

## **BIBLIOGRAFÍA**

1. Mariano García, Rodolfo Quintero y Agustín López (2004) “Biotecnología Alimentaria “México: Editorial limusa, S.A
2. Hernández Rodríguez, et al., (1999) “Tratado de la Nutrición”Madrid Ediciones Díaz de Santos
3. Augusto Godoy, Teófilo Herrera y Miguel Ulloa (2003)Mas Allá De Pulque Y El Tepache “Las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México” edición facsimilar del código borgia
4. JoséLuisBárbaro (2003) secretos de la cerveza casera buenos aires- argentina editorial Albatros Saci
5. HOUGH, J. (2001). “Biotecnología de la cerveza y de la malta” Zaragoza-España: Editorial Acribia.
6. Jordi Salas, Pilar García y José M. Sánchez (2005) “La alimentación y la nutrición a través de la historia” Barcelona editorial Glosa
7. Javier Castillo Arenas (2012) “Guías de cervezas artesanales españoles” Madrid editorial visión libros
8. Alicia Hernández (2002) Microbiología Industrial editorial EUNED

## **REVISTAS Y PERIODICO**

- 9.** Callejo González Ma. de Jesús, 2 de julio 2002. Industrias de cereales y derivados. Ed. Mundi Prensa
  
- 10.** Boris de Mesones 2010. Manual práctico cervecero
  
- 11.** Rafael Veliz, marzo 2009. El boliviano consume al año 32,6 litros de cerveza, el Diario el Día Santa Cruz- Bolivia
  
- 12.** Guía de nutrición julio2003.
  
- 13.** Las bondades medicinales del lúpulo el diario femenina La Paz - Bolivia mayo, 2012
  
- 14.** Gary Rojas, octubre 2011 Cerveza, un negocio de miles de litros, empleos y dólares- Los Tiempos - 29/10/2011

## **BIBLIOGRAFÍA ELECTRÓNICA**

15. **Aldemar Pava, 2012** “La Cerveza”, Revisado el 20/07/2013  
en:<http://lacervez.blogspot.com/2012/04/definicion.html>
16. **Kirin Holdings Corp., 2010** “El consumo cerveza en el mundo”, Revisado el 22/07/2013 en:<http://thebeerdaily.com/2012/03/22/los-9-paises-que-más-tomaron-cerveza-en-2010/>
17. **Luisa de la Borda, 2012** Los 5 países que producen más cerveza, Revisado el 30/07/2013 en:<http://elgrancatador.imujer.com/3207/los-5-paises-que-producen-mas-cerveza>
18. **Álvaro Peralta, 2013** “La Cerveza” Revisado el 20/07/2013 en:<http://www.sabrosia.com/2013/01/que-es-la-cebada/>
19. **Karla Riquelme, 2009** “historia de cerveza” Revisado el 20/07/2013 en:<http://www.sabrosia.com/2012/08/los-origenes-historicos-de-la-cerveza/>
20. **Gonzalo, 2009** “historia de cerveza” Revisado el 20/07/2013 en:<http://mundopivo.blogspot.com/2009/06/los-origenes-de-la-cerveza-se-pierden.html>
21. **Jesús Miguel Pérez Poicon, 2010** “origen de la cebada” Revisado el 20/07/2013 en: [http://veritas-ramiolra.blogspot.com/2008/10/historia-de-la-cebada\\_09.html](http://veritas-ramiolra.blogspot.com/2008/10/historia-de-la-cebada_09.html) Perú
22. **Admin, 2012** “la levadura” Revisado el 30/07/2013 en:  
<http://softconspymore.wordpress.com/2012/12/25/la-levadura-o-cebada-de-la-cerveza/>
23. **Álvaro Peralta, 2013** “que es la cebada ” Revisado el 30/07/2013 en:<http://www.sabrosia.com/2013/01/que-es-la-cebada/>
24. **Piero Ramírez, 2006** “la cebada ” Revisado el 01/08/2013 en:  
<http://www.monografias.com/trabajos35/la-cebada/la-cebada.shtml> Perú
25. **Agnès Pérez, 2012** “Alimentos / Nutrientes”, Revisado el 24/07/2013 en:<http://agnesmacrobiotica.blogspot.com/2012/03/propiedades-y-usos-de-la-cebada.html>

