

BIBLIOGRAFÍA

- Arcia Patricia, Curutches Ana, Cozzano Sonia, Rodrigues Santiago. (2018). “*Bagazo de cervecería como ingrediente en el desarrollo de panificados. Impacto del rotulado en la intención de compra y aceptabilidad*”, Universidad Católica del Uruguay.
- Boteo Benito Carlos Enrique. (2018). “*Formulación y evaluación sensorial de una bebida tipo atol a base de harina de arroz (Oryza Sativa L) y harina de bleo (Amaranthus Hypochondriacus L) dirigida hacia escolares de primaria urbana del sector oficial de Santo Domingo, Suchitepéquez*”. Universidad de San Carlos de Guatemala. Centro Universitario de Suroccidente. Mexico-Guatemala
- Bautista Cornejo María Juliana & Pico Aguirre Lina Marcela. (2009). “*Determinar la factibilidad de producir y comercializar una bebida de amaranto con sabor a chocolate en Bucaramanga y su área metropolitana*”. Universidad Pontificia Bolivariana Facultad de administración y ciencias básica Ingeniería industrial Bucaramanga 2009 Obtenido de https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/576/digital_18049.pdf?sequence=1
- Cajal Alberto. (2022). “Propiedades de la malta para la salud, Lifeder”. Obtenido de: <https://www.lifeder.com/propiedades-malta/>
- Campi Saona Edith Desiree. (2016). “*Análisis de la interpretación del semáforo alimenticio en los productos de bebidas no alcohólicas en la línea de maltas en la escuela particular Cayetano Tarruell de la parroquia Ximena cantón Guayaquil año 2016*” Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil”. Facultad De Ciencias Sociales Y Derecho Carrera De Publicidad Guayaquil-2016 Obtenido de [:https://rraae.cedia.edu.ec/Record/ULVR_3da810df5eea006309576fbc5927951](https://rraae.cedia.edu.ec/Record/ULVR_3da810df5eea006309576fbc5927951)
- Cárdenas Burbano Marcos Andrés. (2019). Facultad de ingeniería y ciencias aplicadas. “*Desarrollo de una bebida no alcohólica gasificada con la reutilización de la malta de cerveza*”. Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/11522>
- Carvajal Martínez Luis Danny & Insuasti Andrade Marco Andrés. (2010). “*Elaboración de cerveza artesanal utilizando cebada*”. Universidad Técnica

del Norte Facultad de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias y Ambientales
Ibarra- Ecuador. Obtenido de
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/558>

Cervezomicon. (2017). Recuperado: <https://cervezomicon.com/tag/volumenes-de-co2/>

Esteban Torrente Sandra. “*Aprovechamiento de los subproductos generados en la industria cervecera*”, Facultad de farmacia. Universidad de complutense

Gisbert Verdú Mauro. (2018). “*Diseño del proceso industrial para la elaboración de cerveza*”. Universidad Politécnica de Valencia. Campus de Alcoy Valencia.

Herrera, J. (2018). “*Las prácticas investigativas contemporáneas. Los retos de sus nuevos planteamientos epistemológicos*”. Revista Scienfic, 3(7), 6-15.

Hops (2022). Obtenido de <https://www.hopt.es/magazine/cerveza-en-casa/4/el-macerado/78#:~:text=La%20beta%2Damilasa%20favorecer%C3%A1%20la,d e%20varias%20unidades%20de%20glucosa.>

Hurtado León Iván, Toro Garrido Josefina. (2005). “*Paradigmas y métodos de investigación*”. Edición: Episteme Consultores Asociados C. A. 5ta. edición, 2005. Venezuela. Obtenido de <https://epinvestsite.files.wordpress.com> > 2017/09

Jurado Poveda Santiago David. (2018). “*Aprovechamiento del bagazo de malta de cebada como insumo en la elaboración de una barra de cereal alta en fibra*”. Universidad Técnica del Norte, Ibarra – Ecuador.

