

BIBLIOGRAFIA

Agrios,G. (1998) México Limusa.

Calderón, F. (2004) La solución nutritiva. Bogotá D.C

CERVEXXA ARTESANAL. (2016). Cerveza artesanal

Disponible en : www.cervezaartesanalmexicana.mx/

Bareño (2006)

Últimas tendencias de Hierbas Aromáticas. Bogotá produmedios obtenido de Agroecología de la Albahaca.

Flores Altamirano Luis Octavio(2019)

Elaboracion de una bebida alcoholica tipo vino, a partir de las frutas de Pitahaya y carambola en tres diferentes concentraciones de mosto. Universidad Autonoma Juan Misael Saracho carera de Ingenieria Quimica.

García,E. (2007) Efecto de 2 soluciones nutritivas de origen orgánico sobre rendimiento y Calidad de la lechuga. (Tesis de Ingeniero Agronómico)

Universidad Rafael Landívar.Guatemala.

Iagua (2020) Importancia de las aguas a utilizar para el uso en la industria cervecera.

HYDRO ENVIRONMENT.

Comercializadora HYDRO ENVIRONMENT S.A De C.V (en línea). Recuperado en [http://hydroenv.com.mx/ catálogo/index.php?main_page](http://hydroenv.com.mx/catálogo/index.php?main_page) 31.

Longur, B.(2013) El estado estado de teorías hidropónicas revista México de ciencias agrícolas.

Mafla, E.(2015) lechuga con tres niveles de fertilización produciendo ponete a en universidad de BaBahoyo El angel – Ecuador.

MALTOSAA (2019) Industria de maltas

Disponible en:maltosaa.com.mx/

Martinez,G . Ortiz y Lopez (2012) oxigenación de la solución nutritiva recirculante revista de fitotecnia mexicana.

Ministerio de cultura Argentina (2016) Historia de la Cerveza.

Disponible en: www.cultura.gob.ar/

Muñoz.

Plantas medicinales aromáticas y medicinales. Estudio, cultivo y procesado. Madrid – prensa.

SEREBRAU (2021) Cerveceria Artesanal

Disponible en: www.sevebrau.com

Siñaniz G.

Curso Taller Hidroponía.(16 de junio del 2017,Tarija- Bolivia), M. Siñaniz. Cecap,37p.

Pérez,G.,& Luque A. (1974) Cultivo hidropónico de Lechuga libro español