerveza artesanal, ya que en esta área nacen las primeras cervecerías artesanales con Palos de Moguer (Cervecería Colon) y Bogotá BeerCompany (BBC), por lo cual históricamente es de gran importancia y su explicación de fabricación y creación es mucho más amplia.

Igualmente se identifica la zona T como un lugar turístico muy llamativo, especialmente para los visitantes extranjeros, donde se puede comercializar de manera exitosa los diferentes circuitos, por lo que también llegar a ser muy atractivo y único, por los ingredientes que contiene. Aunque hay que agregar que algunas cervezas como 3 cordilleras y BBC tienen un sabor similar a las cervezas artesanales realizadas en Estados Unidos. Por lo que el viajero estará motivado a degustar nuevas cervezas de ingredientes colombianos con un toque de experiencia americana.

Al momento de preguntar acerca de la opinión que genera el proyecto, según el conocimiento y la experiencia de estos dos expertos, es que los circuitos de cata pueden llegar a tener un gran éxito por su popularidad y en temas teóricos e históricos acerca de la elaboración y producción de la cerveza artesanal. Pero es importante tener en cuenta que los procesos de cata y maridaje son complejos y requieren de muchos estudios y preparaciones para llegar a realizar una actividad exitosa y llamativa. Por lo cual para el desarrollo de este proyecto se presupuesta y se ha solicitado el apoyo de un catador profesional, que permitirá realizar de manera efectiva las actividades propuestas.

Para finalizar con las preguntas de las entrevistas realizadas, surge el interrogante de la problemática que tiene el consumo de cerveza artesanal en los consumidores, y la respuesta de

los expertos muestra que no ha surgido ningún tipo de problema frente al consumo de este tipo de bebidas.

Desde los años 60's y la elaboración de estas, no se ha presentado ningún tipo de problema, por lo que es completamente seguro consumirlas y realizar la actividad de cata y maridaje sin ningún tipo de dificultad.

7.3 Circuitos y su maridaje:

A continuación, se mostrarán las tablas respectivas de cada una de las rutas realizadas en CERARTE con el tipo de cerveza que se tomara, el establecimiento respectivo, su maridaje y la razón por la cual esa preparación marida de manera adecuada con cada estilo de cerveza.

También se mostrará el orden en el que se realizaran los circuitos y que establecimientos puntuales se encuentran dentro de cada circuito.

Tabla 9 CERARTE rubia

Cerveza	Establecimiento	Maridaje	Explicación
Golden ale rubia	London Calling	Picada de Nuggets de pollo con papas fritas.	Ya que la cerveza posee un sabor a lúpulo fuerte, pero su malteado es ligero no deja perder el sabor del pollo
BBC Cajicá Honey	Casa de la Cerveza	Camarones al coco	La miel orgánica que tiene esta cerveza le otorga aromas suaves y dulces. Por eso, va muy bien con carnes blancas, salsas dulces, con nueces o almendras.
Wheat ale (blanca)	Locos X Por el futbol	Entrada costillitas BBQ	Complementa el dulzor afrutado y su ligereza no apaga el dulzor que posee la salsa de BBQ
Golden estilo Ingles	Palos de Moguer	Alitas de pollo con papas fritas	Todas las cervezas estilo Golden se caracterizan por no dejar perder los sabores del pollo

Tabla 10 CERARTE roja

Cerveza	Establecimiento	Maridaje	Explicación
Pale ale ingles	Palos de Moguer	Picada Ranchera (chorizo, pollo y carne molida salteada mezclada con hogao y gratinada servida sobre patacón.)	La malta afrutada y con aroma de nueces se asemeje al sabor de los quesos por tal motivo este plato gratinado es una gran opción
BBC Monserrate roja	La Casa de la Cerveza	Pizza peperoni	Las notas dulces de la malta, balanceadas con la amargura del lúpulo, hacen que esta cerveza sea ideal para acompañar hamburguesas y carnes, en especial cortes gruesos y jugosos. Comidas picantes, como la mexicana o la india, son también una combinación perfecta. Jamones maduros y quesos, como el tipo Cheddar.
Irish red ale roja	London Calling	Picada especial (jugoso lomo de res en trozos, Julianas de yuca, plátano y tomate)	Esta cerveza posee la característica de que el sabor del lúpulo está muy bien controlado por lo que marida perfectamente con carnes rojas y salsas.
Santafe roja lager	Colombian PUB	-	

Tabla 11 CERARTE negra

Cerveza	Establecimiento	Maridaje	Explicación
Brown ale Negra	London Calling	Picada roastbeef (carne de res acompañado de papas fritas y aros de cebolla)	La clave es el sabor dulce y afrutado de la malta sin un excesivo amargor el suave sabor de la carne quedara bien equilibrado con la acidez de la cerveza
BBC chapinero porter	La Cerveceria	Picada especial la cervecería	Los sabores tostados de esta cerveza permiten acompañar muy bien cortes de carne gruesos, carne ahumada o a la brasa, al igual que comidas con salsas oscuras, como BBQ, soya o teriyaki.
Stout (productor Bogotano)	Irish PUB	Celticfishn'chips (plato de pescado frito tradicional)	Los sabores malteados y terreros complementan el pescado con un cierto sabor a lúpulo para complementar los aceites
Stout (3 cordilleras)	BeerStation	Fish and Chips.	Los sabores malteados y terreros complementan el pescado con un cierto sabor a lúpulo para complementar los aceites

Tabla 12 CERARTE fusión

Cerveza	Establecimiento	Maridaje	Explicación
Club Colombia fresca del tanque roja	La Cervecería	Salchichas alemanas	Tiene un sabor ideal para acompañar comidas altas en grasa, pero bajas en condimentos. Como carnes rojas, pizzas, embutidos, salchichas y algunas preparaciones de pollo, y es ideal para acompañar con quesos más grasos como el holandés, y Tilsits.
Ale Brown ingles	Palos de Moguer	Picada La colombiana (alitas de pollo, chorizo, empanadas sonrientes, lomo de res, chips de plátano, papa criolla, ají y guacamole.)	El suave sabor de pollo quedara bien equilibrado con el sabor de la cerveza
Club Colombia fresca del tanque dorada	TheBeer Lounge	Arroz caldoso con camarón (arroz preparado con caldo suave de mariscos, camarones y hierbas frescas)	Va bien con carpaccio, mariscos, ceviche, pastas con salsas suaves, sopas, ensaladas, pescados blancos, comida tailandesa, comida mexicana, comida árabe, comida china. Y va muy bien con quesos no muy grasos como el Brie, Camembert, Emmental, o Gruyere.
Porter ale	Irish PUB	Dubliner (triángulos de queso mozzarella con salsa miel mostaza)	Quesos blandos, la acidez combina bien con el tostado de la cerveza y la cremosidad del queso acentúa la riqueza de la cerveza

7.4 Itinerario:

Con base en lo anterior expuesto se reconoce y se diferencian los circuitos CERARTE que se ofertarán, con énfasis en la claridad del maridaje que se propone para poder prestar un excelente servicio donde las experiencias marquen la diferencia y la satisfacción del cliente el objetivo primordial.

Por consiguiente, para el correcto control y manejo de los diferentes circuitos es de carácter obligatorio poseer un itinerario previamente desarrollado para que los clientes y catadores especializados conozcan y estén previamente familiarizados con los diferentes productos y servicios que se les ofrece.

La expresión itinerario turístico puede asociarse a los términos circuito, excursión e, incluso, paquete turístico. Aunque muchas veces es utilizado como sinónimo, el término circuito mostraría un recurso de menor alcance en lo que concierne a la inclusión de servicios. Indicaría, un camino a seguir de un lugar a otro o la descripción de un viaje, un camino a recorrer o un recorrido. También puede significar camino, trayecto y recorrido Mientras que el circuito turístico sería la proposición de itinerarios o recorridos circulares de un programa turístico, para que el viajero no pase dos veces por el mismo lugar.(Rebecca Cisne, 2011)

El itinerario turístico se presenta como una forma de organizar las expectativas, experiencias y deseos en un momento determinado ubicado a priori al desplazamiento, generalmente durante la planeación. Se resalta que los diferentes momentos dentro del itinerario son diferentes entre sí.

De esta manera se procede con la creación de un itinerario turístico para los diferentes circuitos CERARTE planteados anterior mente, cada circuito turístico contara con un tiempo de 4 horas en las cuales se visitará y catara correctamente las diferentes cervezas comenzando a las 7 PM.

