

4.3. Bibliografía

- Alvarez Barriga, R. (2018).** *Elaboración De Cerveza Artesanal Tipo Lager* [Investigación Aplicada (Licenciatura En Ingeniería Química)]. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad De Ciencias Y Tecnología. Tarija (Bolivia).
- Balaguer Serra, D. (2017).** *Diseño De Una Planta De Elaboración De Cerveza Artesanal. Microcervecería* [Trabajo De Grado (Lic. Ingeniería Mecánica), Universidad Politécnica De Catalunya (Barcelona)]. Pdf. https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/111383/Memoria_Vol_I.Pdf
- Benitez Baltazar, V. H., & Morales Rivas, C. O. (2018).** *Automation of The Maceration Process of The Malt for The Production of Craft Beer* (Investigation N.º 1; P. 9). Universidad De Sonora; Pdf. <https://epistemus.unison.mx/index.php/epistemus/article/download/68/48/101>
- Cervezal. (2018, Julio 23).** *Ajuste Del Agua, Límites De La Composición De Agua Cervecera.* Fiesta Cervezal. <https://Cervezal.blogspot.com/2018/07/Ajuste-Del-Agua.html>
- Código Alimentario Argentino Art 1080—(Res. GMC N° 014/01) (P. 18). (2017).** http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/caa/capitulo_13.htm
- Echia Morales, D. B. (2018).** *Elaboración De Cerveza Utilizando Una Mezcla De Malta De Cebada Y Papa Nativa Amarilla 'Tumbay'* [Tesis Para Optar El Título Profesional De Ingeniero Agroindustrial Y Agronegocios., San Ignacio De Loyola]. Pdf.
- El Deber. (2019, febrero).** *Importación De Cervezas Genera Facturación De \$Us 12,3 Millones.* https://eldeber.com.bo/dinero/importacion-de-cervezas-genera-facturacion-de-us-123-millones_76353

- Farías Ruiz, C. (2019).** *Principios Para Elaborar Cerveza De Forma Artesanal* (Curso De Elaboración De Cerveza Artesanal N.º 1; P. 42).
- Fca Y F, & Lipa. (2018).** *Introducción A La Elaboración De Cerveza Artesanal* (Laboratorio De Investigación En Productos Agroindustriales Investigativo; P. 10). Universidad Nacional De La Plata Facultad De Ciencias Agrarias Y Forestales Lipa; Pdf. [Http://Lipa.Agro.Unlp.Edu.Ar/Wp-Content/Uploads/Sites/29/2020/03/Guia-Cerveza.Pdf](http://Lipa.Agro.Unlp.Edu.Ar/Wp-Content/Uploads/Sites/29/2020/03/Guia-Cerveza.Pdf)
- Ferreira, L. (2014).** *Elaboración De Cerveza: Historia Y Evolución, Desarrollo De Actividades De Capacitación E Implementación De Mejoras Tecnológicas Para Productores Artesanales* [Tesina, Universidad De La Plata]. Pdf. [Http://Lipa.Agro.Unlp.Edu.Ar/Wp-Content/Uploads/Sites/29/2020/03/Trabajo-Final-Leonel-Ferreira-.Pdf](http://Lipa.Agro.Unlp.Edu.Ar/Wp-Content/Uploads/Sites/29/2020/03/Trabajo-Final-Leonel-Ferreira-.Pdf)
- Gómez Carus, A., Ceballos Walls, I., Ruiz Moreno, E., & Valero Gaspar, T. (2017).** *Datos Actuales Sobre Las Propiedades Nutricionales De La Avena* (P. 36). Fundación Española De La Nutrición, Fen; Pdf. [Https://Www.Fen.Org.Es/Storage/App/Media/Publicaciones%202017/Informe%20avena_Fen_V2_2017__Avenafen2017_Ok%201.Pdf](https://Www.Fen.Org.Es/Storage/App/Media/Publicaciones%202017/Informe%20avena_Fen_V2_2017__Avenafen2017_Ok%201.Pdf)
- Hough. (1990).** *Biología De La Cerveza Y De La Malta*. Acibia, S.A.; Pdf. [Https://Www.Academia.Edu/37581409/Biologia_De_La_Cerveza_Y_De_La_Malta_Hough](https://Www.Academia.Edu/37581409/Biologia_De_La_Cerveza_Y_De_La_Malta_Hough)
- Huxley, S. (2006).** *La Cerveza... Poesía Líquida* (Ediciones Trea, S. L.). Pdf.
- Ibarzabal Diaz, A. E. (2020).** *Cervezas Artesanales: Estudio Comparativo De IBUs Obtenidos Por Cálculo De Tablas Y Los Cuantificados Por Espectrofotometría* [Optar Por El Grado De Licenciatura En Bromatología, Facultad De Ciencias Agrarias]. Pdf. [Https://Bdigital.Uncu.Edu.Ar/Objetos_Digitales/15568/Tesis-Ibarzabal.Pdf](https://Bdigital.Uncu.Edu.Ar/Objetos_Digitales/15568/Tesis-Ibarzabal.Pdf)
- La Redonda, G. (2020).** *Elaboración De Una Cerveza A Base De Cebada (Hordeum Vulgare) Y Arroz Paddy (Oriza Sativa) Empleando Como Adjunto Miel En El*

