

BIBLIOGRAFÍA

[1] Bach. Taípe E. Karina M. (2014), Efecto de la Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) y los Grados Brix en las Características del Vinagre de Ananas *Comosus L.* Descarte en Río Negro – Satipo. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Centro del Perú.

[2] Beltran J. (1994), Microbiología Alimentaria. Editorial Omega, Barcelona.

[3] Caiza Curipallo Alexandra E. (2016), Implementación de una Empresa Dedicada a la Producción y Comercialización de Vinagre Natural de Manzana, Claudia, Mora y Tomate de Árbol en la Provincia de Tungurahua (VINAGRO). Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Ambato.

[4] COLQUICHAGUA D. (1998). Vinagre de Frutas. Intermediate Technology Development Group ITDC Perú. Fecha de Consulta 20 de Abril de 2019.

[5] Davies, C. (2015). Estudio de los procesos biotecnológicos de acetificación para la producción de vinagre de naranja y vinagre de arándanos. España: Universidad Técnica de Valencia. Tesis Doctoral.

[6] **Ebner H., Sellmer S. y Follmann H. (1999).** Vinegar, acetic acid production. Bioprocess Technology. Fecha de Consulta 15 de Marzo de 2018.

[7] **Gaceta (2014).** “Análisis de factibilidad de producción y comercialización de vinagre a partir de mermas de cerveza”. Tesis sobre Maestría en Administración de Empresas. Fecha de consulta 24 de Mayo de 2018. De:

<http://bibliotecavirtual.unl.edu.ar:8080/tesis/bitstream/handle/11185/1030/Tesis.pdf?sequence=1>

[8] LLAGUNO C. Y POLO M. (1991). El Vinagre de Vino. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid, España. Fecha de Consulta 10 de Abril de 2018.

[9] López GM. (2007). Planta de Producción de Vinagre de Miel, Universidad de Cadiz Facultad de Ciencias. Fecha de consulta 20 de Abril de 2019.

[10] Martínez Calbimonte Sergio D. Principales Enfermedades y Plagas de los Berries (arándano, frambuesa y zarzamora): El Estado Sanitario en el Valle Central de Tarija. MARCAL *Consultores* – Organización Esperanza Bolivia.

[11] Muller P. (2005), Elaboración de vinagre a partir de vino de arándano, universidad austral de Chile, Facultad de Ciencias Agrarias Escuela de Ingeniería en Alimentos.

[12] Pizarro C. Olivia. Obtención de Condiciones de Elaboración de Vinagre de Arándanos (*Vaccinium corymbosum*) Utilizando Torta de Prensa. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Austral de Chile. 2005.

[13] Scheihing R. Pamela (2005), Elaboración de Vino de Arándano (*Vaccinium corymbosum*) como Materia Prima para la Producción de Vinagre. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Austral de Chile.

[14] Wikipedia. (2019), Vinagres. Fecha de Consulta 11/04/19

De: <https://es.wikipedia.org/wiki/Vinagres>.

[15] Guerra R., Rubio J. y Nava A. (2005), Microbiología Aplicada, coordinación general de la Universidad Tecnológica México

[16] Schlegel H. (1997), Microbiología General. Editorial Omega, España-Barcelona.