

BIBLIOGRAFÍA

1. **AMAGUAÑA, J. F.** (septiembre de 2018). Obtenido de Estandarización fitoquímica extracto de caléndula : file:///D:/archivos%20de%20tesis/UPS-QT13324.pdf
2. **ANDRES, R. L.** (mayo de 2013). Elaboración de macerados y mistelas con especies vegetales disponibles en la provincia de Azurduy. Obtenido de https://smallpdf-production-files.s3.eu-west-1.amazonaws.com/2ecf571561aa0f876fa87fd68e40f2ed.docx?X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=ASIA3I33L6ORUV6B3ECS%2F20200628%2Feu-west-1%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20200628T043354Z&X-Amz-Expires=
3. **AEMP. (2016).** Estudio del mercado de vino en Bolivia. Obtenido de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/EstudioMercadoVino_vf%20(2).pdf
4. **CAMANA, R. D.** (2014). Obtenido de file:///C:/Users/US3R/Downloads/84T00310.pdf
5. **CAMANA, R. R. (2014).** Estudio de los herbajes nativos de la ciudad deriobamba, para la producción de cremas. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9847/1/84T00310.pdf>
6. **DANIEL, R. G. (2019).** Diseño de bodega de Vermut con una producción de 300000litros/año en la región del pededes. Obtenido de http://oa.upm.es/57118/1/TFG_DANIEL_RODRIGUEZ_GARCIA.pdf
7. **HUANCA LIMACHI YENNY VICTORIA (2019).** Extracción y Caracterización del aceite esencial crudo de Jengibre (*Zingiber officinale*) por el método arrastre de vapor. Proyecto de Grado: Investigación Aplicada presentado a consideración de la " UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO", como requisito para optar el grado académico de Licenciatura en Ingeniería Química.
8. **OCTAVIO, F. A. (agosto de 2019).** Elaboración de una bebida alcohólica tipo vino, a partir de las frutas de pitahaya y carambola en tres diferentes concentraciones de mosto. Obtenido de file:///D:/archivos%20de%20tesis/Luis%20Octavio%20Flores%20(1).pdf
9. **LLANES, M. D. (2014).** Determinación de parámetros óptimos para la elaboración de mosto concentrado desulfitado de uva moscatel de Alejandría. Obtenido de file:///C:/Users/marcial/Desktop/tesis%20de%20mi%20vino/tesis%202.pdf
10. **PTDI. (septiembre de 2016).** Plan territorial de desarrollo integral de Tarija. Obtenido de <http://servicios.ucbtja.edu.bo:8090/sihita/css/docs/PLN-00022/index.html#p=119>

11. **RIVERA GIRA DANIELA IRIS (2019).** Extracción experimental de aceite esencial de romero (*Rosmarinus officinalis*), Cultivado en el departamento de Tarija. Proyecto de Grado: Investigación Aplicada presentado a consideración de la " UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO", como requisito para optar el grado académico de Licenciatura en Ingeniería Química.
12. **TORRES, A. I. (2012).** Elaboración de un fitofármaco semisólido de acción adelgazante con diferentes dosis a base de alcachofa. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/2466/1/56T00362.pdf>

WEBGRAFÍA

1. **ANÓNIMO. (29 de Diciembre de 2014).** Obtenido de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/sabes-como-llego-el-vino-a-america>
2. **ANÓNIMO. (7 de Marzo de 2022).** Obtenido de <https://ecoinventos.com/ajenjo-propiedades-usos/>
3. **ANÓNIMO. (s.f.).** La página de Betri de vino. Obtenido de https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Vino/Tipos_de_vino/Vinos_aromatizados.htm
4. **AQUAE. (s.f.).** Obtenido de <https://www.fundacionaquae.org/que-hacemos-aquae/>
5. **ATASAWA (sf).** Obtenido de <https://alimentos.org.es/vino-blanco#:~:text=Entre%20las%20propiedades%20nutricionales%20del%20vino%20blanco%20cabe,g.%20de%20az%C3%BAcar.%2028%200%20mg.%20de%20purinas.>
6. **CANCELA, M. (s.f.).** Composición del Ajeno. Obtenido de <https://www.plantasparacurar.com/composicion-del-ajeno/#:~:text=Composici%C3%B3n%20del%20ajeno%20Lactonas%20osequiterp%C3%A9nicas%3A%200.15%20al%200.4%25.,esenciales%3A%20Beta-tuyona%2C%20acetato%20de%20trans-sabinilo%2C%20acetato%20de%20crisantenilo.>
7. **CAPRILE, C. (2018).** Vinos aromatizados y aperitivos. Obtenido de <https://blog.borderio.com/vermut-aperitivo-vinos-aromatizados/>
8. **CARRIÓN, A. (2010).** Preparación de extractos vegetales: "determinación de eficiencia de metódica". Obtenido de [file:///C:/Users/US3R/Downloads/tq1005%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/US3R/Downloads/tq1005%20(1).pdf)
9. **CATADOR. (27 de julio de 2020).** Historia del vino desde sus orígenes. Obtenido de <https://elcatadordevinos.com/blog/historia-del-vino/>
10. **CENAVID. (s.f.).** Historia del Vino en Bolivia. Obtenido de <https://sites.google.com/site/vinosdebolivia/historia-del-vino-en-bolivia>
11. **CIFUENTES, C. (2013).** Estudio de la Composición Química del Tónico Amargo de la quina. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/2472/1/56T00351.pdf>