Tabla 13 CERARTE rubia itinerario

Hora	Itinerario
7:00 pm a 8:30 pm	<p>7:00pm: Encuentro en la zona T</p> <p>7:15pm-7:25pm: Desplazamiento a London Calling, espera de cervezas y preparaciones, pequeña introducción de la correcta manera de servir una cerveza, una explicación completa de como catar correctamente y descripción específica de la cerveza a tomar.</p> <p>7:25 pm–8:20 pm: cata y maridaje.</p>
8:20 pm a 9:30 pm	<p>8:20 pm – 8:30 pm: Desplazamiento a la casa de la cerveza, espera de cervezas y comida, explicación de la historia de la cerveza, forma en que se maridar y la cerveza a tomar en específico.</p> <p>8:30 pm – 9:30 pm: Cata y maridaje.</p>
9:30 pm a 10:40 pm	<p>9:30 pm - 9:40 pm: Desplazamiento a locos x el futbol, espera de alimentos y cervezas y explicación la producción de la cerveza y explicación de la cerveza en específico.</p> <p>9:40 pm – 10:40 pm: Cata y maridaje</p>
10:40 am a 11:50 am	<p>10:40 pm – 10:50 pm: desplazamiento a Palos de Moguer, introducción a la cultura cervecera y descripción de la cerveza en específico.</p> <p>10:50 pm – 11:50 pm: cata y maridaje</p>

Tabla 14 CERARTE roja itinerario

Hora	Itinerario
7:00 pm a 8:20 pm	7:00 pm: Encuentro en la zona T 7:15pm-7:25 pm: Desplazamiento a Palos de Moguer, espera de cervezas y comida, pequeña introducción de la correcta manera de servir una cerveza, una explicación completa de como catar correctamente y descripción específica de la cerveza a tomar. 7:25 pm – 8:20 pm: Cata y maridaje.
8:20 pm a 9:30 pm	8:20 pm – 8:30 pm: Desplazamiento a la casa de la cerveza, espera de cervezas y alimentos, explicación de la historia de la cerveza, forma en que se marida y la cerveza a tomar en específico. 8:30 pm – 9:30 pm: Cata y maridaje.
9:30 pm a 10:40 pm	9:30 pm -9:40 pm: Desplazamiento a London Calling, espera de alimentos y cervezas y explicación la producción de la cerveza y explicación de la cerveza en específico. 9:40 – 10:40 pm: Cata y maridaje
10:40 pm a 11:50 pm	10:40 pm – 10:50 pm: Desplazamiento a Colombian PUB y explicación cultura cervecera y de la cerveza en específico. 10:50 pm – 11:50 pm: Cata y maridaje

Tabla 15 CERARTE negra itinerario

Hora	Itinerario
7:00 pm a 8:20 pm	7:00 pm: Encuentro en la zona T 7:15pm-7:25pm: Desplazamiento a London Calling, espera de cervezas y alimentos, pequeña explicación de la correcta manera de servir una cerveza, una explicación completa de como catar correctamente y explicación específica de la cerveza a tomar. 7:25 pm – 8:20pm: cata y maridaje.
8:20 pm a 9:30 pm	8:20 pm – 8:30 pm: desplazamiento a la Cervecería, espera de cervezas y alimentos, explicación de la historia de la cerveza, forma en que se marida y la cerveza a tomar en específico. 8:30 pm – 9:30 pm: Cata y maridaje.
9:30 pm a 10:40 pm	9:30 pm -9:40 pm: desplazamiento a Irish PUB, espera de alimentos y cervezas y explicación la producción de la cerveza y explicación de la cerveza en específico. 9:40 – 10:40 pm: cata y maridaje
10:40 am a 11:50 am	10:40 pm – 10:50 pm: desplazamiento a BeerStation y explicación cultura cervecera y de la cerveza en específico. 10:50pm – 11:50 pm: cata y maridaje

Tabla 16 CERARTE fusión itinerario

Hora	Itinerario
7:00 pm a 8:20 pm	7:00 pm: Encuentro en la zona T 7:15 pm-7:25 pm: Desplazamiento a La Cervecería, espera de cervezas y comida, pequeña explicación de la correcta manera de servir una cerveza, una explicación completa de como catar correctamente y explicación específica de la cerveza a tomar. 7:25 pm – 8:20 pm: cata y maridaje.
8:20 pm a 9:30 pm	8:20 pm – 8:30 pm: desplazamiento a Palos de Moguer, espera de cervezas y comida, explicación de la historia de la cerveza, forma en que se marida y la cerveza a tomar en específico. 8:30 pm – 9:30 pm: Cata y maridaje.
9:30 pm a 10:40 pm	9:30 pm -9:40 pm: desplazamiento a TheBeer Lounge espera de comida y cervezas y explicación la producción de la cerveza y explicación de la cerveza en específico. 9:40 – 10:40 pm: cata y maridaje
10:40 am a 11:50 am	10:40 pm – 10:50 pm: desplazamiento a Irish PUB y explicación cultura cervecera y de la cerveza en específico. 10:50 pm – 11:50 pm: cata y maridaje

7.5 Costos y presupuesto

Teniendo en cuenta los estudios anteriores que incluyen los establecimientos, tipos de bebida y maridaje. Se plantea los costos y presupuesto, que tendrán cada uno de los circuitos turístico por persona, ya que se busca obtener los valores exactos de venta del producto para el cliente y así generar su posterior promoción y venta.

Cada presupuesto se realizará con las especificaciones de cada valor, porcentaje de ganancia y costos totales.

Tabla 17 Costeo CERARTE rubia

CERARTE rubia				
Costos Fijos	Precio	Precio porciones	Costos variables	
Costo cervezas			imprevistos	\$ 2.000
Golden ale rubia	\$ 8.000		Costo guía catador por circuito	\$ 12.000
BBC cajcahoney	\$ 8.500		Guía catador por 10 PAX 6 horas (\$120.000)	
wheat ale	\$ 9.000			
Golden estilo ingles	\$ 8.500			
Costo alimentos				
Picada de nuggets de pollo con papas fritas X3	\$ 25.000	\$ 8.333		
Camarones al coco X3	\$ 39.000	\$ 13.000		
Entrada costillitas BBQ	\$ 10.900			
Alitas de pollo con papas fritas	\$ 10.400			
Cover				
Casa de la Cerveza	\$ 10.000			
Seguro	\$ 8.000			
TOTAL COSTOS FIJOS		\$ 94.633	TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 14.000
COSTO TOTAL			\$	108.633
			15%	\$ 16.295
			IVA 19%	\$ 23.736
			PRECIO DE VENTA	\$ 148.665

Tabla 18 costeo CERARTE roja

CERARTE roja				
Costos Fijos	Precio	Precio porciones	Costos variables	
Costo cervezas			imprevistos	\$ 2.000
Pale ale ingles	\$ 8.500		Costo guía catador por circuito	\$ 12.000
BBC monserrate roja	\$ 8.500		Guía catador por 10 PAX 6 horas (\$120.000)	
Irish red ale roja	\$ 9.500			
Santafe roja American lager	\$ 9.900			
Costo alimentos				
Picada ranchera	\$ 29.900	\$ 9.967		
Pizza peperoni	\$ 35.000	\$ 11.667		
Picada especial	\$ 34.000	\$ 11.333		
Cover				
Colombian PUB	\$ 10.000			
Casa de la Cerveza	\$ 10.000			
Seguro	\$ 8.000			
TOTAL COSTOS FIJOS		\$ 97.367	TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 14.000
COSTO TOTAL			\$	111.367
			15%	\$ 16.705
			IVA 19%	\$ 24.334
			PRECIO DE VENTA	\$ 152.405

Tabla 19 costeo CERARTE negra

CERARTE negra			
Costos Fijos	Precio	Precio porciones	Costos variables
Costo cervezas			imprevistos \$ 2.000
Brown ale negra	\$ 8.000		Costo guía catador por circuito \$ 12.000
BBC chapinero porter	\$ 8.500		Guía catador por 10 PAX 6 horas (\$120.000)
Stout (productor Bogotano)	\$ 9.900		
Stout (3 cordilleras)	\$ 8.000		
Costo alimentos			
Picada roastbeef	\$ 30.000	\$ 10.000	
Picada especial la cervecería	\$ 69.500	\$ 17.375	
Celticfishn'chips	\$ 23.900	\$ 11.950	
Fish and Chips.	\$ 10.400		
Cover			
Cervecería	\$ 20.000		
Seguro	\$ 8.000		
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 112.125		TOTAL COSTOS VARIABLES \$ 14.000
COSTO TOTAL			\$ 126.125
			15% \$ 18.919
			IVA 19% \$ 27.558
			\$ 172.602
			PRECIO DE VENTA

Tabla 20 costeo CERARTE fusión

CERARTE Fusión				
Costos Fijos	Precio	Precio porciones	Costos variables	
Costo cervezas			imprevistos	\$ 2.000
Club Colombia fresca del tanque roja	\$ 9.500		Costo guía catador por circuito	\$ 12.000
Ale brown ingles	\$ 8.500		Guía catador por 10 PAX 6 horas (\$120.000)	
Club Colombia fresca del tanque dorada	\$ 9.500			
Porter Ale	\$ 9.900			
Costo alimentos				
Salchichas Alemanas	\$ 58.000	\$ 14.500		
Picada Colombiana	\$ 42.900	\$ 14.300		
Arroz caldoso con camarón	\$ 24.000			
Dubliner	\$ 16.900			
Cover				
Casa de la Cerveza	\$ 10.000			
Seguro	\$ 8.000			
TOTAL COSTOS FIJOS		\$ 125.100	TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 14.000
COSTO TOTAL			\$	139.100
			15%	\$ 20.865
			IVA 19%	\$ 30.393
			PRECIO DE VENTA	\$ 190.358

De esta manera y después de sacar el costeo correspondiente se evidencia quea cada circuito se le aplico un margen de ganancia del 15 % por consiguiente los circuitos turísticos tienen un precio de venta de entre \$145.665 y \$190.358. Precio totalmente razonable teniendo encuentra todos los servicios que se ofrecen y la zona en la cual se está desarrollando la actividad turística.

