

BIBLIOGRAFIA

- Agudelo, L & Vargas, M. (2018). *Evaluación de la producción de cerveza artesanal “tawala” usando kiwi como fruta adicional*. (Proyecto de grado). Fundación Universidad de América, Facultad de ingenierías. Bogotá d. c. Colombia. Recuperado de repositorio.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/6835/1/6132130-2018-IQ.pdf
- Banderas, V. A (1999). Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria. Mexico. Limusa. Centro de análisis, investigación y desarrollo (2021). Resultados de análisis fisicoquímicos y microbiológicos de malta y cerveza artesanal.
- Chávez, J. (2019). *Desarrollo de un estilo de cerveza artesanal Weissbier “ideal”, mediante caracterización sensorial por método cata y pruebas fisicoquímicas y microbiológicas en tres formulaciones*. Trabajo de titulación presentado como requisito previo a la obtención del título de: Químico de Alimentos. Universidad Central del Ecuador, Facultad de Ciencias Químicas, Química de Alimentos. Quito, Ecuador.
- Eizaguirre, J & Libkind, D. (2017). *Guía para uso de refractómetro en cervecería para determinación rápida de densidad, atenuación y alcohol*. Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), CONICETUNComahue. Bariloche, Argentina. Recuperado de <https://ipatec.conicet.gov.ar/>
- Garduño, A, Martines,S, López, I & Ruiz, A. (Abril-junio 2014). Simulación del proceso de fermentación de cerveza artesanal. *Investigación y Tecnología*. (IV), 222-232. Recuperado de www.scielo.org.mx/pdf/iit/v15n2/v15n2a6.pdf
- Gisbert, M. (2019). *Diseño del proceso industrial para la elaboración de cerveza*. (Proyecto de grado). Universidad Politécnica de Valencia, Campus de Alcoy. Valencia, España.
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad IBNORCA. (2001). Productos cerveceros-definiciones, clasificación y requisitos, (NB382), recuperado de <https://docplayer.es/25142662-Ibnorca-anteproyecto-de-norma-boliviana-apnb.html>.
- Juliana engrosa el mercado de cervezas artesanales en Bolivia. (junio 30, 2014). *La razón* recuperada de <https://boliviaemprende.com/noticias/juliana-engrosa-el-mercado-de-cervezas-artesanales-en-bolivia>.
- Laboratorio de la carrera de ingeniería de alimentos (LCIA), 2021
- Lama, M. (2019). *Análisis de beneficios valorados en cervezas artesanales en lima moderna*. (Tesis). Universidad peruana de Ciencias Aplicadas Facultad de Negocios. Lima, Perú. Recuperado de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe>
- Lotufo, C. (2019) Desarrollo y caracterización fisicoquímica y sensorial de productos alimenticios elaborados con tubérculos andinos. (Tesis). Universidad Nacional de salta, facultad de ingeniería. Salta, Argentina.

