

BIBLIOGRAFÍA

- Agudelo & Vargas. (2018). *Evaluación de la producción de cerveza artesanal “Tawala” usando kiwi como fruta adicional*. Recuperado de <https://repository.uamerica.edu.co/handle/20.500.11839/6835>
- Bermudo, F. (2014). *El consumo moderado de cerveza puede influir en la prevención, control y evolución de la diabetes*. Recuperado de <https://www.upo.es/diario/ciencia/2014/12/el-consumo-moderado-de-cerveza-puede-influir-en-la-prevencion-control-y-evolucion-de-la-diabetes/>
- Benkherouf, A., Kim, E., Soini, S. & Mikko, U. (2020). *Humulone Modulation of GABA receptors and its role in Hops Sleep – Promoting Activity*. Recuperado de <https://www.frontiersin.org/journals/neuroscience/articles/10.3389/fnins.2020.594708/full?utm>
- BJCP, (2022). *Guía de estilos de cerveza*. Beer Judge Certification Program. Estados Unidos. Recuperado de https://www.bjcp.org/wp-content/uploads/2024/03/2021_Guidelines_Beer_ES
- Brañez, C. J. (2021). *La química de la cerveza*: Recuperado de <https://es.scribd.com/document/582022641/informe-TACFI>
- Brucas, M. (2022). *Los principales tipos de cerveza que existen y cuál elegir según cada gusto*. Fuera de Serie. Recuperado de <https://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/2022/03/24/622f2192468aeb8c558b4671.html>
- Boulton, C. y Quain, D. (2020). *Brewing yeast and fermentation*. (p. 416) Editorial Blackwell Science Ltd. Recuperado de https://www.academia.edu/6545837/Brewing_yeast_and_fermentation
- Bucarest, (2024). *La Malta en la Cerveza Artesanal*. Recuperado de bucarest.com.ar/blogs/comunidad-cervecera/maltacerveza#:~:text=En%20el%20mundo%20de%20la,excelencia%20en%20la%20cerveza%20artesanal.

- Buonocore, D., Ciavolino, G., Dello, S. y Liguori, C. (2024). *Identificación en línea de las fases de fermentación de la cerveza*. MDPI. Recuperado de <https://www.mdpi.com/2311-5637/10/8/399>
- Burguete, V. (2018). *Germania, Águila, Baviera y Astra, historia de las cervezas tarijeñas*. La Voz de Tarija. Recuperado de: <https://lavozdetarija.com/2018/01/07/germania-aguila-baviera-y-astra-historia-de-las-cervezas-tarijenas/>
- Canales, C. (2009). *Guía de mejores técnicas disponibles en España del sector de elaboración de malta*. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Recuperado de <https://prtr-es.es/data/images/Gu%C3%ADa-MTD-en-Espa%C3%B1a%20Malta.pdf>
- Castro, C., Indacochea, B., Alcivar, J., Vera, M. y Vera, R. (2017). *Diseños experimentales: Teoría y práctica para experimentos agropecuarios*. Editorial Mawil Publicaciones de Ecuador, 2022. Recuperado de <https://mawil.us/wp-content/uploads/2022/09/disenos-experimentales-teoria-y-practicas-para-experimentos-agropecuarios.pdf>
- CBN, (2020). *Historia*, Cervecería Boliviana Nacional (CBN) Recuperado de <https://www.cbn.bo/nosotros/historia/>
- Cervecería Golden, (2020). *10 beneficios de la cerveza para la salud*. Recuperado de <https://www.cerveceriagolden.com/10-beneficios-cerveza-salud/>
- Cristar, (2023). *El auge de la cerveza artesanal: Estilos de cerveza*. Cristar. Recuperado de <https://tienda.cristar.com.co/blogs/noticias/estilos-de-cervezas>
- COFIB, (2015). *La cerveza puede ayudar a mejorar la salud cardiovascular*. Col·legi Oficial de Farmacèutics de les Illes Balears Recuperado de <https://www.cofib.es/es/Articles.aspx?a=2015&n=522>

- Dalmasso, L. P. (2020). *Capítulo 3, Fermentación de cervezas*. Microbiología Cervecera Manual Teorico. Editorial Universidad Nacional de La Pampa, Facultad de Agronomía
- El Deber. (2024). *La importación de cerveza crece 55% y es el producto más vendido en los barrios de Bolivia*. Periodico El Deber Recuperado de https://eldeber.com.bo/santa-cruz/gcf-task-force-en-santa-cruz-ultiman-detalles-para-el-encuentro-de-gobernadores-de-11-paises_363731/
- FAO, (2019). *NORMA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES*. Recuperado de <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=>
- FAO, (2021). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado de <https://www.fao.org>
- Fermentis. (2024). *SafAle™ S-04*. Fermentis by Lesaffre. Recuperado de <https://fermentis.com/en/product/safale-s-04/>
- Ferreira, L. (2014). *Elaboración de cerveza: Historia y evolución, desarrollo*. Recuperado de <https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wp-content/uploads/sites/29/2020/03/Trabajo-Final-Leonel-Ferreira-.pdf>
- Forbes Staff. (2023). *Día internacional de la cerveza: Un poco de historia y su llegada a México*. Forbes México. Recuperado de <https://forbes.com.mx/forbes-life/gourmet-quien-invento-la-cerveza/>
- García, I. (2024). *¿Cerveza o tequila? Qué es mejor para la digestión*. Recuperado de <https://www.infobae.com/mexico/2024/11/07/cerveza-o-tequila-que-es-mejor-para-la-digestion/>

