

BIBLIOGRAFÍA

Banderas. (1994). Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria. Mexico. Limusa. Centro de análisis, investigación y desarrollo (2021).

CEANID. (2020). Analisis fisicoquimico de cerveza . *Obtenido del Centro Analisis de Investigacion y desarrollo.*

CEANID. (2022). Resultados de analisis fisicoquimicos y microbiologicos de cerveza american pale ale. *Obtenido del Centro de Analisis Investigacion y desarrollo.*

Cerveceros de Mexico . (16 de enero de 2018). Obtenido
de <https://cervecerosdemexico.com/>

Cervemur. (2016). Obtenido de <https://www.cervemur.es/tipos-de-cerveza/>

Cerveza Malabella. (23 de enero de 2020). Obtenido
de <https://www.cervezasmalabella.com/>

CodexStan192. (2015). *Normas internacionales de los Alimentos*. Obtenido de
[file:///C:/Users/CLIENTE/Downloads/CXS_192_2015s%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/CLIENTE/Downloads/CXS_192_2015s%20(3).pdf)

El Pais, J. E. (2019). *El mercado de cerveza artesanales bolivia*. Obtenido de
<https://boliviaemprende.com/noticias/juliana-engrosa-el-mercado-de-cervezas-artesanales-en-bolivia>.

Elfo, G. (29 de marzo de 2019). *Leva-beer*. Obtenido de <https://levabeer.com/usos-y-caracteristicas-del-lupulo-en-la-cerveza/>

Ferreira, D. (2014). *Elaboración de cerveza: Historia y evolución, desarrollo de actividades de capacitación e implementación de mejoras tecnológicas para productores artesanales.*

Obtenido de <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/>

[https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wp-content/uploads/sites/29/2020/03/Trabajo Final-Leonel-Ferreira-.pdf](https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wp-content/uploads/sites/29/2020/03/Trabajo-Final-Leonel-Ferreira-.pdf)

Ferreya, L. (2014). Elaboración de cerveza: Historia y evolución, desarrollo de actividades de capacitación e implementación de mejoras tecnológicas para productores artesanales.

Obtenido de [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wpcontent/uploads/sites/29/2020/03/Trabajo-Final-Leonel-Ferreya-.pdf](https://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wpcontent/uploads/sites/29/2020/03/Trabajo-Final-Leonel-Ferreya-.pdf)

[//lipa.agro.unlp.edu.ar/wpcontent/uploads/sites/29/2020/03/Trabajo-Final-Leonel-Ferreya-.pdf](https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wpcontent/uploads/sites/29/2020/03/Trabajo-Final-Leonel-Ferreya-.pdf)

Flores, G. (28 de agosto de 2016). ¿Cual es la cerveza mas consumida en Tarija? *ElPeriodico*.

Galvan y col, J. (2017). *Deloitte*. Obtenido de <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/mx/Documents/consumer-business/2017/Cerveza-Artesanal-Mexico-2017.pdf>

Garcia Carrion, J. (2015).

Giner, S. (23 de mayo de 2019). *2D2Dspuma*. Obtenido de <https://www.2d2dspuma.com/blog/que-es/que-son-las-american-pale-ale-apa/>

Gonzales, A. (20 de agosto de 2019). *Scribd*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/422465031/Clarificantes>

Gonzales, Y. (2015). *Diseño factorial 2k*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/yahairalgonzalez/diseo-factorial-2k>

Gonzales, Y. (2015). *Diseño factorial 2k*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/yahairalgonzalez/diseo-factorial-2k>

Gutierrez, H., & De la Vara, R. (2018). Analisis y diseño de experimentos. Obtenido de [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf](https://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf)

IBNORCA. (2001). *Ante proyecto Norma Boliviana*. Obtenido de <https://docplayer.es/25142662-Ibnorca-anteproyecto-de-norma-boliviana-apnb.html>

INCAP. (03 de Marzo de 2020). Obtenido de <http://www.incap.int/index.php/es/noticias/201-analisis-sensorial-para-control-de-calidad-de-los-alimentos>