Laboratorio De Cervecería De La Universidad Panamericana Del Puerto
[Proyecto De Grado Presentado Como Requisito Para Optar Al Título Técnico Superior Universitario En Cervecería, Universidad Panamericana Del Puerto]. Pdf. [https://Es.Scribd.Com/Document/507822356/Elaboracion-De-Cervezas](https://es.scribd.com/document/507822356/Elaboracion-De-Cervezas)

Marquez Frías, A. J. (2015). *Elaboración De Una Cerveza Orgánica A Partir De La Quinoa (Chenopodium Quinoa)* [Trabajo De Titulación Previo A La Obtención Del Título De Ingeniero Químico, Universidad Técnica Machala]. Pdf.

Martínez, A. (2011, septiembre). Cerveza rubia o cerveza negra, esa es la cuestión [Blog]. *Drinks&Co.* [https://Www.Drinksco.Es/Blog/Cerveza-Rubia-O-Cerveza-Negra-Esa-Cuestion-1276190#:~:Text=Hay%20una%203%C2%Aa%20diferencia%20importante,Casi%20el%20doble%20de%20vitaminas.](https://www.drinksco.es/blog/cerveza-rubia-o-cerveza-negra-esa-cuestion-1276190#:~:Text=Hay%20una%203%C2%Aa%20diferencia%20importante,Casi%20el%20doble%20de%20vitaminas.)

Merelo Espinar, G. R., & Zúñiga Tapia, J. G. (2013). “*Diseño Y Construcción De Un Equipo Con Adaptación De Tecnología Para Elaboración De Cerveza Artesanal*” [Tesis De Grado Previo A La Obtención Del Título De Ingeniero Químico, Universidad De Guayaquil]. Pdf.

Norma Boliviana 512. (2004). Pdf. [http://Www.Anesapa.Org/Wp-Content/Uploads/2014/07/Nb512-Ap_Requisitos.Pdf](http://www.anesapa.org/wp-content/uploads/2014/07/Nb512-Ap_Requisitos.Pdf)

Norma IBNORCA APNB 323001 (P. 5). (2001). IBNORCA; Pdf. [https://Es.Scribd.Com/Document/343302231/Apn-B-323001](https://es.scribd.com/document/343302231/Apn-B-323001)

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2262. (2013). Pdf. [https://Www.Normalizacion.Gob.Ec/Buzon/Normas/Nte_Inen_2262-1.Pdf](https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_2262-1.pdf)

Oddone, S. (2018). *Matemática De La Cerveza.* Autores De Argentina; Pdf.

