

Bibliografía

(1)Alonso Señora, David, proyecto de una Planta de Fabricación de Cerveza Artesanal (``MICROCERVECERIA´´) y su Instalación Térmico Solar, Trabajo de grado elaborado en la Universidad Politécnica de Catalunya.

(2)<https://cervecerosdevenezuela.org/web/historia-de-la-cerveza/> historia-de-la-cerveza/

Fecha de consulta: 13/02/2013 hora de consulta: 07:45pm

(3)Van Grieken molina, Antonio R. Características Bromatológicas de las Cervezas Nacionales Tipo Pilsen.

(4) Charles W, Bamforth, Alimentos, Fermentación y Microorganismos, pag 30, 31, 32, 43-80, editorial acrbia, S.A, 2005

(5)Alfonso Rodríguez Arias, `` La Cerveza en España y los Países Hispanoamericanos, primera edición española 1994, pag 12-27, editorial Blume.

(6) Montoni de B, Renata, Influencia de la Temperatura, Concentración Inicial de Azúcar y Levadura en la Fermentación de Melazas para la Producción de Alcohol Etílico, pag 01-41, Octubre de 1981

(7) Asociación de Maestros Cerveceros de las América. El Cerveceros en la Practica. Pag 187 y 188. Traducido al español impreso en Venezuela, con autorización de la Master Brewers Association of the Américas, por la Asociación Latinoamericana de fabricantes de Cerveza. Lima-Perú 1977.

(8)A. Casp y J. Abril. Proceso de conservación de alimentos. Pag. 41 y 42. Segunda edición. A. Madrid Vicente, Ediciones. 2003.

(9) McCabe W. Smith J. Harriott P. Operaciones Unitarias en Ingeniera Química séptima edición. Pag 695 y 1054 Editorial Mc Graw Hill. 2007.

(10) Carreto Casado Francisco, Innovación Tecnológica en la Industria de Bebidas, Trabajo de grado elaborado en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Industrial de Barcelona, España, pag 12, Enero 2006 .

(11) Carlos Eduardo Bernal Lacruz Manual de elaboración de Cerveza Artesanal

(12) <http://www.panreac.es/spanish/practicas/practicas22.htm> utilizada el 3-08-2013



Cerveza Artesanal Pulpa y Alimento

Escuela de Ingeniería Química

