

BIBLIOGRAFÍA

(s.f.).

ANDRES DOUGNAC. (25 de MAYO de 2017). APRENDIENDO DE VINO. *CLASES DE VINO*.

Ávila Ávila, W., Medina Vargas, O. J., & Moreno Bastidas, L. M. (2019). Aplicación de un diseño factorial 2³ en la extracción asistida por microondas y evaluación de la actividad antioxidante de los compuestos presentes en frutos de *Vaccinium meridionale*. *Rev. Colomb.Cienc. Quím. Farm.*, 643-661. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-74182019000300643

AGRONEWS. (22 de MAYO de 2020).

<https://www.agronews.com.bo/noticias/viticultura/93-el-vino-boliviano-se-degusto-en-la-mesa-de-ocho-paises-del-mundo-el-2020>. Obtenido de <https://www.agronews.com.bo/noticias/viticultura/93-el-vino-boliviano-se-degusto-en-la-mesa-de-ocho-paises-del-mundo-el-2020>

Ángeles Márquez, L. (2003). *EXTRACCIÓN DEL ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA (Citrus Reticulata) UTILIZANDO DIÓXIDO DE CARBONO EN CONDICIÓN SUPERCRÍTICA COMO SOLVENTE*, (Tesis de Pregrado). Caracas: Universidad Central de Venezuela. Recuperado el 21 de Junio de 2019, de https://www.academia.edu/14532541/EXTRACCION_DEL_ACEITE_ESENCIAL_DE_MANDARINA_TESIS_2

ANTONI, S. (2019). <https://lasvermudas.com>. Obtenido de <https://lasvermudas.com/university/>

Arroyo Gamez, R. O., & Leon la Rosa, R. A. (2014). *DENSIDAD DE CARGA Y MÉTODO DE EXTRACCIÓN EN EL RENDIMIENTO Y CALIDAD DE ACEITE ESENCIAL DE LOS FLAVEADOS DE DOS VARIEDADES DE NARANJA (CITRUS SINENSIS)* (Tesis posgrado). Nuevo Chimbote, PERÚ. Recuperado el 26 de Junio de 2019, de <http://repositorio.uns.edu.pe/bitstream/handle/UNS/2064/26771.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

ASENCIO., D. O. (2005).

<https://books.google.com.bo/books?id=vAvqrnHAG38C&pg=PA102&lpg=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+>.

B., R. (2017). http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-78182007000100009.

BACHS, E. (s.f.). https://tuaperitivo.com/blog/56_vermut-vermouth-elaboracion.

Obtenido de Guía del Vermut de Ester Bachs:

https://tuaperitivo.com/blog/56_vermut-vermouth-elaboracion

BAIBERA, C. (25 de MAYO de 2017). ANONIMO. Obtenido de BLOG DE CLINICA BAIBERA: <https://www.clinicabaviera.com>

Bakkali, F., Averbeck, S., Averbeck, D., & Idaomar, M. (2008). Biological effects of essential oils – A review. *Food and Chemical Toxicology*, 446-475. Recuperado el 25 de Junio de 2019, de https://www.academia.edu/19545485/Biological_effects_of_essential_oils_A_review

BARBER, V. (19 de FEBRERO de 2017). <https://www.vitivinicultura.net>. Obtenido de <https://www.vitivinicultura.net/uva-de-mesa-italia.html>

Barrachina, C. (2014). Obtenido de <http://www.lalinternadeltraductor.org/n10/vina-uva.html>

BEDRY. (s.f.).

https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Vino/Tipos_de_vino/Vinos_aromatizados.

Obtenido de

https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Vino/Tipos_de_vino/Vinos_aromatizados.htm#:~:text=Se%20denomina%20vino%20aromatizado%20el,vino%20licoroso%20y%20alcohol%20v%C3%ADnico.

