

## **RESUMEN**

La cerveza artesanal es elaborada a partir de ingredientes totalmente naturales, no lleva aditivos artificiales, conservantes, simplemente agua, lúpulo, maltas y levadura.

El tipo de cerveza que se propone es una cerveza artesanal con diferentes concentraciones de albahaca y lúpulo, por lo que el producto tiene un valor único y distinto.

El presente trabajo fue llevado a cabo en la provincia Cercado del departamento de Tarija – Bolivia, en la Cervecería artesanal Valkyria ya que cuenta con los equipos necesarios para la elaboración y el análisis de estos productos.

Se empleó la metodología de análisis sensorial para evaluar los diferentes tratamientos con proporciones diferentes de albahaca y lúpulo para poder determinar cuál de los tratamientos en la investigación es el más aceptado para el consumo.

En el resultado final de la cerveza artesanal en tres diferentes concentraciones de albahaca y lúpulo de los nueve tratamientos que se realizó, el de mayor aceptación es el tratamiento T7 (A3B1) es decir con la mezcla de 0,5 gramos/litros de lúpulo y 20 gramos/ litros de albahaca.

Realizando un breve análisis económico de materias primas e insumos, se llegó a establecer el costo de la cerveza artesanal de cebada y albahaca que fue de: 8.90 bs para una presentación de un botellín de 330 ml.

De la misma manera para una presentación final en el mercado el costo sería de 12bs con un porcentaje de ganancia de 26% por botella en presentación de 330ml.