- 26. Sabio y Cattaneo, 2008**“la cebada” Revisado el 03/08/2013 en:  
<http://www.pregonagropecuario.com.ar/cat.php?txt=1127#titbWD0uJT78p0TK.99>
- 27. Juan Ramón Hidalgo Moya, 2005**“seguridad alimentaria” Revisado el 20/07/2013 en:  
<http://www.consumer.es/seguridadalimentaria/normativalegal/2001/08/20/363.php?page=3>
- 28. Karla Riquelme, 2012** “la espuma en la cerveza” Revisado el 20/07/2013 en;  
<http://www.sabrosia.com/2012/12/1a-importancia-de-la-espuma-en-la-cerveza/>
- 29. Donaldo Yepes García, 2007** Características e Identidad de la Cerveza Revisado el 20/08/2013 en: <http://www.mailxmail.com/curso-elaboracion-produccion-cerveza/caracteristicas-identidad-cerveza>
- 30. Santi Albert, 2012** “Agua” Revisado el 29/08/2013 en:  
<http://www.verema.com/usuarios/santi-albert>
- 31. Anónimo, 2009** “elaboración de cerveza” Revisado el 29/08/2013 en:  
<http://culturillacervecera.blogspot.com/2008/03/agua.html>
- 32. Anónimo, 2009** “Fabricación de cerveza artesanal: las levaduras y la fermentación en las propiedades organolépticas” Revisado el 29/08/2013 en:  
<http://culturillacervecera.blogspot.com/2008/03/agua.html>(Agosto, 2009)
- 33. Santi Albert, 2013**“elaboración de cerveza” Revisado el 29/08/2013 en:  
<http://www.verema.com/blog/Cervezas/1046981-fabricacion-cerveza-artesanal-levaduras-fermentacion-propiedades-organolepticas>
- 34. Anonimo, 2010** elaboración de la cerveza Revisado el 29/08/2013 en:  
<http://www.cervecear.com/cultura-cervecera/materias-primas/>
- 35. Héctor Massaguer, 2010** elaboración de cerveza Revisado el 29/08/2013 en:  
<http://avibert.blogspot.com/2010/02/elaboracion-de-la-cerveza.html>
- 36. Jose Bay, 29 de enero de 2012** malteado Revisado el 01/09/2013 en:  
<http://quieroserunhomebrewer.blogspot.com/2012/01/malteado-de-la-cebada.html>