- García, P. & López, D. (2021). Procesos y operaciones unitarias en la industria alimentaria. Reverté. Recuperado de https://www.reverte.com/libro/procesos-y-operaciones-unitarias-en-la-industria-alimentaria_105747/
- GIM, (2023). *Importancia de la inspección de materias primas en el control de calidad* | GIM. Global Inspection Company. Recuperado de <https://www.inspectionmanaging.com/blogs/quality-control/importance-of-raw-material-inspection-for-processindustries#:~:text=La%20inspecci%C3%B3n%20y%20las%20pruebas,en%20el%20proceso%20de%20producci%C3%B3n.>
- Godínez, V. L. (2013). *Métodos, técnicas e instrumentos de investigación*. Recuperado de <https://www.guao.org/sites/default/files/portafolio%20docente/M%C3%A9todos%20t%C3%A9cnicas%20e%20instrumentos%20de%20investigaci%C3%B3n.pdf>
- Guba, E. (1990). *The paradigm dialog* .(p. 26) Recuperado de https://www.academia.edu/53169473/The_Paradigm_Dialog_Egon_Guba
- Gutierrez, H. & De la Vara, R. S. (2008). Análisis y diseño de experimentos. (p. 6). Editorial MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA. Recuperado de https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.
- Hernández, R. y Baptista, F., (2014). *Metodología de la investigación*. México. Editorial Punta Santa Fe. Recuperado de https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_roberto_hernandez_sampieri.pdf
- Hunter, P. D. (2021). ¿Por qué es necesaria la filtración en la producción de cerveza artesanal? Disorca filtracion . Recuperado de <https://disorcafiltration.com/filtracion-produccion-cerveza-artesanal/>

- Hurtado, L. I. y Toro, G. J. (1997). Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambio. Recuperado de <https://dokument.pub/paradigmas-y-metodos-de-investigacion-en-tiempos-de-cambio-1-flipbook-pdf.html>
- IBCE. (2024). *Bolivia: Importación de Cerveza*. Instituto Boliviano de Comercio Exterior: Portada del IBCE Recuperado de <https://ibce.org.bo/ibcecifras/index.php?id=1219>
- IBNORCA. (2001). *Definiciones y clasificación de los productos de cervecería*. Bolivia. IBNORCA (Instituto Boliviano de Normalización y Calidad) Recuperado de <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle/cerveza?id=120>
- Kucharczyk, K., Żyła, K. y Tuszyński, T. (2025). *Optimización de los parámetros de fermentación en una cervecería: Modulación del crecimiento y la viabilidad de las células de levadura*. MDPI. Recuperado de <https://www.mdpi.com/2227-9717/13/3/906>
- Kunze, W. (2014). *Technology Brewing and Malting*. Editorial: Berlin: VLB Berlin. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/260641162/Wolfgang-Kunze-Technology-brewing-and-Malting>
- Lázaro, N. (2023). *Los sentidos del test sensorial de productos alimenticios*. AMEREX. Recuperado de <https://amerexingredientes.com/blog/sentidos-test-sensorial-de-alimentos/>
- Los Tiempos, B. B. (2021). *Cervezas bolivianas*. Azafrán Bolivia. Recuperado de: <https://azafranbolivia.com/2021/08/06/cervezas-bolivianas-bolivia/>

- Mallet, J. (2020). *A practical guide from field to brewhouse*. Brewers Association. Recuperado de <https://www.brewersassociation.org/press-releases/brewers-publications-presents-malt/>
- Martínez, G. V. L. (2013) Manual multimedia para el desarrollo de trabajos de investigación. Una visión desde la epistemología dialéctico crítica. Recuperado de https://pics.unison.mx/wpcontent/uploads/2013/10/7_Paradigmas_de_investigacion_2013.pdf?utm
- Meza, L. (2015). *Producción de cerveza artesanal*. Recuperado de <https://funes.uniandes.edu.co/wp-content/uploads/tainacanitems/32454/1238487/pag3.html>
- Monje, C. A. (2011). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa*. Universidad sur Colombiana facultad de ciencias sociales y humana, programa de comunicación social y periodismo Neiva. Recuperado de <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Montaño, D. (2019). *La moda de la cerveza artesanal se asienta en Tarija*. La Voz de Tarija. Recuperado de: https://elpais.bo/tarija/20191023_la-moda-de-la-cerveza-artesanal-se-asienta-en-tarija.html
- Monti, P. (2024). *¿Qué es la cebada malteada?*. Productos Monti Recuperado de <https://www.pmonti.com/que-es-la-cebada-malteada/>
- Morales - Toyo, M. (2018). *Reacciones químicas en la cerveza*. Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 32(1), 4–11. Recuperado de <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/quimica/article/view/20105>

