

BIBLIOGRAFÍA

- Bermeo Garay, M. M. (2014). *Utilización de una nueva cepa de levadura en el proceso de fermentación en una industria cervecera en la ciudad de Guayaquil*. dspace: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/30762/1/D-98636.pdf
- Fascetto, F. N. (10 de Julio de 2012). *Cerveza: alimenta, sana y, además, refresca*. diariopopular: <https://www.diariopopular.com.ar/salud/cerveza-alimenta-sana-y-ademas-refresca-n122631>
- GEA. (2024). *Separador con recipiente para cámara*. GEA Group Aktiengesellschaft: <https://www.gea.com/es/products/centrifuges-separation/centrifugal-separator/>
- Guzmán, J. V. (7 de Enero de 2018). *Germania, Águila, Baviera y Astra, historia de las cervezas tarijeñas*. Lavozdetarija: <https://lavozdetarija.com/2018/01/07/germania-aguila-baviera-y-astra-historia-de-las-cervezas-tarijenas/>
- Guzmán-Ortiz, F. A.-C.-P.-G. (2019). Valoración y uso de una nueva variedad de cebada para elaboración de cerveza artesanal. *Ingeniería agrícola y biosistemas*, IX(1), 81-95. <https://doi.org/https://doi.org/10.5154/r.inagbi.2018.01.001>
- Hornsey, I. (2002). *Elaboración de cerveza: microbiología, bioquímica y tecnología*. editorialacribia: https://www.editorialacribia.com/libro/elaboracion-de-cerveza-microbiologia-bioquimica-y-tecnologia_54279/
- Hornsey, I. (2002). *Elaboración de cerveza: microbiología, bioquímica y tecnología*. Ed. Acribia. Zaragoza. <https://doi.org/84-200-0967-9>
- Kunze, W. (2009). *Tecnología para los Cervececeros y Malteros*. VLB Berlin. https://doi.org/https://www.vlb-berlin.org/sites/default/files/2018-02/Kunze_espanol-content.pdf

- Martínez, V. B. (7 de Enero de 2018). Alemania, Águila, Baviera y Astra, historia de las cervezas tarijeñas. *La Voz de Tarija*, págs. 1-15. <https://lavozdetarija.com/2018/01/07/germania-aguila-baviera-y-astra-historia-de-las-cervezas-tarijenas/>
- Quain & Boulton. (2013). *Brewing yeast and fermentation*. John Wiley & Sons. https://doi.org/https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=QpDVsu-vaBcC&oi=fnd&pg=PA646&dq=Brewing+Yeast+and+Fermentation+Chris+Boulton+and+David+Quain+2001+&ots=_Nk5H5dIVI&sig=nqzl1HXuiAub6PTrT9spt9cQhBc#v=onepage&q=Brewing%20Yeast%20and%20Fermentation%20Chris%20Boulton
- Rodriguez, H. (2003). *Determinación de parámetros fisicoquímicos para la caracterización de cerveza tipo lager elaborada por compañía cervecera Kunstmann. Tesis doctoral en ingenieros agrónomos*. Universidad Austral de Chile. Facultad de Ciencias Agrarias. <https://doi.org/https://hdl.handle.net/20.500.14001/40208>
- Silva, A. d. (2024). *Centrífugas de Bico BRUX Alfa Laval*. ALFA LAVAL: <https://www.alfalaval.com/es/products/separation/centrifugal-separators/separators/brux/>
- Sitjas, F. X. (1997). La cerveza: historia, fabricación y propiedades. Alimentación, equipos y tecnología. *Dialnet*, IX(16), 41-48. <https://doi.org/https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=89110>
- Solorzano, J. C., & Suarez, K. C. (2014). *Utilización de una nueva cepa de levadura en el proceso de fermentación en una industria cervecera en la ciudad de Guayaquil*. Escuela Superior Politécnica de Litoral. <https://doi.org/http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/25206>
- Trombe, A. (2024). *Las fábricas de cerveza que usan la tecnología de filtración de flujo tangencial Keraflux™ de Pall aumentan el rendimiento y reducen los flujos de desperdicio*. Pall Corporation: <https://www.pall.com/ar/es/food->

beverage/solutions/tff-technology-increases-yield-and-reduce-waste-streams.html#

Wolf, A. (1 de enero de 2020). *Historia de CBC*. cbn:
<https://www.cbn.bo/nosotros/historia/>