

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DE INFORMACIÓN

KUNZE, Wolfgang. (2009) *Tecnología para Cerveceros y Malteros*. Editorial ACRIBIA S.A 1ra ed.

HOUGH, J.S. (1990) *Bioteología de la cerveza y de la malta*. Editorial ACRIBIA S.A 1ra ed.

Asociación de Maestros Cerveceros de las Américas. *El Cerveceros en la Práctica*. Impressions, Inc. Madison, Wisconsin.

GUTIERREZ, J. *Master en tecnología Cervecera*. Escuela Superior de Cerveza y Malta (Madrid).

Asociación Latinoamericana de fabricación de cerveza (1999). *Métodos de Análisis Cerveceros*. Caracas, Venezuela.

Carretero, F. *Innovación Tecnológica en la Industria de Bebidas*. (Ingeniería Industrial). Universidad de Barcelona. Barcelona.

Alvarez, J.C. *Implementación de técnicas TPM en un proceso de producción de cerveza*. (Licenciatura en Ingeniería Industrial) Universidad de Sevilla.(Sevilla) España.

Libro blanco de la cerveza (2001). Cerveceros de España. Madrid, España.

Cerveza de Argentina. Artículo 1080. *Bebidas Fermentadas*.

Fecha de consulta 22 de mayo del 2012. De:

<http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/capitulo13codalimcerveza.htm>

Parkes, S. *Los Adjuntos, esos desconocidos*. Asociación de Cerveceros Caseros Españoles. Fecha de consulta: 20 de mayo de 2012. De:

<http://cerveceros->

caseros.org/151/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=1

Sistema de Gestión de Documentos. *Técnicas Analíticas*.

Fecha de consulta Septiembre del 2012. De:

<http://www.intranet.bol>

Wagner, M. *Recuperando Levaduras de Batches Pasados*. Fecha de consulta: 30 de marzo 2014. De:

<http://>

www.cerveceroscaseros.com.ar/interior/todoslostitulos.php?aj_go=more&id=1141449980&archive=&start_from=&ucat=22&

Pecher, C. *Proceso Económicamente atractivo para Cerveza*.. Fecha de consulta: 30 de marzo de 2014. De:

<http://www.industriaalimenticia.com/articulos/print/proceso-economicamente-atractivo-para-cerveza>