López Macias Eliana. “*Elaboración de una bebida con extracto de malta* Universidad de La Salle”. Facultad de Ingeniería de Alimentos Santa Fe de Bogotá, Recuperado de: https://ciencia.lasalle.edu.co/ing_alimentos/466/

Mamani Chino Andrés. (2017). “*Estudio Del Sistema De Cocción Y Cristalización De Masas Cocidas Para La Obtención De Azúcar En La Empresa Azucarera San Buenaventura – Easba*”. Universidad Mayor De San Andrés Facultad de Tecnología. Carrera de Química Industrial. La Paz- Bolivia. Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/13422/TD-1873-Mamani%20Chino%2C%20Andres.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Martinez Soledad Estefania & Matar Daniela Lleana, (2017). “*Elaboración de harina de amaranto*”. Facultad Regional San Rafael. Obtenido de: <https://ria.utn.edu.ar/handle/20.500.12272/1573?show=full>

- Maticorena Torres Luis. (2016). “*Elaboración de una bebida carbonatada de algarrobina*”. Universidad de Piura Piura.
- Montgomery, Douglas, C. (2004). “*Diseño y Análisis de Experimentos (2ªed)*”. México: LIMUSA, S.A.
- Monje Álvarez Carlos Arturo. (2011). “*Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa*”. Universidad Sur Colombiana, Neiva.
- Montaño Danitza Pamela (2019). El país. Obtenido de [/https://elpais.bo/tarija/20191023_la-moda-de-la-cerveza-artesanal-se-asienta-en-tarija.html](https://elpais.bo/tarija/20191023_la-moda-de-la-cerveza-artesanal-se-asienta-en-tarija.html)
- Morales Vizuete Angel Humberto. (2015). “*Tesis. Obtención de harinas de amaranto (amaranthus caudatus) crudo y lavado y su utilización en la elaboración de pan*”. Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito-Perú.
- Nardo Di Naela. (2016). “*Logística para exportar. Análisis de viabilidad para la exportación de malta de cebada*”. Universidad Nacional del Centro de la Pica de Buenos Aires. Quequen-Argentina
- Ñauspas Paitan Humberto, Mejía Mejía Elías, Novoa Ramírez Eliana y Villagómez Paucar Alberto. “*Metodología de la Investigación Cuantitativa-Cualitativa y Redacción de la Tesis*”. Ediciones de la U Cuarta edición. Bogotá-Colombia, 2014 Obtenido de https://www.lopezgalvezasesores.com/descargas/metodologia_investigaci%C3%B3n.pdf
- Paguay Prdinola Belén Damaris. (2021). “*Evaluación nutricional de una bebida a base de malta pilsen enriquecida con taxo (passiflora tripartita)*”. Universidad Agraria del Ecuador. Facultad de Ciencias Agrarias. Carrera de Ingeniería Agrícola Mención Agroindustrial. Ecuador.
- Pantoja Nazare Robert Guillermo.(2020). “*Determinación del mejor tratamiento de la mezcla de harina de bagazo de cebada de malta con harina de trigo para la aplicación en productos panificados*”. Universidad Técnica Del Norte, Ibarra-Ecuador.
- Ricoy, C. L. (2006). “*Contribución sobre los paradigmas de Investigación*”. Educacao (31). Pág. 11.

Rosas Sánchez Raúl Antonio. (2019). *“Efecto de la temperatura de germinación en el proceso de malteo en el triticale (x triticosecale wittmack)”*. Universidad Autónoma del Estado México. Toluca-México.

Rodríguez Venandy Carlos Andras. (2012). *“Producción de biogás a partir del bagazo cervecero”*. Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Agronómicas. Escuela de Pregrado. Santiago-Chile.

Ruiz Sanchez Yuridia: *“Elaboración y evaluación de maltas cerveceras de diferentes variedades de cebada (hordeun bulgare) producidas en los estados de hidalgo”*.

Vásquez Rodríguez Antonio. (2020). *“Metodología de la investigación”*. Manual del Estudiante. “Universidad de San Martín de Porres”.