- NIST, (2025). *How Do You Measure the Percentage of Alcohol in Beer, Wine and Other Beverages?*. El Instituto Nacional de Estándares y Tecnología (NIST). Recuperado de <https://www.nist.gov/how-do-you-measure-it/how-do-you-measure-percentage-alcohol-beer-wine-and-other-beverages>
- Oddone, S. (2021). Carbonatación de Cerveza. Editorial Autores de Argentina. (p. 24).
- O'Connor, E. T. (2015). *Crónicas de Tarija*. En E. T. d'Arlach. Plural Editores. https://descubridor.banrepcultural.org/discovery/fulldisplay/alma991002861089707486/57BDLRDC_INST:57BDLRDC_INST
- Opinión Bolivia, (2016). *El lúpulo, ingrediente de la cerveza, tiene efectos antienviejecimiento*. Recuperado de <https://www.opinion.com.bo/articulo/ciencia-tecnolog-iacute/l-uacute-pulo-ingrediente-cerveza-tiene-efectosantienviejecimiento/20161124200100565650>.
- Patagónicos, L. (2024). *Catálogo de variedades*. Lúpulos Patagónicos. Recuperado de <https://www.lupulospatagonicos.com/wpcontent/uploads/Catalogo%202021>.
- Peel, A. (2023). *Origen de la cerveza: Su historia*. Bon Viveur. Recuperado de: <https://www.bonviveur.es/preguntas/la-historia-de-la-cerveza>
- Pérez-Escobar, D., Rodríguez-Galán, M., Vidal-Barrero, J. F., & Romero-Millán, G. (2017). *Propuestas para la disminución de la huella de carbono de una planta de producción de cerveza* [Trabajo de fin de máster]. Universidad de Sevilla. Recuperado de https://fama.us.es/permalink/34CBUA_US/3enc2g/alma991012774279704987

- Pinedo, R. Rojas, F., Bautista, M. (2020). Ministerio de Transporte y Telecomunicaciones. Recuperado de https://proyeccion.lamolina.edu.pe/manuales/Manual_Cultivo_Cebada.pdf#:~:text=El%20cultivo%20de%20cebada%20presenta%20la%20siguiente,G%C3%A9nero:%20Hordeum%20%2D%20Especie:%20Hordeum%20vulgare%20L.
- Revelo, C. (2021). *Estadísticas de Influencia del método de adición de lúpulo en las características físico químicas y sensoriales de una cerveza artesanal estilo India Pale Ale*. Recuperado de <https://repositorio.upec.edu.ec/statistics/items/e01e1b48-d582-4245-a842-31e92578e801>
- Salazar, H. G. y De la Vara, R. Ss (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. Editorial McGRAW-HILL/INTERAMERICANA. (Archivo PDF) Recuperado de https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Sanchez, A (2022). *Clasificación de la cerveza*. Recuperado de [https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/19970/1/T27671_CASTILLO %20SANCHEZ%20ANDRES%20ENRIQUE.pdf](https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/19970/1/T27671_CASTILLO%20SANCHEZ%20ANDRES%20ENRIQUE.pdf)
- Severiano, P. (2019). *¿Qué es y cómo se utiliza la evaluación sensorial*. Recuperado de <https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2019.19.70287>
- Smith, B. (2025). *Filtrado para cerveceros de grano entero*. Recuperado de https://byo.com/articles/lautering-for-all-grain-brewers/?utm_
- Targan, A. (2024). *Got Malt? An Ancient Food with Modern Benefits*. Food Master. Recuperado de <https://www.foodmaster.com/articles/53-got-malt-an-ancient-food-with-modern-benefits>

Varela, D. (2019). *Cómo elaborar cerveza artesana, explicado paso a paso*. Install Beer. Recuperado de <https://installbeer.com/blogs/diariocervezero/como-elaborar-cerveza-artesana#:~:text=6.,y%20se%20estabilice%20la%20levadura>.

Weyermann, M. (2024). *WEYERMANN® PALE ALE MALT* Recuperado de <https://www.weyermann.de/en-gb/product/weyermann-pale-ale-malt/>