7.6 Punto de equilibrio

Basándonos en los costos fijos totales, precios y costos variables, se realizará el punto de equilibrio para varios productos, para de esta manera poder conocer la cantidad de ventas que se tendrán que realizar para no generar pérdidas ni ganancias, los circuitos estarán implementados para 10 PAX por cada recorrido, con un porcentaje de participación de 25% para cada uno, así mismo se tomaran los 52 fines de semana de un año en donde se hará cada una de los circuitos turísticos una vez por fin de semana, lo cual nos genera una totalidad de circuitos vendidos al año de 2080, 250 respectivamente para cada circuito.

Tabla 21 CERARTE cantidad PAX

Circuito turístico	Personas (PAX)
CERARTE rubia	10
CERARTE roja	10
CERARTE Negra	10
CERARTE fusión	10

Tabla 22 Punto de equilibrio circuitos CERARTE

Punto de equilibrio:							
Circuito turístico	unidades ventas	% participación	precio	costo variable	Margen de contribución	Margen ponderado	Punto de equilibrio
CERARTE rubia	520	25%	\$ 148.665	\$ 14.000	\$ 134.665	\$ 33.666	367,08
CERARTE roja	520	25%	\$ 152.405	\$ 14.000	\$ 138.405	\$ 34.601	367,08
CERARTE Negra	520	25%	\$ 172.602	\$ 14.000	\$ 158.602	\$ 39.651	367,08
CERARTE fusión	520	25%	\$ 190.358	\$ 14.000	\$ 176.358	\$ 44.090	367,08
	2080	100%			TOTAL	\$ 152.008	1468,33

Costo fijo	Unidad	Total año
CERARTE rubia	\$ 94.633	\$ 49.209.333
CERARTE roja	\$ 97.367	\$ 50.630.667
CERARTE Negra	\$ 112.125	\$ 58.305.000
CERARTE fusión	\$ 125.100	\$ 65.052.000
	Costo fijo total al año	\$ 223.197.000

De esta manera se evidencia que los circuitos turísticos CERARTE, con el fin de alcanzar el objetivo esperado, proyecta el punto de equilibrio de cada circuito con 367 recorridos al año, para un total de 1.469 circuitos.

7.7 Mapas y medidas de los recorridos:

Finalmente, Para condensar la información recolectada y analizada con anterioridad acerca de las 4 clases de circuitos de cata cervecera artesanal que son CERARTE rubia, CERARTE roja, CERARTE negra y CERARTE fusión, sus lugares de desarrollo o establecimientos elegidos y puntos de inicio y finalización de cada circuito. Se plasma a continuación de manera clara y precisa los respectivos circuitos sobre el mapa de la zona T de Bogotá. Cada mapa fue extraído de <http://mapas.bogota.gov.co> modificado por los autores.

En estos mapas se muestra la topografía de la zona de estudio, con sus respectivas edificaciones, calles, avenidas y pasos peatonales donde se ilustra el recorrido a realizar dentro de cada circuito y sus diferentes lugares de parada; en este caso los establecimientos elegidos se muestran con su respectivo logo y el circuito se maneja del color que representa lascervezas a catar durante la noche.

Adicional a esto se informará de la distancia total de cada recorrido y las distancias de un establecimiento a otro. Estas medidas se realizaron por medio del programa llamado AutoCAD. Ver mapas de medidas en Anexos

Circuito cervecero CERARTE rubia



Circuito cervecero CERARTE roja



Circuito cervecero CERARTE negra



Circuito cervecero CERARTE fusión



El circuito cervecero CERARTE maneja las siguientes medidas en metros de un establecimiento a otro y el total de metros recorridos en cada circuito, se quiere aclarar que las medidas tomadas se hacen sobre las calles y pasos peatonales, como se realizarían en un momento de verdad en los circuitos de cata cervecera artesanal.

Tabla 23 Medidas CERARTE rubia

	Establecimientos	Distancia entre establecimientos	Distancia total del circuito
	London Calling		213.52 m
		20.46 m	
	Casa de la cerveza		
		112.98 m	
	Locos X el Futbol		
		80.08 m	
	Palos de Moguer		

Tabla 24 Medidas CERARTE roja

	Establecimientos	Distancia entre establecimientos	Distancia total del circuito
	Palos de Moguer		267.29 m
		178.25 m	
	Casa de la cervaza		
		14.77 m	
	London Calling		
		74.27 m	
Colombian PUB			

Tabla 25 Medidas CERARTE negra

	Establecimientos	Distancia entre establecimientos	Distancia total del circuito
	London Calling		180.29 m
		63.23 m	
	La Cerveceria		
		12.6 m	
	Irish PUB		
		104.46 m	
BeerStation			

Tabla 26 Medidas CERARTE fusión

CERARTE FUSIÓN	Establecimientos	Distancia entre establecimientos	Distancia total del circuito
	La cervecería		380.83 m
		104.6 m	
	Palos de Moguer		
		169.71 m	
	TheBeer lounge		
		106.52 m	
	Irish PUB		

Como se evidencia a lo largo del tercer capítulo, el desarrollo del circuito turístico CERARTE se hizo con base a la investigación realizada, donde se formaron las conexiones estratégicas para aprovechar los beneficios que la zona T ofrece, generando un servicio soportado en la potencialidad turística que el sector posee, sin dejar de lado los factores intrínsecos que el mismo circuito tiene, como la cata cervecera aspecto rotundamente importante y al cual están dirigido los mayores esfuerzos, enfocados por crear una cultura cervecera de gran y creciente envergadura para la ciudad, por medio del simple hecho de compartir una buena cerveza y un gran acompañamiento con personas cercanas como familia o amigos donde se cree además de un buen aprendizaje, grandes experiencias que quedarán en la memoria del turista y se empieza a generar el reconocimiento del nombre de las mejores cervezas de Bogotá por medio de cada uno de los circuitos turísticos CERARTE.

8. Conclusiones

- A pesar que Colombia no es un país demasiado reconocido en cuanto al tema de cerveza artesanal, se ha generado una creciente y nueva cultura cervecera que genera un gran interés entre residentes, visitantes y extranjeros; que apoyan a los nuevos creadores y productores de esta bebida única.
- En la actualidad, la producción de cerveza se basa en una preparación de forma industrial, con ingredientes básicos y su fermentación se hace de manera artificial o con productos químicos. Pero el consumo de una cerveza artesanal permite retomar un proceso manual y único que juega con los sentidos de las personas y hace que la experiencia sea completa, por lo que se debe promover esta cultura cervecera de la mejor manera.
- La zona T de la ciudad de Bogotá, es claramente un área destinada a realizar actividades de ocio y recreación, ya que posee diferentes establecimientos gastronómicos de oferta variada, bebidas artesanales e industriales y una zona de comercio. Por lo que es altamente turística y logrará potencializar de manera óptima la propuesta de circuitos turísticos de cerveza artesanal, atrayendo a más clientes y visitantes.
- Se busca crear una variedad de circuitos que permitan aumentar el conocimiento de bebidas colombianas artesanales que se basa en la visita de los diferentes PUBs ubicados en la zona T, y de lo cual se asegura un gran éxito ya que al realizar los estudios de este proyecto en todos los establecimientos se brindan un servicio único, amable y acogedor. Frente a los lugares, se tienen variada infraestructura, servicios complementarios y muebles cómodos y confortables.
- Por medio de la realización de las fichas técnicas a cada uno de los establecimientos, se ha realizado la selección más adecuada de estos, ya que permitirá al cliente realizar la actividad de cata y maridaje. Donde se ha tenido en cuenta cada una de las características relevantes de cada PUB y su importancia dentro de los respectivos circuitos.
- Las propuestas de circuitos de diferentes clases de cerveza, manejará una tarifa adecuada a los servicios que se brindaran, ya que se quiere promover el conocimiento de la bebida artesanal, su cata y maridaje adecuado. Y que pueda llegar a diferentes tipos de público, especialmente a personas que se interesen por adquirir conocimientos de bebidas de alta calidad.

9. Recomendaciones

Este trabajo de grado se centró en el desarrollo de cuatro circuitos turísticos creados en su totalidad, se hicieron las investigaciones necesarias para poder hacer las alianzas estratégicas entre los establecimientos elegidos en la zona T, de esta manera plantear un producto turístico completo con los beneficios y capacidades necesarias para el mercado de hoy en día.

La principal recomendación es para un trabajo futuro implementar técnicas de marketing, las cuales permitirán segmentar el mercado al cual iría dirigido este producto, así mismo poder observar la participación que se podría tener dentro de la ciudad, para poder logra el objetivo de crear una cultura cervecera mayor, la cual beneficie el mercado cervecero colombiano y de esta manera desarrolle el sector, con la generación de empleos y la participación de la comunidad.

Cabe resaltar que este producto turístico debe ser implementado con la responsabilidad sostenible para no generar ningún problema ya sea social o ambiental, respetando la capacidad de carga del atractivo turístico y prestando un servicio de calidad el cual debe resaltar entre los clientes, llegando a ser una marca reconocida dentro de la industria turística no solo en Colombia sino en todas partes del mundo, siendo una referencia internacional capaz de competir con marcas ya posicionadas de circuitos turísticos en la actualidad.

Este producto turístico al ser creado en Colombia busca generar esa empatía entre la nacionalidad y el turista, no solo al ofertar un servicio sino también al crear experiencias las cuales perduren en la mente del consumidor, acompañado de la generación de nuevos conocimientos de una bebida que muchos conocen pero que pocos saben de ella.

