

## Referencias Bibliográficas

- Acuña, R., Aguirre, C., Ibáñez, M., & Rocabado, E. y. (2014). Generar una experiencia aplicando tecnología e innovación para la producción del singani . Chuquisaca.
- Administrador. (2007). Fundamentos y principios de Destilacion. 9.
- Aguirre Ulloa, G. (2015). Panorama Vitivinicola de Bolivia. Panorama Vitivinicola de Bolivia, 36.
- Antelo, E. (2007). Construcción de ventajas competitivas en Bolivia. Las cadenas productivas de soya; quinua; uvas, vinos y singanis; maderas; cueros; textiles y confecciones. Bolivia: CAF.
- Arias Lopez, C. O. (17 de Septiembre de 2017). <https://sites.google.com/site/jusstflowss/destilacion/clasificacion-de-destilacion>. Obtenido de Just Flows: <https://sites.google.com/site/jusstflowss/destilacion/clasificacion-de-destilacion>
- Asencios, E. (2007). Influencia de la fermentación con levaduras nativas y comerciales en las características del Pisco de Uvina o Jacquez (*Vitis aestivalis-cinerea* x *Vitis vinífera*) del Valle de Lunahuaná.
- Azucena, L. (2005). Determinación de metanol en bebidas alcohólicas fermentadas tradicionales y populares de mayor consumo en dos regiones de la república de Guatemala por cromatografía de gases. Tesis para Optar al Título de Ingeniera Química farmacéutica Universidad de Sa.
- Carpenter, R., Lyon, D., & Hasdell, T. (2000). Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Recuperado el 20 de diciembre de 2020, de Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos: [https://es.wikibooks.org/wiki/An%C3%A1lisis\\_Sensorial\\_de\\_Alimentos](https://es.wikibooks.org/wiki/An%C3%A1lisis_Sensorial_de_Alimentos)

- Carvajal-Larenas, F., Linnemann, A., & Nout, M. J. (2016). *Lupinus mutabilis: Composition, Uses, Toxicology, and Debittering. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.*
- Castellan, G. (1987). *Fisicoquimica.* Massachusetts: Publishing Company.
- Centro de informacion empresarial y planificacion estrategica. (2008). *Censo de Bodegas y Destilerias en los valles de Tarija y de los Cintis, 2008.* Tarija: CIEPLANE.
- Colombie, S., Malherbe, S., & Sablayrolles, J. M. (2006). *Modeling of heat transfer in tanks during wine-making fermentation.* Francia: Elsevier Ltd.
- Domenech, A. (2006). *Influencia de la maceración de orujos y corte de cabeza en el contenido de terpenos en Piscos de la variedad Italia (Vitis vinífera L. vari. Italia).* Tesis para optar el título de Ingeniero en Industrias Alimentarias. Lima, Perú.
- FAUTAPO. (2006). *Procesos de Vinificación para el Sector de Bodegas Artesanales, pequeñas y Medianas Bodegas de los Valles del Sur de Bolivia.* Tarija: Fautapo.
- FAUTAPO. (2006). *Procesos de Vinificación para el Sector de Bodegas Artesanales, pequeñas y Medianas Bodegas de los Valles del Sur de Bolivia.* Tarija.
- Fautapo. (2010). *Elaboracion de Singani.* Tarija.
- FAUTAPO. (2012). *Estudio Socioeconomico de la cadena Uvas, Vinos y singanis.* Tarija: Fautapo.
- Galagovsky Kurman, L. (2002). *Quimica organica.*
- Gonzalo, R. (2015). *La Vid y el Vino.* Chile: Universidad Diego Portales.
- Grimalt Tró, M. d. (2015). *Seguimiento Fenologico de la variedad de uva Moscatel.* España.

