

Detalle Proyecto

DATOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACION			
Título:	CHARACTERISTICS OF BEER STYLES AROUND THE WORLD		
Director del Proyecto:	VINICIO ANTONIO MOYA ALMEIDA		
Grupo de Investigación:	Grupo Internacional de Investigaciones de Ambiente y Territorio	Centro de Investigación:	Centro Internacional de Investigaciones de Ambiente y Territorio
Fecha de inicio:	2023-10-01	Fecha de fin:	2025-12-12
Duración:	2 años	Total meses:	2 meses

Justificación:	Este proyecto surge como consecuencia del descubrimiento de una laguna de información durante la investigación llevada a cabo en el marco de mi tesis doctoral. A pesar de la existencia de una abundante cantidad de datos sobre las características físicas y bioquímicas de las fermentaciones, se ha observado una notable carencia de información acerca de cómo estas características pueden ser integradas para clasificar todas las variedades de cerveza a nivel mundial. En contraste, en fermentos similares como el vino, se dispone de un corpus sustancial de información, evidenciando un interés pronunciado por parte del sector agroalimentario. Este interés suscita la posibilidad de redactar un artículo detallado en torno a esta temática.
Línea de Investigación:	Otra
Relevancia Científica:	La investigación sobre la integración de características físicas y bioquímicas en la categorización global de cervezas no sólo aborda una brecha crucial en el conocimiento de los procesos de fermentación, sino que también posee una relevancia científica y aplicativa significativa. La existencia de información detallada en fermentos similares, como el vino, subraya la necesidad de equiparar este nivel de comprensión en el contexto cervecero. La capacidad de categorizar de manera precisa las cervezas no sólo beneficiará a la industria en términos de calidad y consistencia, sino que también influirá en las preferencias del consumidor. Además, esta investigación puede catalizar la innovación en la producción cervecera, facilitando la creación de perfiles más distintivos y sostenibles, impactando así tanto en la competitividad del mercado como en la eficiencia de los procesos de producción.

Planteamiento del problema de Investigación:	Escasean considerablemente las investigaciones vinculadas a la categorización de estilos y características en el ámbito cervecero. La mayoría de la información disponible proviene de fuentes no sometidas a revisión por pares, principalmente libros, mientras que, en contraste, se observa una prominencia considerable de investigaciones centradas en las preferencias del consumidor y la caracterización de productos alimentarios en la literatura científica actual. Este desequilibrio resalta la necesidad de abordar de manera más rigurosa y sistemática la categorización de las cervezas, estableciendo un marco científico robusto que permita una comprensión más profunda y precisa de sus variados estilos y características.
Objetivo General:	Cubrir la brecha de conocimiento identificada en el campo de la fermentación cervecera, centrándose específicamente en la integración de características físicas y bioquímicas para la categorización precisa de distintas variedades de cerveza a nivel global. Partiendo del reconocimiento de la escasez de estudios rigurosos en esta área, se busca establecer un marco científico sólido que permita comprender de manera integral cómo estas características se interrelacionan y cómo pueden ser utilizadas para clasificar las cervezas con mayor precisión. Además, el objetivo abarca la revisión crítica de la literatura existente, particularmente aquella proveniente de fuentes no sometidas a revisión por pares, para asegurar la fiabilidad y validez de los hallazgos. En última instancia, se aspira a contribuir al avance del conocimiento en el ámbito de la fermentación, proporcionando información valiosa tanto para la comunidad científica como para la industria cervecera, con implicaciones potenciales en la mejora de la calidad, consistencia y competitividad del sector.
Objetivos Específicos:	Realizar un análisis exhaustivo de la literatura disponible en el campo de la categorización de estilos y características en la fermentación cervecera. Este objetivo específico implica identificar y evaluar de manera rigurosa los estudios y fuentes existentes, priorizando aquellos sometidos a revisión por pares para garantizar la fiabilidad de la información. Esta revisión crítica permitirá contextualizar la brecha de conocimiento identificada y establecer una base sólida para la investigación propuesta. - Basándose en los hallazgos de la revisión crítica de la literatura y de la investigación experimental, desarrollar un marco teórico y metodológico que sirva como guía sólida para la categorización precisa de cervezas. Este objetivo implica la formulación de un modelo conceptual que integre las características físicas y bioquímicas relevantes, proporcionando un enfoque estructurado y científicamente respaldado para la clasificación de las cervezas. Además, se buscará establecer recomendaciones prácticas para la aplicación de este marco en la industria cervecera, con el fin de mejorar la calidad, consistencia y competitividad de los productos.
Articulación con los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo, de la región y de la zona de influencia local:	No aplica