10. Referencias

- Agostini, J. (2002). *Pubs*. Kliczkowski.
- Anónimo. (2016). *El heraldo*. Obtenido de El heraldo:
<https://www.elheraldo.co/economia/un-colombiano-toma-en-promedio-514-litros-de-licor-al-ano-328237>
- anonimo. (s.f.). *Wizink center oktoberfest* . Obtenido de Wizink center oktoberfest :
<http://madridoktoberfest.es/que-es-la-oktoberfest/>
- Antonio, J. (23 de mayo de 2011). *El bar concepto y clasificacion*. Obtenido de El bar concepto y clasificacion.
- Apóstol. (2008). *Apóstol*. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de Apóstol:
<http://apostol.com.co/quienes-somos.php>
- Avendaño, R. (17 de 11 de 2013). *Investigaciones de un bar*. Obtenido de Investigaciones de un bar.
- Barrado, J. A. (2 de octubre de 2014). *Cerveza independiente* . Recuperado el 28 de octubre de 2017, de Tipos de cerveza por su fermentacion :
<https://cerveceraIndependiente.com/cultura-cervecera/tipos-de-cerveza-por-su-fermentacion/>
- Beaumont, T. w. (2013). *Atlas mundial de la cerveza*. Barcelona: Naturart, S.A.
- BJCP. (2015). *Beer judge certification program*. Obtenido de Beer judge certification program: https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf
- Cáceres, J. V. (2016). *repository.uamerica.edu.co*. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de repository.uamerica.edu.co:
<http://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/568/1/1039457741-2016-2-II.pdf>
- Calling, L. (2012). *London Calling*. Recuperado el 11 de Octubre de 2017, de London Calling: <http://londoncallingpub.com/main.swf>
- Cerveceria, L. (2015). *La cerveceria*. Recuperado el 11 de Octubre de 2017, de Lacerveceria: https://www.facebook.com/pg/lacerveceriapub/about/?ref=page_internal

- cerveza, C. d. (s.f.). *Casa de la cerveza* . Obtenido de Casa de la cerveza : <http://www.casadelacerveza.com.co/bogota/>
- cerveza, C. d. (2014). *Club de las grandes cervezas del mundo* . Obtenido de Club de las grandes cervezas del mundo: <https://www.cervezasdelmundo.com/pages/index/porter-y-stout>
- Chan, N. (2005). *Circuitos turisticos programacion y cotizacion* . Buenos Aires: ediciones turisticas de mario banchik .
- D'Alesio, R. (5 de Diciembre de 2016). *La izquierda Diario*. Recuperado el 6 de septiembre de 2017, de La izquierda Diario: <https://www.laizquierdadiario.com/Estados-Unidos-en-1933-deroga-la-Ley-Seca>
- Díaz, M. J. (2012). *atlas ilustrado de la cerveza*. Madrid: Susaeta ediciones s.a.
- Díaz, M. J. *Haga su propia cerveza*. Madrid: Susaeta.
- Díaz, M. J. (2016). *Haga su propia cerveza de forma artesanal*. Madrid: Susaeta.
- El cantero. (2005). *el cantero cervezas artesanales*. Recuperado el 2017, de el cantero cervezas artesanales: <http://manosartesanasmurcia.org/wp-content/uploads/2014/11/Proceso-de-eleboración.pdf>
- Espantaleon, R. (1999). *Bar y Cafeteria, manual profesional* . España: Ediciones norma .
- Garcia, P. (2012). *original music*. Recuperado el 7 de 10 de 2017, de original music.
- Gibson, M. (2014). *Curso de preparacion para sommeliers*. Mexico: Limusa Wiley.
- Gonzáles, M. (2017). *Principios dela elaboracion de las cervezas artesanales*. Morrisville.
- Gutierrez, C. (9 de diciembre de 2009). La rubia, la roja y la morena . *El espetador* .
- Gutierrez, H. C. (1991). *postgrado.una.edu.ve*. Recuperado el 7 de 10 de 2017, de *postgrado.una.edu.ve*: <http://postgrado.una.edu.ve/metodologia2/paginas/cerda7.pdf>
- Himbrechts, D. (17 de marzo de 2017). *El Pais*. Obtenido de El Pais: https://elpais.com/internacional/2017/03/17/actualidad/1489731254_740659.html
- Lounge, T. B. (2005). *The Beer Lounge*. Recuperado el 12 de Octubre de 2017, de The Beer Lounge: <http://www.thebeerlounge.com.co/>

Moguer, P. d. (2015). *Palos de Moguer*. Recuperado el 11 de Octubre de 2017, de Palos de Moguer: https://www.facebook.com/pg/palosdemoguerpaginaoficial/about/?ref=page_internal

Moonshine, C. (2013). *Cerveceria Moonshine*. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de Cerveceria Moonshine: <http://cerveceriamoonshine.com/cervezas-artesanales.html>

Mugno, V. (17 de Marzo de 2017). *La república*. Obtenido de La república: <https://www.larepublica.co/consumo/cerveza-artesanal-gana-mercado-y-consumo-crece-30-al-ano-2482741>

Mundo, C. d. (2014). *birreros del mundo unidos* . Obtenido de birreros del mundo unidos: <http://birrerosdelmundounios.blogspot.com.co/2014/06/american-adjunct-lager.html>

mundo, c. d. (2014). *cervezas del mundo*. Obtenido de cervezas del mundo: <https://www.cervezasdelmundo.com/pages/index/porter-y-stout>

Navarrete, G. (11 de Octubre de 2015). *Conoce las cinco rutas del alcohol*. Obtenido de <http://sipse.com/mexico/ofrecen-cinco-rutas-del-alcohol-para-turismo-en-mexico-136772.html>

Noemi Wallingre, M. T. (1998). *Diccionario de turismo, hoteleria y transporte*. univ. Salvador.

Ortiz, F. G. (2004). *Bebidas*. Madrid: Paraninfo S.A.

Paul Hughes, D. B. (2001). *Cerveza calidad, higiene y características nutricionales*. Zaragoza: Acribia.

Plasencia. (2004). *Guia de cata*. Obtenido de Guia de cata: <http://www.catast.com/Documentos/Guiesdetast/Guiatastcervesa.pdf>

Rebecca Cisne, S. G. (27 de Marzo de 2011). *NUEVA VISIÓN SOBRE LOS ITINERARIOS TURÍSTICOS* . Obtenido de NUEVA VISIÓN SOBRE LOS ITINERARIOS TURÍSTICOS : <http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V20/N06/v20n6a12.pdf>

Rozo, M. L. (2014). *Bogotá turismo.gov*. Obtenido de Bogotá turismo.gov: http://passthrough.fw-notify.net/download/764271/http://www.bogotaturismo.gov.co/sites/default/files/determinante_s_de_la_demanda_de_turismo_en_bogota_pdf.pdf

Santamaría, P. G. (s.f.). *escolme*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2017, de escolme: http://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/guianza/contenido_u4.pdf

Simone Pilla, G. V. (2012). *Cervezas de todo el mundo enciclopedia practica*. Barcelona: Vecchi ediciones s.a.

Station, B. (s.f.). *Beer Station beber bien y comer mejor* . Obtenido de Beer Station beber bien y comer mejor : <http://www.beerstation.com.co>

Stefanu, Y. (2014). Los 7 puntos de una Ficha Técnica. <http://www.estudiosmercado.com/los-7-puntos-de-una-ficha-tecnica/>.

turismo, M. d. (27 de Febrero de 2007). <http://www.alcaldiabogota.gov.co>. Recuperado el 11 de Octubre de 2017, de <http://www.alcaldiabogota.gov.co>: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Normal1.jsp?i=23302#0>

Vega, A. (2014). *Birrabox*. Obtenido de Birrabox: <https://www.birrabox.com/cerveza/london-lager>

Vidal, C. (s.f.). ¿Como nacio la ley seca? *Enigmas de la historia* .

Villadiego, G. B. *Diseño de rutas turísticas*. Bogotá: Sena.

Vogel, W. (2013). *Elaboración casera de cerveza*. Hohenheim: Verlag Eugen UlmerGmbH.