- 37. Andrea Alonso Castaño, 2011** Revisado el 29/08/2013 en:  
<http://cienxcien-tannat.blogspot.com/2011/01/beber-c.html>
- 38. Martha Catalina, 2008** Revisado el 29/08/2013 en:  
<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnología/2005/08/17/19675.php>
- 39. Anónimo, 2010** Revisado el 09/09/2013 en:  
<http://www.cervezasdelmundo.com/pages/index/proceso-de-elaboracion>
- 40. Anónimo, 2009** Revisado el 29/08/2013 en:  
[http://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/la-elaboracion-de-la-  
cerveza](http://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/la-elaboracion-de-la-cerveza)
- 41. Anónimo, 2009** Revisado el 29/08/2013 en:  
[www.zonadiet.cm.bebidas/a-cerveza.htm](http://www.zonadiet.cm.bebidas/a-cerveza.htm) (Enero)
- 42. Luisa de la Borda, 2013** Tipos de cerveza Revisado el 29/08/2013 en:  
<http://elgrancatador.imujer.com/2010/07/01/tipos-de-cerveza>
- 43. Francisco Barreiro, 2013** Los Colores de la Cerveza Revisado el 29/08/2013 en:  
[http://gastronomia.infonews.com/2013/04/18/gastronomia-71064-los-  
colores-de-la-cerveza.php](http://gastronomia.infonews.com/2013/04/18/gastronomia-71064-los-colores-de-la-cerveza.php)
- 44. Francisco Hernández M., 2013** cerveza en el mundo Revisado el 29/08/2013 en:  
[http://lasmejorescervezasdelmundoenchiapas.blogspot.com/2013/01/cerveza-  
a-artesanal-gourmet-vs-cerveza.html](http://lasmejorescervezasdelmundoenchiapas.blogspot.com/2013/01/cerveza-artesanal-gourmet-vs-cerveza.html)
- 45. Anónimo, 2010** Revisado el 03/10/2013 en:  
[http://www.clubplaneta.com.mx/bar/historia\\_de\\_la\\_cerveza.htm](http://www.clubplaneta.com.mx/bar/historia_de_la_cerveza.htm)
- 46. Anónimo, 2009** Revisado el 05/10/2013 en:  
<http://globedia.com/historia-cerveza-mundial-pasando-egipto-galias-hitler>
- 47. Anónimo, 2008** Revisado el 05/10/2013 en:  
[http://www.nutricion.org/publicaciones/revista\\_marzo\\_02/zcerveza/valornutri-  
tivo.htm](http://www.nutricion.org/publicaciones/revista_marzo_02/zcerveza/valornutritivo.htm)
- 48. Anónimo, 2007** Revisado el 05/10/2013 en:  
[http://barmaninred.blogspot.com/2011/09/historia-de-la-cerveza-origen-  
tipos.html](http://barmaninred.blogspot.com/2011/09/historia-de-la-cerveza-origen-tipos.html)

- 49. Anónimo, 2008** Revisado el 05/10/2013 en:  
<https://cervecerosdevenezuela.org/web/historia-de-la-cerveza/>
- 50. Karla Riquelme, 2010** Qué es el lúpulo Revisado el 05/10/2013 en:  
<http://www.sabrosia.com/author/karla-riquelme/>
- 51. Anónimo, 2010** Revisado el 05/10/2013 en:  
<http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/colorcerveza.html#top>
- 52. Diego González, 2012** Revisado el 06/10/2013 en:  
<http://www.slideshare.net/diegogonzalez549221/cerveza-modificado-simplificado1>
- 53. José Silva Granados, 2007** Revisado el 08/10/2013 en:  
<http://www.monografias.com/trabajos54/cerveza/cerveza2.shtml>
- 54. Anónimo, 2009** Revisado el 08/10/2013 en:  
<http://globedia.com/historia-cerveza-mundial-pasando-egipto-galias-hitler/infocebada.galeon.com/nutricional.htm>
- 55. Anónimo, 2010** Revisado el 09/10/2013 en:  
<http://infocebada.galeon.com/variedades.htm>
- 56. Anónimo, 2010** Revisado el 09/10/2013 en:  
<http://www.fasesnet.com/lupulo/lupulo.htm>
- 57. Anónimo, 2008** Revisado el 10/10/2013  
<http://www.sabrosia.com/2013/01/que-es-el-lupulo/>
- 58. Luz Gómez Pando, 2008** Revisado el 10/10/2013  
<http://www.slideshare.net/luzgomezp/valor-nutritivo-de-la-malta-presentation>
- 59. Anónimo, 2008** Revisado el 10/10/2013  
<http://culturillacervecera.blogspot.com/2008/07/fermentacin-de-la-cerveza.html>
- 60. Anónimo, 2010** Revisado el 10/10/2013 en:  
<http://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/la-elaboracion-de-la-cerveza>
- 61. Anónimo, 2010** Revisado el 10/11/2013 en:  
[http://www.uco.es/master\\_nutricion/nb/Vaclavik/almidones.pdf](http://www.uco.es/master_nutricion/nb/Vaclavik/almidones.pdf)

62. Montgomery Douglas, C.,1991

**“Diseño y Análisis de Experimentos”**. Editorial- Iberoamericana. México.