

**REFERENCIAS  
BIBLIOGRÁFICAS**

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **Buitrago A. 2012**, *La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani.*
- **Martínez D. 2014**, *Universidad Mayor de San Andrés determinación de parámetros óptimos para la elaboración de mosto concentrado desulfitado (mcd) de uva moscatel de Alejandría, para optar el grado académico de nivel de licenciatura en química industrial.*
- **Álvarez E. 2007**, *Desarrollo de un proceso a escala laboratorio para la obtención de pectina y taninos a partir de la algarroba para ser utilizados en la industria alimenticia y la del cuero, respectivamente.*
- **Colque Daysi 2017**, *Proyecto de grado obtención de colorante natural del hollejo de la uva negra de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.*
- **Paniagua Álvaro 2015**, *Obtención de taninos a partir de la pepita de uva universidad de Valladolid Escuela de Ingenierías Industriales para obtener grado en ingeniería química.*
- **Dr. Guiteras Juan**, *Valoración y aprovechamientos de algunos subproductos y residuos de vinificación, análisis de laboratorio datos técnicos en formato PDF.*
- **Sáez Pedro, 2011** *Trabajo en la Vinoteca de Bodegas Urbina en Cuzcurrita de Río Tirón (La Rioja).*
- **Equité Madeleine W. 2004** *Determinación del contenido de taninos en el extracto tánico de la corteza de melina utilizando dos métodos de extracción a nivel laboratorio. Universidad de San Carlos Guatemala.*
- **Rosales Dyana 2011.** *Métodos de Extracción de taninos*  
<https://es.scribd.com/doc/225288124/Extraccion-de-Taninos>
- **Naranjo Jorge 2016**, *Evaluación de dos métodos para la obtención de extractos con actividad antioxidante a partir de gulupa (passiflora edulis sims.) con aplicación en productos mínimamente procesados. Universidad de Lasalle, Bogotá.*
- **Elguera Elizabeth 2015**, *Obtención de taninos hidrosolubles y su estudio a partir de la harina de vaina de tara.*

<https://prezi.com/1-bwgejw2d4r/obtencion-y-estudio-de-taninos-a-partir-de-la-harina-de-va/>

- **Barrientos Daniel 2015**, *Diseño experimental de la extracción e identificación de Taninos*, Instituto Tecnológico de Tuxtla Gutiérrez.
- **Rodríguez Jorge 2014**, *Efecto de la temperatura y la concentración del solvente en el rendimiento del extracto tánico de la semilla y vaina de ponciana*, Universidad Nacional de Trujillo.

<https://es.scribd.com/document/253886756/Proyecto-de-Tesis-Extraccion-de-Taninos-2014>

- **Marroquín González, A.M. (2008)**. *Obtención del extracto tánico por maceración dinámica de la corteza de árboles jóvenes de cuatro especies forestales, a nivel laboratorio. Trabajo de graduación presentado en la facultad de ingeniería, Universidad San Carlos, Guatemala* Recuperado 23 de marzo de 2015. [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08\\_1080\\_Q.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1080_Q.pdf)
- **Sarabia.J.,(2002)**. *Extracción y caracterización de taninos en corteza de 3 especies forestales cultivadas en Guatemala, pino ocote (pinus oocarpa schiede), encino negro (quercus brachystachys benth) y aliso común (alnus jorulensis HBK). una alternativa de desarrollo agroindustrial para el uso de taninos naturales.* Investigación aplicada Facultad De Ingeniería Centro de Investigaciones de Ingeniería (Guatemala).
- **Aguilar J. 2012**, *Extracción y evaluación de taninos condensados a partir de la corteza de once especies maderables de Costa Rica.*
- **Colina A. 2016**, *Análisis fitoquímico, determinación cualitativa y cuantitativa de flavonoides y taninos, actividad antioxidante, antimicrobiana de las hojas de “Muehlenbeckia hastulata (J.E.Sm) I.M. Johnst” de la zona de Yucay (Cusco),* Universidad Nacional Mayor de San Marcos Facultad de Química e Ingeniería Química.
- **Rosales M. 2003**, *Comparación del contenido de compuestos fenólicos en la corteza de ocho especies de pino.*

<https://www.researchgate.net/publication/235794522> Comparacion del contenido de compuestos fenolicos en la corteza de ocho especies de pino

- **Gonzales G. 2011**, *Potencial polifenólico de la uva: índices propuestos y posibles aplicaciones*. Unidad de Tecnología de Alimentos, Facultad de Agronomía. Montevideo, Uruguay Instituto Nacional de Vitivinicultura, Las Piedras, Uruguay.
- **Caldas Adriana 2012**, *Optimización, escalamiento y diseño de una planta piloto de extracción sólido líquido*. Facultad De Ciencias Químicas, Escuela De Ingeniería Química.  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/2468/1/tq1111.pdf>
- **Tezén P. 2008**, *Determinación del contenido Tánico en la corteza de cinco especies forestales aprovechadas en el aserradero de la asociación de cooperativas forestales de Petén*. Universidad San Carlos de Guatemala, Facultad de Ingeniería.  
[http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08\\_1102\\_O.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1102_O.pdf)
- **Romero R. 2012**, *Cuantificación de Polifenoles en hojas de Uña de gato Uncaria tomentosa (Willd. ex Schult) DC. proveniente de tres localidades en Ucayali*. Universidad Nacional Agraria La Molina, Facultad de Ciencias Forestales.  
<http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/399/E21.R66-T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- **Romagosa J. 2005**, *Orujos de Vinificación en la alimentación de rumiantes*. Publicaciones de Extensión Agraria Bravo Murillo, 101 - Madrid-20.
- **Cortéz D. 2012**, *Obtención de Extracto Tánico y Extracto Gálico a partir de la Harina de vaina de Guarango (Caesalpineia Spinosa) a escala laboratorio*. Escuela superior Técnica de Chimborazo, Facultad de Ciencias Escuela de Ingeniería Química.  
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1979/1/96T00158.pdf>
- **Gómez E. 2004**, *Comparación del Porcentaje de Extracto Tánico de la Corteza y de la madera de Encino (Quercus Tristis Liebm) proveniente de un Bosque Natural*.

Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ingeniería, Escuela de Ingeniería Química.

[http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08\\_0906\\_Q.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_0906_Q.pdf)

- **González K. 2010**, *Contenido de Taninos presentes en la corteza de Pino Palo Blanco (Pinus Maximinoi h.e. Moore), en función de dos etapas de crecimiento.*

Universidad San Carlos de Guatemala, Facultad de Ingeniería.

[http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08\\_1167\\_Q.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1167_Q.pdf)