Ysusi, G. (2017). ¿QUÉ TOMAS CUANDO BEBES CERVEZA LIGHT? Recuperado el 14 de octubre de 2017, de ¿QUÉ TOMAS CUANDO BEBES CERVEZA LIGHT?: <http://www.animalgourmet.com/2017/08/29/la-cerveza-light/>

11. Índice tablas

Tabla 1 calificar la cata de cerveza	36
Tabla 2 maridaje con la cerveza	41
Tabla 3 clases de cerveza	58
Tabla 4 calendario de las festividades cerveceras	78
Tabla 5 establecimientos de alimentos y bebidas en la zona T	86
Tabla 6 Tabla comparativa de los establecimientos	121
Tabla 7 Control del menú de los establecimientos	135
Tabla 8 Promedio de precios de los servicios de los PUB	136
Tabla 9 CERARTE rubia	153
Tabla 10 CERARTE roja	154
Tabla 11 CERARTE negra	155
Tabla 12 CERARTE fusión	156
Tabla 13 CERARTE rubia itinerario	158
Tabla 14 CERARTE roja itinerario	159
Tabla 15 CERARTE negra itinerario	160
Tabla 16 CERARTE fusión itinerario	161
Tabla 17 Costeo CERARTE rubia	163
Tabla 18 costeo CERARTE roja	164
Tabla 19 costeo CERARTE negra	165
Tabla 20 costeo CERARTE fusión	166
Tabla 21 CERARTE cantidad PAX	167
Tabla 22 Punto de equilibrio circuitos CERARTE	168
Tabla 23 Medidas CERARTE rubia	174
Tabla 24 Medidas CERARTE roja	175
Tabla 25 Medidas CERARTE negra	175
Tabla 26 Medidas CERARTE fusión	176

12. Índice ilustraciones

Ilustración 1 Diferentes tipos de vasos y copas para consumir la cerveza	29
Ilustración 2 Metodo belga para servir cerveza	31
Ilustración 3 Metodo Hefeweizen para servir cerveza	34
Ilustración 4 Método estándar para servir cerveza	34
Ilustración 5 rueda de flavor	40
Ilustración 6 tabla periódica de la cerveza	59
Ilustración 7 tipos de cerveza	63
Ilustración 8 cervezas lager	67
Ilustración 9 cerveza BBC	130
Ilustración 10 cerveza Póker - Bavaria	130
Ilustración 11 cerveza Póker - Bavaria	131
Ilustración 12 cervezas colon rubia, roja y negra	132
Ilustración 13 clases de cerveza 3 cordilleras	133
Ilustración 14 Sejmet	142
Ilustración 15 CERARTE rubia	143
Ilustración 16 CERARTE negra	144
Ilustración 17 CERARTE roja	144
Ilustración 18 CERCARTE fusión	145

13. Anexos

13.1 Anexo 1:

Entrevistas:

Transcripción de las entrevistas realizadas

- Primera entrevista al profesional en la cerveza: Ricardo Plano historiador del tema cervecero colombiano.

- Viviana Prieto: Hola buenas tardes, gracias por darnos este espacio para realizar la entrevista para el desarrollo de nuestro proyecto de grado de la UNIAGUSTINIANA.

- Ricardo Plano: Claro que sí, con mucho gusto.

- Viviana Prieto: De acuerdo, yo voy leyendo las preguntas y tú las vas respondiendo.

- Ricardo plano: vale, no hay problema. Cuando quieras empezamos

- Vivian Prieto: ¿Cuánto tiempo de experiencia tiene usted en el tema cervecero?

- Ricardo Plano: Bueno, yo nací en el mundo cervecero. Mi padre y mi hermano empecé así pues por mi padre. Mi que padre fue maestro cervecero en la cervecería que había en Argentina y hasta los 11 años viví en el patio interno de la fábrica en Buenos Aires, entonces desde ese momento ya estuve vinculado al mundo cervecero.

En cuanto a la parte de coleccionismo desde los 7 años he estado vinculado, ósea más de 62 años llevo vinculado al tema de coleccionismo cervecero teniendo objetos como. Portavasos, destapadores, etc. todo lo que es publicidad cervecera y como historiador, como investigador pues siempre he estado vinculado a raíz de la colección de etiquetas para encontrar de que época son todas esas cosas. Pero fuerte fuertemente hace 15 años.

- Viviana Prieto: listo, entonces la segunda pregunta. ¿Cree usted que la cerveza artesanal es uno de los productos más importantes dentro del mercado cervecero actual y por qué?

- Ricardo Plano: No, yo no creo que sea el más importante, porque tampoco es mucho lo que se está produciendo y todavía no alcanza el 1% de la producción total de cerveza del país, no alcanza yo creo que es medio % más o menos, pero si tiene una importancia más como cultura cervecera, más como encontrar en el mercado diferentes tipos de cerveza de diferentes tipos de gustos que hacen crear una gama más amplia de sabores que permiten deleitar más al consumidor. Pero no lo considero que sea más importante, sino que hace parte del conjunto total del mundo cervecero en Colombia.

- Viviana Prieto: ¿Cree que Bogotá puede tener ese interés en la cerveza artesanal?

- Ricardo Plano: Creo que todo el país lo está teniendo, hoy se encuentran cervecerías artesanales en más de 70 municipios o ciudades del país. Ya Tengo yo registradas más o menos unas 180 cervecerías artesanales que están produciendo cerveza en Colombia, entonces ya es un mundo que está creciendo, no al ritmo de otros países latinoamericanos pero está creciendo fuertemente, especialmente los últimos 5 años.

- Viviana prieto. Correcto, bien listo, la tercera pregunta es ¿Considera usted que la cerveza artesanal posee grandes diferencias con la cerveza industrial y por qué?

- Ricardo Plano: Bueno, si hay diferencias indudablemente con la cerveza industrial. Son dos mundos diferentes, son dos tipos diferentes de cerveza para gustos diferentes inclusive, pero la cerveza industrial es una cerveza más suave, es una cerveza más genérica, realmente al gusto general del consumidor en Colombia. La artesanal es una cerveza más fuerte, más pesada con sabores variados, con sabores marcados que van a un nicho más pequeño de la población. También es por una razón económica, son más costosas y van dirigidas muy especialmente a gente que busca sabores a veces extraños, pero también hay cervezas artesanales que tratan de llegar más a nivel del gusto general de la gente y están encontrando un buen mercado y unas muy buenas ventas en el momento.

La diferencia más fuerte o más marcada es que las industriales son todas las cervezas tipos lager de fermentación fría y las Ale que son las generalmente artesanales, no siempre, son de fermentación a más alta temperatura, con diferente tipo de lúpulos, diferentes tipos de maltas y entonces ahí empiezan las variedades a encontrarse.

- Viviana Prieto: a ok, listo. Entonces la cuarta pregunta es: Con base a su opinión, ¿la zona T juega un papel importante dentro del desarrollo comercial de la cerveza artesanal y por qué?

- Ricardo Plano: ¿La zona T es la que está cerca Andino?

- Viviana Prieto: Si señor

- Ricardo Plano. Ok. Realmente ahí nacieron los primeros PUB cerveceros artesanales en Colombia, a finales de los años noventa y principios de este siglo, que fueron la cervecería Colon con Palos de Moguer y Bogotá BeerCompany, tenían en ese punto micro cervecerías y PUBs. Además, existían otros bares que vendían o producían cerveza artesanal en la zona.

Yo creo fue el comienzo referencial de la cerveza artesanal hubo en otra parte, pero donde se encontraba más compromiso al hacerlas

- Viviana Prieto Salinas: Buena la quinta pregunta ¿considera usted que la cerveza artesanal colombiana llama la atención de los paladares extranjeros?

- Ricardo Plano: Indudablemente, en todos los países del mundo hay cerveza artesanal, hay micro cervecerías, hay sabores raros en todas partes. Entonces si, al extranjero le va a gustar la cerveza artesanal como también la industrial, en algunas de las buenas industriales, puede llenar las expectativas del gusto de los extranjeros, como de los nacionales también hay que aclarar.

- Viviana Prieto: y digamos dentro de las cervezas industriales que usted menciona de alta calidad ¿cómo cuáles pueden ser?

- Ricardo Plano: Hay importadas y hay nacionales, hay que verlo de esa manera. Las cervezas tipo industriales tenemos de los dos importadas y nacionales. De las importadas hay varias como Heinikken, Estelartua, Goulburn, entre otras. Las nacionales las Club Colombia, que son la cerveza de más alto nivel de tipo Premium, que cubren diferentes sabores, porque

hay una variedad de 5 tipos diferentes de Club Colombia. Entonces yo diría que esa son las que pueden llegar a un nivel alto de calidad, aunque todas tienen buena calidad, pero si una mejor calidad

- Viviana Prieto: listo, entonces sexta pregunta ¿Crees usted que un circuito de cata cervecera artesanal en la zona T de Bogotá puede llegar a cautivar el interés del consumidor?

- Ricardo Plano: Creo que sí. Las catas son un poquito complicadas porque para ser un catador, tiene uno que haberse preparado un poco para ser un catador bueno o con cierta calidad. Pero las catas a nivel general llaman la atención, creo que se están haciendo y se han hecho en todas partes y los micro cerveceros tratan de hacerlas muy seguidas en general en todas las ciudades.

Creo que si puede llamar la atención indiscutiblemente.

- Viviana Prieto: y bueno, como última pregunta está: En base al desarrollo histórico de la cerveza ¿encuentra algún tipo de problemática frente a la cata de cerveza artesanal y el posible consumidor?

- Ricardo Plano: No, históricamente no veo ninguna complicación. Las catas de cerveza que yo sepa se están elaborando desde los años 60 para acá, las hicieron las cervecías industriales de la época como la cervecía andina que tenía su grupo de catadores, dentro de la misma fábrica y trataban de enseñarle a la gente en general un poco sobre el tema. Eso empezó en los años 60.

Creo que no tiene ningún problema ni histórico ni nada, es una cosa normal, como existe en los otros productos como uno puede ver: el vino, el mismo café, las catas de café son muy conocidas, los catadores de café también.

Entonces creo que no veo ningún inconveniente histórico ni de ninguna índole a las catas de cerveza

- Viviana Prieto: Muchas gracias por ayudarnos

• Segunda entrevista: David Folks productor de cerveza artesanal.

8. ¿Cuento tiempo de experiencia tiene usted en el tema cervecero?

-David Folks: poseo 15 años de experiencia en la fabricación de cerveza artesanal así mismo he visitado la cervecía de Guinness Storehouse en Dublín, también he estado en Irlanda es una gran experiencia, los festivales de cerveza son muy populares en los Estados Unidos, especialmente St. Patrick's Day (17 de marzo), Cinco de Mayo, fiestas de herencia irlandesa donde se degusta un buen pescado frito a todos estos he asistido.