12. **COBAEP.** (junio de 2011). Obtenido de <https://elaboraciondevinos.weebly.com/>
13. **CUERNICABRA.** (25 de ENERO de 2017). Beneficios de vermut que desconoces . Obtenido de <https://www.aceitecornicabra.com/beneficios-del-vermouth-que-desconoces/>
14. **DAYANABAS.** (11 de Julio de 2016). vinos aperitivos y digestivos. Obtenido de <https://dayanavas.wordpress.com/2016/07/11/aperitivos-y-digestivos/>
15. **DOMINGO, G.** (1 de Marzo de 2019). Tipos de Vermut. Obtenido de <https://domingogutierrez.com/los-4-tipos-de-vermut/>
16. **ESTRADA, S.** (2010). Determinación de la actividad Antibacteriana in vitro de los extractos de Romero y Tomillo. Obtenido de [file:///C:/Users/US3R/Downloads/56T00229%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/US3R/Downloads/56T00229%20(2).pdf)
17. **FARRMACOGNOSIA.** (2019). Temas de farmacognosia: plantas medicinales productos naturales. Obtenido de <https://www.plantas-medicinal-farmacognosia.com/temas/m%C3%A9todos-de-extracci%C3%B3n/>
18. **GLADYS, T. I.** (2013). Estudio del proceso de obtención de extractos de plantas medicinales cultivadas por la asociación. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/8563/1/MAI%2005.pdf>
19. **GOLFO.** (Noviembre de 2021). Obtenido de <https://golfo.es/actualidad/>
20. **GUILLERMO, O. R.** (2014). desarrollo de licores macerados de frutas, con un sistema de comercialización no tradicional. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/315600945/Macerados-de-Frutas-en-alcohol>
21. **INMA, A.** (7 de Ffebrero de 2011). Obtenido de <https://www.webconsultas.com/belleza-y-bienestar/plantas-medicinales/romero-aromas-saludables-2607>
22. **JENNIFER, D.** (sf). Beneficios del vino blanco para la salud . Obtenido de <https://www.nutricionsaludable.com/beneficios-vino-blanco-salud>
23. **LLANES, M. D.** (2014). Determinación de parametros optimos para la elaboración de mosto concentrado desulfitado de uva moscatel de alejandria. Obtenido de <file:///C:/Users/marcial/Desktop/tesis%20de%20mi%20vino/tesis%202.pdf>
24. **LOPEZ, J. P.** (2005). Manual de cata de Vinos. Obtenido de https://books.google.com.bo/books?id=vAvqrmHAG38C&pg=PA102&lp_g=PA102&dq=Los+sabores+salados+proceden+de+las+sales+disueltas+en+los+vinos+muy+relacionadas+con+el+extracto+y+las+cenizas+en+los+vinos,+aportan+cuerpo+y+estructura.+Los+sabores+dulces+proceden+
25. **LORENZO, D. R.** (febrero de 2004). Caracterización del vino de bordeaux(francia),regiones vinícolas del mundo y su composición y efectos

- en la salud. Obtenido de <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/321/58212s.pdf?sequence=1>
26. **MARQUINA, E. (Agosto de 2011).** Vermut. Obtenido de <https://www.spanishliquors.es/liquors/vermut/#:~:text=El%20vermut%20es%20un%20licor%20aromatizado%20con%20diversas,licor%20y%20se%20pueden%20combinar%20de%20diversas%20maneras.>
 27. **MAURICIO. (2001).** Todo lo que debes saber de un vino. Obtenido de https://books.google.com.bo/books?id=pnt-Xpnf_wwC&pg=PT94&dq=vino+aromatizado&hl=qu&sa=X&ved=2ahUKEwiSzu_izarqAhUBIrKGHZpsBBgQ6wEwAHoECAUQAQ#v=onepage&q=vino%20aromatizado&f=false
 28. **RUBEN. (20 de Febrero de 2017).** Obtenido de <https://www.flordeplanta.com.ar/plantas-medicinales/ajenjo-artemisia-absinthium-caracteristicas-y-cultivo/>
 29. **SANCHÉZ, A. M. (abril de 2020).** Analisis sensorial del vino. Obtenido de <https://www.cursocatadelvino.com/que-es-la-cata-o-analisis-sensorial-del-vino/>
 30. **TORREZ, N. (21 de Marzo de SF).** Obtenido de <https://blog.winesofargentina.com/es/destacadas/vermut-argentino/>
 31. **VINETUR . (2007).** Historia del vino, origen de la viticultura. [vinetur. https://www.vinetur.com/2022013167736/la-historia-del-vino-ha-sido-blanca.html](https://www.vinetur.com/2022013167736/la-historia-del-vino-ha-sido-blanca.html)
 32. **YZAGUIRRE, N. C. (27 de junio de 2017).** Obtenido de <https://novili.com.co/blog/la-historia-del-vermouth/#>