

BIBLIOGRAFÍA

Castillo, P. (2003). *Denominación de origen vinos y singanis de altura*. Tarija.

Catania, C. (2007). *Curso superior de degustación de vinos*. Inta. Mendoza.

CENAVIT. (2005). *Caracterización de uvas, vinos y singanis de altura*. Tarija - Boliva.

FAUTAPO. (2009). *Colección Uvas, Vinos y Singanis*. Bolivia .

Pulido, H. G. (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. Graw-hill interamericana. México.

Ramirez, E. (2010). *Diseño experimental aplicado en alimentos*. Tarija.

Rosa, T. D. (1998). *Tecnología de los vinos blancos*. Mundi- Prensa. Madrid.

Valiente, B. (1994). *Balance de materia y energía en la industria alimentaria*. Limusa noruega. México.

Raymond, C. (2007). *Química*. Mc Graw Hill. Colombia

Palacios, V. (1997). *aplicación de análisis estadísticos multivariantes al estudio del proceso de maduración de la uva en el marco de jerez*. Universidad de Cadiz. España.

Oreglia, F. (1978). *Enología Teórico- Práctico*. Instituto Salesiano de Artes Gráficas. Buenos Aires.

Hernández, E. (2005). *Evaluación sensorial*. Centro Nacional de medios para el aprendizaje. Bogotá.

CEVITA. (2014). *Producción de uva moscatel de Alejandria* . Tarija.

Jerez, L. (2002). *Influencias de las cepas seleccionadas en la elaboracion de vino blanco moscatel de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho*. Tesis (Licenciado en ingeniería de alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia.

Georffino, V. L. (2016). *Evaluación del tiempo de maceración para la extracción de antocianos en orujos del mosto de uva Negra Criolla (Vitis vinífera L) de la Universidad Privada de Tacna*. Tesis (Ingeniero Agroindustrial) Universidad Privada de Tacna, Facultad de Ingeniería. Tacna- Perú.

Montoya, E. E. (2015). *Evaluación de la influencia del contenido de borras y azúcares reductores del vino base para la obtención de pisco de la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann*. Tesis (Maestro en Ciencias y Tecnología de alimentos). Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann, Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Tacna- Perú.

LLanos, D. M. (2014). *determinación de parámetros óptimos para la elaboración de mostos concentrados de sulfitado MCD de uva moscatel de alejandría de la Universidad Mayor de San Andrés*. Tesis (Licenciatura en Química Industrial). Universidad Mayor de San Andres, Facultad de Tecnología de Química Industrial. La Paz- Bolivia.

Carranza, J. (2009). *Influencia del procesado en el valor nutritivo y funcional de la uva blanca de la Universidad Politécnica de Valencia*. Tesis Doctoral. Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Tecnología de alimentos. Valencia.

Balconi, G. (2011). *Mejoramiento de los procesos de fermentación alcohólica y acética para la elaboración de vinagre a partir de azúcar, en industria alimenticia guatemalteca*. Tesis. (Ingeniería Química). Universidad San Carlos de Guatemala, Facultad de Ingeniería Química. Guatemala.

Larrea, M. (1950). *Estudio de la Fermentación del Mosto de Uva Italia (Vitis vinífera L) Ejecutada sin Hollejos y su Influencia en el Pisco Puro Aromático*. (Libro en línea). Publicaciones de ministerio de agricultura. Disponible en: <http://revistas.unjbg.edu>.

Correa, N. (2008). *Operación unitaria destilación*. (Libro en línea). Publicaciones de la Universidad Técnica de Federico de Santa Maria. Disponible en: <https://es.scribd.com>.

Acuña, R. (2014). *Generar una experiencia aplicando tecnología para producción de singani*. (Libro en línea). Publicaciones de la Universidad de San Francisco Javier de Chuquisaca. Disponible en: <https://www.usfx.bo>.

Paniagua, A. (2002). *Contenido de Información y Análisis de la Cadena de Uvas, Vinos y singanis*. (Libro en línea). Disponible en: <https://cdccba.files.wordpress.com>.

Peynoud, E. (2008). *tutorial de cata de vinos*. (Libro en línea) publicaciones de fondo social europeo. Disponible en: <http://vinatigo.com>.

Unizar. *Técnicas básicas de laboratorio químico*. (Libro en línea). Fecha de consulta 10 de marzo de 2018. Disponible en: <http://ocw.unizar.es>.

Bloque II. (2012). *La uva y el mosto*. (Libro en línea). San Juan Argentina. Disponible en: <http://studylib.es>.