Palmer, J. J. (2006). *Todo Lo Que Necesita Saber Para Elaborar Cerveza Correctamente La Primera Vez* (3a Edición). Brewers Publications; Pdf. [https://Fdocuments.In/Document/How-To-Brew-By-John-Palmer-Pdf.Html](https://fddocuments.in/document/how-to-brew-by-john-palmer-pdf.html)

- Patiño Yurquina, P. C. (2014).** *Evaluación Para La Mejora Del Indicador Clave De Merma De Extracto En La Cervecería Boliviana Nacional S.A. Planta Tarija* [Proyecto De Grado: Trabajo Dirigido (Investigación Aplicada En La Industria) Presentado A Consideración De La “Universidad Autónoma Juan Misael Saracho”, Como Requisito Para Optar El Grado Académico De Licenciatura En Ingeniería Química, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho Facultad De Ciencias Y Tecnología Carrera De Ingeniería Química]. Pdf.
- Picón Sánchez, M. (2020).** *Análisis Físicoquímicos Para El Control De Calidad En La Producción De Cerveza* [Trabajo Fin De Grado Ingeniería Química, Dpto. Ingeniería Química Y Ambiental Escuela Técnica Superior De Ingeniería Universidad De Sevilla]. Pdf.
- Pulzo. (2017, mayo 31).** Cerveza Con Avena, Propuesta Nutritiva De Estudiante Paisa. *Bioinformática En Colombia, 1, 1.*
- Recalde Villavicencio, M. S. (2017).** *Obtención De Una Bebida Tipo Cerveza A Partir De Maltas De Maíz (Zea Mays) Y Quinoa (Chenopodium Quinoa)* [Proyecto Previo A La Obtención Del Título De Ingeniera Agroindustrial, Escuela Politécnica Nacional]. Pdf.
- Reyes, V. (2020).** *Cerveza Artesanal Estilo Porter.* Pdf.
<https://es.scribd.com/document/480362489/Estado-Del-Arte>
- Soria Ludisaca, J. A. (2017).** *Diseño De Un Proceso Industrial Para La Elaboración De Cerveza Artesanal A Base De Cebada (Hordeum Vulgare) Y Cacao De Fino Aroma (Theobroma Cacao)* [Trabajo De Titulación Presentado Para Optar El Grado Académico De: Ingeniero Químico, Escuela Superior Politécnica De Chimborazo]. Pdf.
- Strong, G., & England, K. (2015).** *Guía De Estilos De Cerveza BJCP.* Pdf.
https://www.thebeertimes.com/wp-content/uploads/2017/08/2015_Guidelines_Beer_Espa%C3%B1ol-Final.Pdf

- Suarez Días, M. (2013).** *Cerveza: Componentes Y Propiedades* [Trabajo Fin De Master, Universidad De Oviedo]. Pdf.
https://digibuo.uniovi.es/dspace/bitstream/handle/10651/19093/tfm_%20maria%20suarez%20diaz.pdf?sequence=8
- Ucañay Pisfil, K. A. (2021).** “*Estudio Físicoquímico Y Organoléptico De Una Cerveza Artesanal Con Zumo De Maracuyá (Passiflora Edulis) Tipo Ale*” [Tesis Para Optar El Título Profesional De Ingeniera De Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo]. Pdf.
https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/9465/Uca%C3%B1ay_Pisfil_Karla_Alejandra.pdf?sequence=1&isallowed=Y
- Valenzuela Heredia, D. P. (2014).** *Utilización De Diferentes Almidones Complementarios Y Su Efecto Sobre Las Características Sensoriales De La Cerveza* [Memoria Para Optar Al Título Profesional De: Ingeniero Agrónomo, Universidad De Chile]. Pdf.
<http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/150917/Utilizacion-De-Diferentes-Almidones-Complementarios-Y-Su-Efecto-Sobre-Las-Caracteristicas-Sensoriales-De-La-Cerveza.pdf?sequence=1&isallowed=Y>
- Valiente, A., & Noriega, J. (1993).** *Manual Del Ingeniero Químico* (Limusa, Vol. 1). Editorial Limusa, S.A. De C.V.; Pdf.
<https://dokumen.tips/download/link/manual-del-ingeniero-quimico-antonio-valiente-jaime-noriega>