- Gutierrez Pullido, H. (2008). Analisis y diseño de Experimento. Mexico: Lorena Campa Rojas.
- H. Cáceres, \*, Quisp1, P., Pignataro, D., Orjeda, G., & Lacombe, T. (2017). Caracterización morfológica de variedades de vid para producción de Pisco bajo condiciones de la zona media del valle de Ica, Perú. Ica.
- Hatta, B. (2016). INFLUENCIA DE LA PRESENCIA DE BORRAS DURANTE EL TIEMPO DE REPOSO DEL VINO BASE SOBRE ALGUNOS COMPUESTOS VOLÁTILES DEL PISCO PERUANO DE UVA ITALIA . Lima.
- Hatta, Beatriz. (2004). Influencia de la fermentación con orujos en los componentes volátiles del pisco de uva Italia. Lima.
- Hatta, Beatriz. (2004). Influencia de la fermentación con orujos en los componentes volátiles del pisco de uva Italia. Lima.
- HEATCRAFT DO BRASIL. (s.f.). N° ASHRAE del gas:R22.
- Herbario Universitario T.B. (2021). Herbario Universitario T.B. Tarija.
- IBNORCA. (2015). Bebidas alcoholicas- Singani- Requisitos. Tarija: IBNORCA.
- IBNORCA. (2015). Catalogo de Normas Bolivianas. Tarija: Direccion de Normalizacion.
- J.M, S., H.C., V. N., & M.M., A. (1996). Introduccion a la Termodinamica en Ingenieria Quimica.
- Jimenez Rojas, Y. (2014). DETERMINACIÓN DE TERPENOS, ALCOHOLES SUPERIORES Y ÉSTERES EN PISCOS ITALIA Y QUEBRANTA DEL VALLE DE CAÑETE PORCROMATOGRFÍA DE GASES”. Lima.

- Levenspiel , O. (1987). Ingeniería de las Reacciones Químicas. España: Editorial Reverté.
- Liria Dominguez, M. (2007). Guia para la Evaluacion sensorial de Alimentos. Lima.
- Lopez Gomez, A. (2014). Las instalaciones frigorificas en las bodegas. Madrid: Ediciones A. Madrid.
- M<sup>a</sup>Sanz, D. T., Cediell, I. M.-A., Prádena, J. M., Mercedes García, L., Pérez Rodríguez, M. L., Redondo Cuenca, A., . . . M<sup>a</sup> Zapata Revilla, A. (2014). Vino y su Analisis. Madrid.
- Moreno Vigara, J. J., & Peinado Amores, R. A. (2010). QUIMICA ENOLOGICA. Madrid : Mundi Prensa.
- MSc. Aparicio Torrico, M. E. (2008). Censo de bodegas y destilerias en los valles de Tarija y de los Cintis. Tarija.
- Navarro, S. P. (2014). Wine in Bolivia. Import intelligence study, 46. Obtenido de [www.winesofbolivia.com](https://www.winesofbolivia.com): <https://www.winesofbolivia.com/bolivian-launch-singani63/?lang=es>
- Pérez, L. D. (2020). PRÁCTICA N.º6(PARTE A)“DESTILACIÓN FRACCIONADA(MEZCLA DE ETANOL, AGUA Y PROPILENGLICOL). Guatemala.
- Requena, A. P. (s.f.). Identificación, Mapeo y Análisis Competitivo del Cluster de Uvas, Vinos y Singanis del Sur de Bolivia. Programa Andino de Competitividad Programa Andino de Competitividad Programa Andino de Competitividad.
- Rojo, F. (2002). Manual de Química Analítica Instrumental II. Anexo III. Facultad de Química UNAM. Mexico.

Rosmery, S. B. (2016). Evaluacion de los compuestos volatiles del vino base y del pisco, de las variedades: moscatel, italia y torontel. Lima.

Smith, M. (1980). Operaciones Unitarias para Ingenieria Quimica. Barcelona: REVERTE S.A.

Technologies, A. (2007). Guía de selección de columnas Agilent J&W para GC. Alemania.

TOLEDO HERRERA, V. H. (2012). "EVOLUCIÓN DE LOS COMPONENTES VOLÁTILES DEL PISCO . Lima.

UPAEP. (2014). Análisis Sensorial. Recuperado el 30 de diciembre de 2020, de [https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial\\_final.pdf](https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf)

Urbina Vinos Blog. (24 de septiembre de 2011).

Vannobel, C. (1988). Refroidissement d'un mouût en fermentation paré vaporation naturelle d'eau et d'alcool.

WINES OF BOLIVIA. (25 de Junio de 2021).

XUNTA DE GALICIA. (s.f.). COMPONENTES PRINCIPALES DE LA UVA Y DE LOS VINOS. Brasil, Galicia: PONTE SAN CLODIO.

Yagües, G. (2008). CROMATOGRAFÍA DE GASES .