Estado del Arte:	La clasificación de las cervezas es un tema que ha sido, particularmente, poco abordado en la literatura científica. Villacreses et al. (2022) aborda el tema de manera tangencial, puesto que dedica su trabajo a otros tópicos, sin embargo, brinda un panorama acerca del porqué resulta un tema de difícil manejo, mencionando que la amplia distribución geográfica de la bebida, sumado a la amplia variabilidad de ingredientes, provoca que la tarea de clasificación de estilos resulte en una actividad engorrosa. Por otro lado, autores como Hoalst-Pallen & Patterson (2023), intentan abordar el asunto desde un punto de vista geográfico, y su relación con la materia prima y las sociedades en donde se desarrolla, pero no desde el punto de vista de las técnicas de elaboración. Arthur (2022), realiza una investigación sobre la historia de la cerveza, en donde evidentemente se estudia las razones históricas del desarrollo cervecero, pero no enfocado en los estilos clásicos y su transición a los modernos. Es decir, existe relativamente poca información con rigor científico, lo cual genera la laguna de conocimiento que permite la escritura del paper propuesto.
Propuesta Metodológica:	Tipo de investigación: Investigación bibliográfica. Revisión crítica de la literatura científica disponible: Esta etapa involucrará una búsqueda exhaustiva en bases de datos académicas, revistas científicas especializadas y otros recursos pertinentes para identificar y seleccionar estudios relacionados con la categorización de estilos y características en la fermentación cervecera. Se dará prioridad a publicaciones sometidas a revisión por pares para garantizar la calidad y fiabilidad de la información recopilada. La revisión se llevará a cabo mediante la aplicación de criterios de inclusión y exclusión predefinidos, y se utilizarán herramientas analíticas para sintetizar los hallazgos y detectar posibles lagunas en la literatura. Desarrollo del marco teórico y metodológico: Con base en los hallazgos de la revisión crítica de la literatura y los resultados de la investigación experimental, se propondrá un marco teórico y metodológico para la categorización precisa de cervezas. Este marco integrará los aspectos físicos y bioquímicos relevantes, proporcionando un enfoque estructurado y científicamente respaldado para la clasificación cervecera. Se incluirán recomendaciones prácticas para la aplicación de este marco en la industria cervecera, considerando aspectos como la estandarización de procedimientos y la implementación de tecnologías avanzadas de análisis.
Referentes Bibliográficos:	Arthur, John W., Beer: A Global Journey through the Past and Present (New York, 2022; online edn, Oxford Academic, 17 Feb. 2022), https://doi.org/10.1093/oso/9780197579800.001.0001, accessed 15 Feb. 2024. Arthur, J. W. (2022). Beer: A global journey through the past and present. Oxford University Press. Justin Jennings (02 Dec 2023): Beer: A Global Journey through the Past and Present, Ethnoarchaeology, DOI: 10.1080/19442890.2023.2287387. Nave, E., Duarte, P., Rodrigues, R.G., Paço, A., Alves, H. and Oliveira, T. (2022), Craft beer – a systematic literature review and research agenda, International Journal of Wine Business Research, Vol. 34 No. 2, pp. 278-307. https://doi.org/10.1108/IJWBR-05-2021-0029
Productos Esperados:	3 artículos indexados en revista con pares ciegos. Scopus, Q1-Q2.

Impacto esperado sobre la colectividad:	En primer lugar, la profundización en el conocimiento de la categorización de cervezas a través de la integración de características físicas y bioquímicas contribuirá no solo al avance científico, sino también a la mejora de la calidad y consistencia de productos en la industria cervecera. Esto, a su vez, se traducirá en beneficios tangibles para los consumidores, quienes podrán acceder a una gama más diversa y refinada de cervezas, alineadas con sus preferencias individuales. Además, la propuesta de un marco teórico y metodológico robusto tendrá un impacto práctico directo en la industria, proporcionando herramientas innovadoras para la clasificación precisa de cervezas. Este enfoque científico contribuirá a la competitividad del sector y fomentará la implementación de estándares de calidad más elevados, repercutiendo positivamente en la percepción global de la cerveza como un producto artesanal y distintivo. En última instancia, se espera que este estudio no solo enriquezca la experiencia de los consumidores, sino que también fortalezca la posición global de la industria cervecera, generando un impacto positivo en la economía y la cultura asociada al disfrute responsable de esta bebida milenaria.
--	---

PARTICIPANTES INTERNOS			
Identificación	Nombre	Categoría	Teléfono
0501617963	VINICIO ANTONIO MOYA ALMEIDA	DIRECTOR	0992504493

PARTICIPANTES EXTERNOS		
Institución	Nombre	Categoría

RECURSOS ECONOMICOS		
Descripción	UHE (USD)	Institución Beneficiaria (USD)
Apc Paper 1		1500
Apcs Paper 2 y 3	5000	
TOTAL	5000	1500

CRONOGRAMA		
Actividad	Fecha Inicio	Fecha Fin
Paper 1	2023-10-01	2024-03-14
Paper 2	2024-05-01	2025-05-20
Paper 3	2025-06-01	2025-12-31

INFORMACION ADICIONAL

Tipo de investigacion:	APLICADA
Desarrollo experimental según el área del conocimiento UNESCO:	Ciencias Sectores desconocidos o no específicos
Disciplina Científica:	Ciencias naturales y exactas Ingeniería y tecnología
Objetivo socioeconómico:	Avance general del conocimiento: I+D financiada con los Fondos Generales de Universidades
Ámbito geográfico:	Internacional
Articulación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):	

OBSERVACIONES