9. ¿Cree usted que la cerveza artesanal es uno de los productos más importantes dentro del mercado cervecero actual? ¿Por qué?

-David Folks: Cerveza artesanal es importante porque da a gente las oportunidades de probar muchos nuevos sabores y los estilos de la cerveza y enseña a las personas los diferentes estilos que se disfrutaban en otros países.

10. ¿Considera usted que la cerveza artesanal posee grandes diferencias frente a la cerveza industrial? ¿Por qué?

-David Folks: Cerveza artesanal tiene mucho mejor sabor y generalmente mayor contenido de alcohol que las cervezas comerciales. En los Estados Unidos y Europa los cerveceros comerciales hacen sus propias versiones de "Cerveza artesanal" y muchos cerveceros artesanales han sido comprados por cerveceros comerciales.

11. Con base en su opinión ¿la zona T juega un papel importante dentro del desarrollo comercial de la cerveza artesanal? ¿Por qué?

-David Folks: Zona T apela sobre todo a los turistas extranjeros, por lo que será muy popular para ellos la cerveza artesanal. Muchos colombianos que van a la Zona T ya habrá tenido experiencia con cerveza artesanal.

12. ¿Considera usted que la cerveza artesanal colombiana llama la atención de los paladares extranjeros?

-David Folks: cervezas artesanales colombianas que he probado (las 3 Cordilleras y BBC) son iguales a cervezas artesanales producidas en los Estados Unidos y Europa.

13. ¿Cree usted que un circuito de cata cervecera artesanal en la zona T de Bogotá puede llegar a cautivar el interés del consumidor?

-David Folks: Eventos de degustación de cerveza son muy populares. También es una buena oportunidad para educar a la gente sobre la historia y diferentes estilos de cerveza.

14. ¿Encuentra algún tipo de problemática frente a la cata de cerveza artesanal y el posible consumidor?

-David Folks: No veo ningún problema. Personas se embriagarán, pero la mayoría de los participantes no causará peleas. Cierta seguridad será importante. En los eventos que he asistido usted paga una cuota de entrada y te dan una taza de vidrio o plástico que se usa para la degustación.

13.2 Anexo 2:

Sondeos:

Sondeo 1:

- Bueno primero que todo quisiera saber ¿qué edad tiene?
- 26 años
- ¿Y su ocupación?
- Empleado
- ¿alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?
- Sí claro, varias veces
- ¿le gustaría realizar un circuito de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá?

¿Por qué?

- Sí, sería interesante para conocer como las micro empresas y gente que se dedica a fabricar cerveza más por arte que por otro tipo de cosas
- ¿estaría de acuerdo en consumir algún tipo de alimento durante el proceso de cata cervecera?
- Sí claro obvio.
- ¿en cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?
- Yo creo que entre tres o cuatro es suficiente
- ¿es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera una comparación de cerveza artesanal e industrial? ¿Por qué?
- Me parecería interesante para conocer los dos como el producto cambia después de los dos procesos.
- Muchas gracias.

Sondeo 2:

- Bueno primero que todo quisiera saber ¿qué edad tiene?
- 24 años
- ¿Y su ocupación?
- Periodista egresado de la universidad Sergio arboleda
- ¿alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?
- Si un par de ocasiones
- ¿le gustaría realizar un circuito de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá?

¿Por qué?

- Claro sí me encantaría, porque es una oportunidad que se da uno de conocer el origen de cada licor, de cada cerveza y más allá de eso de las cosas que se hacen en nuestro país
- ¿estaría de acuerdo en consumir algún tipo de alimento durante el proceso de cata cervecera?

- Claro me parece una súper buena opción por entra mejor una cerveza después de un buen pedazo de carne
- ¿en cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?
- Bueno teniendo en cuenta que es un circuito turístico sobre cata de cerveza artesanal máximo cuatro
- ¿es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera una comparación de cerveza artesanal e industrial? ¿Por qué?
- Si sería bueno porque realmente uno está acostumbrado a ingerir muchas bebidas alcohólicas, pero realmente uno no sabe el proceso que lleva, cada una ni lo que realmente está consumiendo ni tampoco saber diferenciar entre una y la otra entonces creo entonces creo que sería bueno para mí de consumidor a la hora de elegir.

Sondeo 3:

- Bueno primero que todo quisiera saber ¿qué edad tiene?
 - Tengo 19 años
 - ¿Y su ocupación?
 - Estudiante de la universidad militar
 - ¿alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?
 - Si y a mi parecer es muy deliciosa
 - ¿le gustaría realizar un circuito de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá?
- ¿Por qué?
- Sí claro, porque pues uno puede aumentar el conocimiento sobre la cerveza artesanal y pues probar diferentes cervezas
 - ¿estaría de acuerdo en consumir algún tipo de alimento durante el proceso de cata cervecera?
 - Sí claro porque pues un buen acompañante para una cerveza siempre es bueno y además que cuando uno se toma una cerveza le puede dar hambre, entonces ahí uno como que compensa
 - ¿en cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?
 - Pues yo diría que los suficiente como para tener una amplia perspectiva sobre el tema de la cerveza artesanal pero no mucho como para que no se vuelva tantediosa la cosa
 - ¿es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera una comparación de cerveza artesanal e industrial? ¿Por qué?
 - Podría sr muy bueno ¿no? Por qué ahora que uno no tiene la idea de las diferencias entre cada una pues si se lleva a cabo esto podríamos tomar un ejemplo de cerveza artesanal y compararlo con una industrial y mirar que es lo que consumimos, alfin y al cabo.

Sondeo 4:

- Bueno primero que todo quisiera saber ¿qué edad tiene?
- 53 años
- ¿Y su ocupación?
- Ingeniero Químico
- ¿alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?
- Si varias veces
- ¿le gustaría realizar un circuito de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá?

¿Por qué?

- Sería algo interesante, reconocer en varios sitios los sabores que pueden tener la cerveza y sus calidades
- ¿estaría de acuerdo en consumir algún tipo de alimento durante el proceso de cata cervecera?
- Claro delicioso el poder consumir alimentos que engrandezcan el sabor a la cerveza
- ¿en cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?
- Unos tres
- ¿es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera una comparación de cerveza artesanal e industrial? ¿Por qué?
- A sí para establecer diferencias porque buscamos la artesanal para que sea algo distinto ¿no?

Sondeo 5:

- Muy buenas tardes y de antemano le quiero agradecer su colaboración con estas preguntas. Antes de comenzar me gustaría saber, ¿Cuál es su edad?
- 18
- Y ¿su profesión?
- Estudiante de Ingeniería Civil
- Correcto, La primera pregunta es, ¿Alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?
- Así es
- La segunda pregunta, ¿Le gustaría realizar un circuito turístico de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá?, y ¿Por qué?
- Sí, la verdad sí, pues aparte de a veces el simple hecho de tomarse un buen licor y pasar un buen rato, me parecería muy agradable tomarse un tiempo para degustar licor de buena calidad dando cierta cultura al paladar
- Perfecto, tercero, ¿Estaría de acuerdo en consumir algún tipo de alimento durante el proceso de cata cervecera?

- Sí, me gustaría bastante ya que un sabor podría ser una gran experiencia, pero al combinar sabores con texturas y olores, podría generar una experiencia inolvidable
- Muy bien, la cuarta pregunta, ¿Cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?
- La verdad me gustaría llevar un circuito de máximo 4 paradas y darle el tiempo suficiente que se merece la experiencia
- Bien, perfecto, y por último tenemos ¿Es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera una comparación de cerveza artesanal con una industrial? Y ¿Por qué?
- Sí, me gustaría ya que me parece que se lograría determinar una diferencia notable entre un licor genérico que se elabora diariamente a un licor que lleva un proceso mucho más elaborado
- Bueno, muchísimas gracias por su colaboración

Sondeo 6:

- De antemano quiero agradecerle por su colaboración al responder estas pequeñas preguntas. Antes de iniciar me gustaría saber ¿Qué edad tiene usted?
- 24
- Y ¿A qué se dedica?
- Cajera de un banco
- Correcto, dentro de la primera pregunta tenemos, ¿Alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?
- No, no he tenido el placer
- La segunda, ¿Le gustaría realizar un circuito turístico de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá? y ¿Por qué?
- Sí, porque sería bueno degustar su sabor, ya que no he tenido el placer de degustarla
- Bien, tercero, ¿Estaría de acuerdo en consumir algún tipo de alimento durante el proceso de cata cervecera?
- Sí, porque sería agradable de degustar su sabor con algún alimento, ya que personalmente no consumo alimentos cuando salgo a tomar
- Bien, correcto, la cuarta, ¿Cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?
- 3, porque sería agradable disfrutar del ambiente en cada establecimiento, ya que no sería embriagarme sino disfrutar de su sabor
- Y, por último, ¿Es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera, una comparación de cerveza artesanal con una industrial? y ¿Por qué?
- Sí, porque me gustaría tener el placer de probar la cerveza artesanal ya que no la he llegado a probar y me gustaría diferenciar el sabor entre la normal que siempre consumo, que es la industrial

- Perfecto, muchísimas gracias por su colaboración

Sondeo 7:

- De antemano le quiero agradecer su tiempo para contestar estas preguntas, antes de comenzar ¿Qué edad tiene?
- 24
- ¿Qué profesión tiene usted?
- Analista de seguridad
- Perfecto, iniciaremos con las preguntas, la primera ¿Alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?
- No
- La segunda, ¿Le gustaría realizar un circuito turístico de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá? y ¿Por qué?
- Más o menos, no mucho, la verdad es que me gusta la cerveza, pero tampoco como para hacer un circuito para diferenciar entre las cervezas
- Sí, de acuerdo, tercero ¿Estaría de acuerdo en consumir algún alimento durante el proceso de una cata cervecera?
- Sí claro, sería chévere complementar comida con una bebida
- Cuarta, ¿Cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?
- De pronto unos 4 o 5 tal vez, por el tiempo, yo por ejemplo que salgo del trabajo no llegar tan cansado a mí casa después de un circuito de esos o alcanzar a disfrutarlo y que a uno le guste
- Aproximadamente ¿A qué hora sale de su trabajo?
- Pues tengo 2 turnos, en uno salgo a las 6 y en el otro salgo a las 8
- Vale, muchas gracias. Y la última pregunta es ¿Es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera una comparación de cerveza artesanal con cerveza industrial? y ¿Por qué?
- Sí claro, pues yo solo he probado la industrial entonces digamos probando las 2 al tiempo uno se daría cuenta la diferencia entre las 2 cervezas, entonces sí sería bueno comparar entre las 2
- Vale, muchísimas gracias por su tiempo

Sondeo 8:

- Muy buenas tardes y de antemano le quiero agradecer por este tiempo para responder las preguntas, antes de iniciar me gustaría saber, ¿Qué edad tiene usted?

- 55 años
- Y ¿Qué profesión tiene usted?
- Contador Público
- Muchas gracias
- Bueno, para comenzar, la primera ¿Alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?
- Sí claro
- Segunda, ¿Le gustaría realizar un circuito turístico de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá? y ¿Por qué?
- Claro, para conocer los diferentes sabores de las cervezas artesanales
- Perfecto, gracias, tercero ¿Estaría de acuerdo en consumir algún tipo de alimento durante el proceso de cata cervecera?
- Sí claro, para combinarlo con la cerveza y no estar solamente probando cerveza sino también algunos alimentos
- Cuarto, ¿Cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?
- En una sola noche, yo pienso que estaría bien unos 4, porque igual es suficiente para poder ver los diferentes sabores de las cervezas
- Correcto, y la quinta pregunta, ¿Es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera una comparación de cerveza artesanal con cerveza industrial? y ¿Por qué?
- Sí claro, para poder degustar y saber las diferencias entre una y otra
- Vale, muchísimas gracias por su ayuda

Sondeo 9:

- Bueno, muy buenas tardes y de antemano le quiero agradecer su colaboración, antes de iniciar ¿Qué edad tiene usted?
- 44 años
- Y ¿Qué profesión tiene usted?
- Administradora
- Bien, muchísimas gracias, la primera pregunta es ¿Alguna vez ha probado usted cerveza artesanal?
- Sí
- La segunda, ¿Le gustaría realizar un circuito de cata cervecera artesanal dentro de la ciudad de Bogotá? y ¿Por qué?
- Sí, sería chévere porque sería genial probar diferentes tipos de cervezas artesanales, solamente conozco 1 sitio que es donde he probado la cerveza artesanal
- Correcto, gracias, tercero, ¿Estaría de acuerdo en consumir algún tipo de alimento durante el proceso de cata cervecera?

- Sí, porque me parece que uno debe comer algo cuando está tomando alcohol, 1 para que el alcohol no haga tanto daño como se supone y por otro lado también me parece que la cerveza se degusta mejor cuando es acompañada de alguna comida

- Muy bien, cuarto ¿Cuántos establecimientos le gustaría visitar dentro de un circuito turístico en una sola noche?

- Me parecería bien unos 4, porque menos de 4 no tendría mucho espacio para poder degustar varios tipos de cerveza en una noche y más de 4 porque ya tomar demasiado en una noche no tendría mucha gracia, lo ideal sería conocer de los diferentes tipos de cervezas

- Muy bien, y la última, ¿Es de su interés realizar dentro de un circuito de cata cervecera una comparación de cerveza artesanal con una industrial? y ¿Por qué?

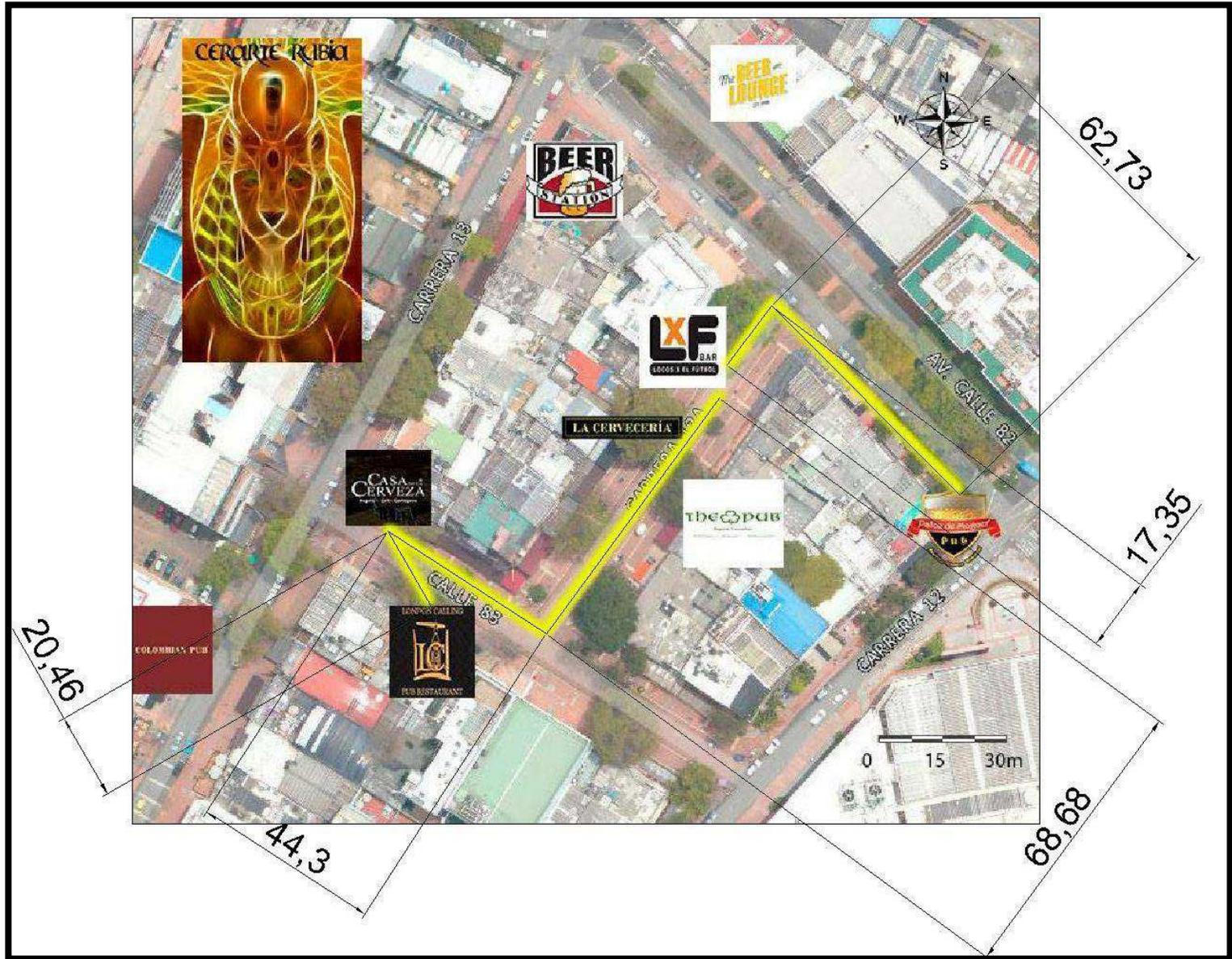
- Sí me parece muy bien porque podría uno conocer sobre las diferentes cervezas y poder saber cuáles son las diferencias entre una y otra. Porque no conozco la diferencia entre una y otra, ni en sabores, ni en textura ni nada, pues sería genial conocer

- Vale muchísimas gracias por su tiempo

13.3 Anexo 3

Mapas de la zona T, con sus respectivas rutas de CERARTE y las distancias que hay de un establecimiento a otro, para calcular la distancia recorrida total en el circuito en metros.