- Jorarzo. (2021). *Cumbres del Rancho*. Obtenido de <https://www.cumbresdelranco.cl/que-es-la-cebada-malteada/>
- LACIA. (2022). Laboratorio de la carrera de ingeniería de alimentos .
- Maceda, R. (2017). Gestion de energeticos y fluidos en la industria cervecera. Caso de estudio CBN. *tesis de licenciatura*. Universidad Mayor de San Andres, La Paz.
- Maltosa*. (26 de noviembre de 2017). Obtenido de <https://maltosaa.com.mx/>
- Martin, A. (2015). Diseño de una industria microcervecera. *Trabajo de Grado. Universidad de La Laguna*. Obtenido de <chrome-extension://efaidnbmnnnibpajpcglclefindmkaj/https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/1160/Dise%20de+una+industria+microcervecera.pdf;jsessionid=AC79741858AEEF422BA027D31FDAD4B3?sequence=1>
- Mata Solis, D. L. (2019). *El enfoque de investigacion*. Obtenido de <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-de-investigacion-la-naturaleza-del-estudio/>
- Montgomery. (2004). Evaluación de parámetros fisicoquímicos en una cerveza utilizando triticale como adjunto (x.triticosecale wittmack.Campus universitario “El cerrillo”., Obtenido de <http://ri.uaemex.mx>
- Navarro, J. (24 de agosto de 2018). *birra365*. Obtenido de <https://www.birra365.com/blog/tipos-cerveza/cerveza-pale-ale-origenes-cerveza-palida/>
- Norma Tecnica Obligatoria Nicaraguense. (2006). Obtenido de [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/2AD787F776004ACF062570F4005FB369?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/2AD787F776004ACF062570F4005FB369?OpenDocument)
- Ortega, M. (2016). Produccion de cerveza empleando integralmente el grano de sorgo. Obtenido de <https://1library.co/document/yd7x001y-produccion-cerveza-empleando-integralmente-grano-sorgo.html>
- Perez, J. (2021). definicion de paradigma. Obtenido de <https://definicion.de/paradigma/>
- Perez, T. (14 de Enero de 2016). *"Conozca las clases de Cebada"*. Obtenido de <https://borauhermanos.com/conozca-las-clases-de-cebada/>

- Picon, M. (2020). *Análisis fisicoquímicos para el control de calidad en*. Sevilla. Obtenido de file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/TFG2817%20PIC%C3%83%C2%93NS%C3%83%C2%81NCHEZ,%20MAR%C3%83%C2%8DA.pd
- Pino, H., Gallardo, M., & Perez, I. (18 de abril de 2018). Estudio experimental de las etapas de maceracion y fermentacion para la obtencion de cerveza a partir de malta de sorgo. Obtenido de <https://biblat.unam.mx/es/revista/centrozucar/articulo/estudio-experimental-de-las-etapas-de-maceracion-y-fermentacion-para-la-obtencion-de-cerveza-a-partir-de-malta-de-sorgo>
- Quiroz, D. (2016). *Economía de las bebidas alcoholicas en Bolivia. tesis de maestria* . Universidad Torcuato Di Tella, Buenos Aires.
- Ramirez. (2022). Metodología para resolver estadístico Tukey.
- Ramos, E. (2018). *Metodos y Tecnicas de investigacion*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>
- Rodriguez, I. (19 de noviembre de 2017). *Cervecing*. Obtenido de <https://cervecing.es/agua-elaborar-cerveza/>
- Sancho, R. (2015). *Diseño de una planta de fabricacion de cerveza y estudio de tecnicas y procesos de produccion. Tesis de grado*. Universidad Politecnica de Catalunya, Barcelona.
- Sauto, S. (2013). *Plan de negocios de una cerveceria en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra. Tesis para optar al grado de magister en gestion y direccion de empresas*. Obtenido de http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/115470/cfsauto_sp.pdfsequ
- SelfBank. (13 de agosto de 2019). *SelfBank*. Obtenido de <https://blog.selfbank.es/tendencias-del-mercado-mundial-de-la-cerveza/>
- Strong, G., & Kristen, E. (2015). *Guia de estilos, BJCP*. Obtenido de <https://bjcp.acervapy.com/18/B>
- Uriarte, J. (2020 de septiembre de 2020). Obtenido de <https://www.caracteristicas.com/cerveza/>