- Lúpulos Patagónicos. (2020). <https://www.lupulospatagonicos.com/>
- Martin, A. (2015) *Diseño de una industria microcervecera* (Trabajo de grado). Universidad de la Laguna, Escuela superior de Ingeniería Civil e Industrial. España. Recuperado de https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/1160/Di_seno+de+una+industria+microcervecera.pdf?sequence=1
- Martinez, S. & Tuano, M. (2018). *Análisis sensorial en adultos de la cerveza artesanal elaborada con chenopodium quinoa willd (quinua), oxalis tuberosa (oca) y hordeum vulgare (cebada)*. (Tesis). Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Bioquímica. Lima, Peru. Recuperado de <https://core.ac.uk/download/pdf/230595534.pdf>.
- Martinez, V. (2019) *Diseño de una micro planta de cerveza artesanal*. (Tesis). Instituto Politécnico Nacional. Mexico. Recuperado de <https://tesis.ipn.mx>
- Monroy M. (2019). Evaluación de parámetros *fisicoquímicos en una cerveza utilizando triticale como adjunto (x. triticosecale wittmack*. Campus universitario “El cerrillo”, El cerrillo piedras blancas. Toluca, Mexico. Recuperado de <http://ri.uaemex.mx>
- Montaño, D. (miércoles 23 de octubre de 2019) La moda de la cerveza artesanal se asienta en Tarija. *El País* recuperado de https://elpais.bo/tarija/20191023_la-moda-de-la-cerveza-artesanal-se-asienta-en-tarija.html
- Montgomery, D. (2004). *Diseño y análisis de experimentos*. Recuperado de https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o_y_an%C3%A1lisis_de_experimentos_Douglas_C_Montgomery
- Ortega M. (2016). *Producción de cerveza empleando integralmente el grano de sorgo*. (Tesis) Universidad Central Marta Abreu de Las Villas. Facultad de Química - Farmacia. Departamento de Ingeniería Química. Santa Clara, Cuba. Recuperado de <https://dspace.uclv.edu.cu/handle/123456789/7432>
- Pardo, A. (2011). *Plan de negocios para una micro-cervecería artesanal en la ciudad de Sucre*. (Tesis). Universidad Andina Simon Bolivar. Sucre, Bolivia. Recuperado de <http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/bitstream/54000/942/1/2011-085TEC01.pdf>
- Picón, M. (2020). *Análisis fisicoquímicos para el control de calidad en la producción de cerveza*. Trabajo Fin de Grado. Dpto. Ingeniería Química y Ambiental. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Universidad de Sevilla. Sevilla, España. Recuperado de <http://bibing.us.es/proyectos/abreproy/92817/fichero/TFG-2817+PIC%C3%93N-S%C3%81NCHEZ%2C+MAR%C3%8DA.pdf>

- Pino, M., Gallardo, I. & Pérez, M. (abril 18, 2018) *Estudio experimental de las etapas de maceración y fermentación para la obtención de cerveza a partir de malta de sorgo*. Centro Azúcar. Recuperado de <http://scielo.sld.cu/pdf/caz/v45n3/caz06318.pdf>
- Ramirez, C. (2013). *Elaboración de cerveza mediante fermentación alcohólica alta del plátano maduro (musa paradisiaca) adicionando distintos porcentajes de malta, diferentes variedades de lúpulo y levadura ute Santo Domingo 2012*. (Tesis). UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIA. Santo Domingo, Ecuador. Recuperado de http://192.188.51.77/bitstream/123456789/19119/1/6641_1.pdf
- Sancho, R. (2015). *Diseño de una micro-planta de fabricación de cerveza y estudio de técnicas y procesos de producción*. (Título de grado). Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), Departamento de Ingeniería Química (EQ). Barcelona, España. Recuperado de <https://upcommons.upc.edu/>
- Sauto, S. (2013). *Plan de negocios de una cervecería en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra-Bolivia*. Tesis para optar al grado de magister en gestión y dirección de empresas. Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas, Departamento de Ingeniería Industrial. Santiago, Chile. Recuperado de http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/115470/cf-sauto_sp.pdf?sequence=1
- Suarez, M. (2013) *Cerveza: Componentes y propiedades*. (Trabajo de grado). Universidad de Oviedo. España. Recuperado de <https://digibuo.uniovi.es/dspace/bitstream/handle/10651/19093/>
- Valero, A. (sábado, 4 de octubre de 2014) Locoto, miel y quinua dan sabor a la cerveza artesanal en Bolivia. *Página Siete* recuperado de <https://www.paginasiete.bo/economía/2014/10/5/locoto-mielquinua-sabor-cerveza-artesanal-bolivia-34191.html>
- Villegas, L. (2013) *Reingeniería de la planta de cerveza artesanal Cherusker*. (Tesis). Universidad central del Ecuador, Facultad de Ingeniería Química, Carrera de Ingeniería Química. Quito, Ecuador. Recuperado de <http://www.dspace.uce.edu.ec>
- Zainasheff, J & Palmer, J. (2017) *Brewing Classic Styles: 80 Winning Recipes Anyone Can Brew*. Colorado, Estados Unidos. the Beer Judge Certification Program. Recuperado de <https://sites.google.com/site/7april20bentleminot4/4jUirk203jNhy63>