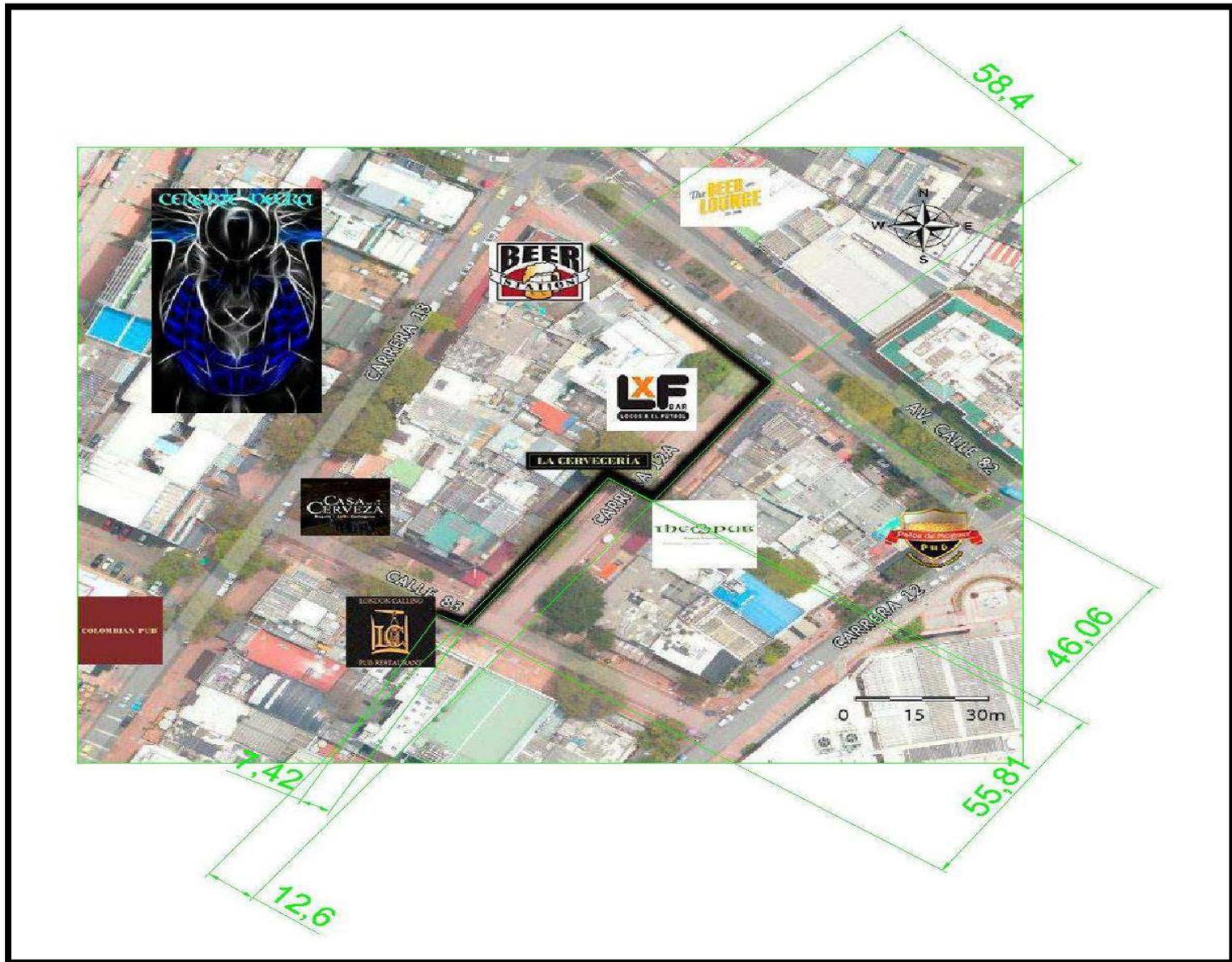
CERARTE rubia, distancia entre establecimientos



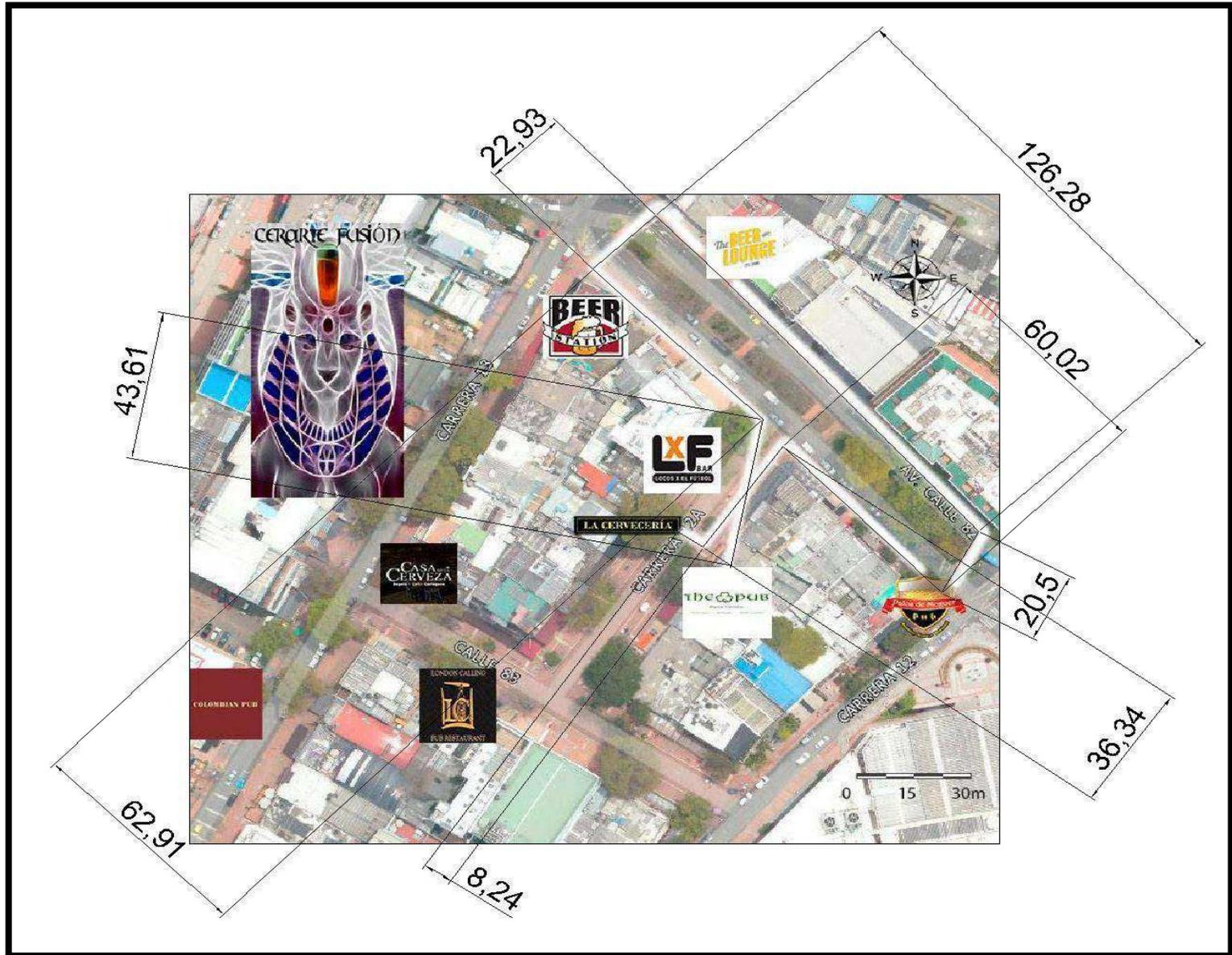
CERARTE roja, distancia entre establecimientos



CERARTE negra, distancia entre establecimientos



CERARTE fusión, distancia entre establecimientos



13.4 Anexo 4:

Ficha técnica:

FICHA TÉCNICA																										
1.	Generalidades				Foto				9.	Rango de precios que maneja el establecimiento																
1.1	Nombre				Especificaciones de la cerveza				9.1	Bebidas																
1.2	Administrador o propietario								9.2	Platos fuertes																
1.3	Dirección y/o ubicación								9.3	Entradas																
1.4	Teléfono								9.4	Acompañamientos																
2.	Características								9.5	Postres																
2.1	Tamaño								10.	Web																
2.2	Número de entradas								10.1	Página web				SI		NO										
2.3	Baños								10.2	Cívico				SI		NO										
2.4	Barra								10.3	Facebook				SI		NO										
2.5	Cuadradas				10.4	Instagram				SI		NO														
2.6	Redondas				10.5	Otros																				
2.7	Rectangulares				11.	Cerveza																				
2.8	Larga estancia				SI		NO		11.1	Productor																
2.9	Corta estancia				SI		NO		11.2	Productor																
3.	Temática				6.	Legalidad				11.3	Productor															
3.1	Bar Ingles				SI		NO		6.1	RUT				SI		NO		11.4	Productor							
3.2	Bar Irlandés				SI		NO		6.2	RNT				SI		NO		11.5	Ale				SI		NO	
3.3	PUB				SI		NO		6.3	Salidas de emergencia				SI		NO		11.6	Lager				SI		NO	
3.4	Bar Americano				SI		NO		6.4	BPM (empleados)				SI		NO		11.7	Clases de cerveza							
3.5	Café Bar				SI		NO		6.5	Cámara de comercio				SI		NO		11.8	Clases de cerveza							
3.6	Restaurante Bar				SI		NO		6.6	Sayco y Acinpro				SI		NO		11.9	Clases de cerveza							
3.7	Otros								7.	Reservas								11.10	Clases de cerveza							
4.	Menú				7.1	Reservas				SI		NO		11.11	Clases de cerveza											
4.1	Platos a la carta				SI		NO		7.2	Cover				SI		NO		11.13	Rubia				SI		NO	
4.2	Comidas Rápidas				SI		NO		7.3	Valor								11.14	Roja				SI		NO	
4.3	Comida Típica				SI		NO		8.	Otros establecimientos								11.15	Negra				SI		NO	
4.4	Snacks				SI		NO		8.1	Ubicación								12.	Equipos							
5.	Personal				8.2	Ubicación								12.1	software											
5.1	cocineros								8.3	Ubicación								12.2	Equipos (computadores)							
5.2	meseros								8.4	Ubicación																
5.3	administracion																									