

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

BIBLIOGRAFIA

- **AUGSTBURGER, F –HEID P.** 2000 “Producción de vinagre de frutas”. <http://www.gestiopolis.com>_Fecha de Consulta 18 de enero 2019
- **CASTRO, A.** 1984 “Obtención de vinagre a partir de banano”. <http://www.cita.ucr.ac.cr> Fecha de Consulta 18 de enero 2019.
- **CHERREZ, Murillo C.** 2005 “Elaboración y Comercialización del Vinagre de Guineo en la ciudad de Guayaquil”. <http://www.dspace.espol.ec> Fecha de Consulta 18 de enero 2019.
- **COLQUICHAGUA D,** 1992 “Vinagre de frutas”, serie de procesamiento de alimentos. Editor soluciones prácticas. <http://books.google.com.ec> Fecha de Consulta 18 de enero 2019
- **EBNER H., SELLMER S. Y FOLLMANN H. (1999).** Vinegar, acetic acid producción. Bioprocesos Tecnología. Fecha de Consulta 18 de enero 2019.
- **GALLARDO ORTEGA ROXANA.** Caracterización Ampelográfica de las variedades de la vid en valle central de Tarija. Licenciatura en Ingeniería Agronómicas. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho Fecha de Consulta 18 de enero 2019.<http://www.vitivinicultura.net/syrah-shiraz.html>
- **Gaceta (2014).** “Análisis de factibilidad de producción y comercialización de vinagre a partir de mermas de cerveza”. Tesis sobre Maestría en Administración de Empresas. Fecha de Consulta 18 de enero 2019.De:<http://bibliotecavirtual.unl.edu.ar:8080/tesis/bitstream/handle/11185/1030/Tesis.pdf?sequence=1>
- **González M. (2007).** Planta de Producción de Vinagre de Miel, Universidad de Cádiz Facultad de Ciencias Carrera de Ingeniería Química. Fecha de consulta Fecha de Consulta 15 febrero 2019

- **LLAGUNO C. Y POLO M. (1991).** El Vinagre de Vino. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid, España. Fecha de Consulta 13 de diciembre de 2018.
- **Mathey H. (2009).** Fermentación Acética, Universidad Nacional Cuyo Departamento de tecnología Agroindustrial. fecha de consulta 18 de noviembre de 2018.
- **MULLER P. (2005).** Elaboración de Vinagre a partir de Vino de Arándanos, Universidad Austral De Chile Facultad de Ciencias Agrarias Escuela de Ingeniería en Alimentos. Fecha de Consulta 14 de febrero de 2019.
- **GESTIOPOLIS, 2003.** “Producción de vinagre de frutas” <http://www.gestiopolis.com> Fecha de Consulta 18 de enero 2019
- **KETCHUM. 2003** “Los microorganismos en la industria de alimentos”. <http://www.porquebiotecnologia.com.ar/educacion>. Fecha de Consulta 23 de enero 2019
- **MERCASA. 2002** “Producción europea de vinagre ”<http://www.mercasa.es>
- **FAOSTAT:** <http://faostat3.fao.org/hom>.