BELMONTE, J. (JULIO de 2002). <https://docplayer.es/20941948-Tarija-ciudad-de-vinos-de-altura.html>. Obtenido de <https://docplayer.es/20941948-Tarija-ciudad-de-vinos-de-altura.html>

- BOTANICA. (2015). <https://hablemosdeflores.com>. Obtenido de <https://hablemosdeflores.com/albahaca/>
- CASTELLANO. (2017). <http://www.bodegasbellod.com/el-secreto-del-vermut/>.
- CASTILLO, A. D. (7 de JUNIO de 2019). <https://www.eldiariomontanes.es>. Obtenido de <https://www.eldiariomontanes.es/cantabria-mesa/hierbas-aromaticas-20190601233211-ntvo.html?ref=https:%2F%2Fwww.eldiariomontanes.es%2Fcantabria-mesa%2Fhierbas-aromaticas-20190601233211-ntvo.html>
- chem.libretexts*. (24 de Noviembre de 2018). Recuperado el 16 de Junio de 2019, de The Electromagnetic Spectrum: https://chem.libretexts.org/Courses/Lubbock_Christian_University/LCU%3A_CHE_1305_-_Introductory_Chemistry/04%3A_Ions/4.5%3A_The_Electromagnetic_Spectrum
- CLINICA. (12 de AGOSTO de 2015). <http://klinicka.ru/albahaca-propiedades-medicinales/>. Obtenido de <http://klinicka.ru/albahaca-propiedades-medicinales/>
- CONTRERAS, M. N. (2021). EL VINO EN LA ANTIGUA GRECIA. *PRODAVINCI*, 3-10.
- CORNICABRA. (25 de ENERO de 2017). <https://www.aceitecornicabra.com>. Obtenido de <https://www.aceitecornicabra.com/beneficios-del-vermut-que-desconoces/>
- Correa, I. C. (19 de ENERO de 2018). PLAN ESTRATÉGICO VITIVINICOLA PEVI TARIJA 2040. TARIJA, CERCADO, BOLIVIA: Proyecto de Cooperación Triangular Argentina – Bolivia – Alemania “Fortalecimiento de Capacidades al Sector Vitivinícola para la Gestión .
- CRUZ, J. S. (2015). https://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_74-la-italia-es-la-uva-con-mayor-potencial.html. *Revista Digital de Gastronomía y Enología*. Obtenido de https://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_37-uva-italia.html
- Dougnac, A. (MAYO 25 de 2017). APRENDIENDO DE VINOS. *COSAS DE VINO*.

DRURY, C. F. (1961). <http://repositorio.geotech.cu>. Obtenido de http://repositorio.geotech.cu/jspui/bitstream/1234/1151/9/Plantas%20medicinal%20s_Roig_137-151.pdf

EUROPA, C. D. (10 de JUNIO de 2015). *Appellations of Origin (Aromatized Wines)*. EUROPA: WIPO Database of Intellectual Property.

Europea, D. O. (27 de MARZO de 2014). <https://eur-lex.europa.eu>. Obtenido de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/TXT/?uri=CELEX:32014R0251>

Felder, R. M., & Rousseau, R. W. (2004). *Principios Elementales De Los Procesos Químicos* (3 ed.). Mexico: LIMUSA WILEY.

Ferro Veiga, J. M. (s.f.). *GUÍA DE FRUTAS FRESCAS*. Obtenido de <https://books.google.com.bo/books?id=mRvNDwAAQBAJ&pg=PA178&lpg=PA178&dq=La+mandarina+es+el+fruto+del+mandarino,+%C3%A1+rbol+que+pertenece+a+la+familia+de+las+Rut%C3%A1ceas,+con+caracter%C3%ADsticas+similares+al+naranja,+aunque+m%C3%A1s+peque%C3%B1o+y+delic>

FIORAVANTI, L. (NOVIEMBRE de 2014). <http://www.museudelvermut.com>. Obtenido de <http://www.museudelvermut.com/es/exposicion/vermut/>

FRANZY. (2000). <https://concepto.de/fermentacion/>.

García B, L. V. (2003). *EXTRACCIÓN DEL ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA (Citrus Reticulata) UTILIZANDO DIÓXIDO DE CARBONO EN CONDICIÓN SUPERCRÍTICA COMO SOLVENTE*. Caracas, Venezuela: Universidad Central de Venezuela. Obtenido de https://www.academia.edu/14532541/EXTRACCION_DEL_ACEITE_ESENCIAL_DE_MANDARINA_TESIS_2

García, D. R. (2016). file:///C:/Users/usuario/Desktop/TFG_DANIEL_RODRIGUEZ_GARCIA%20%20%20%20reglamento.pdf. Obtenido de file:///C:/Users/usuario/Desktop/TFG_DANIEL_RODRIGUEZ_GARCIA%20%20%20%20reglamento.pdf

GARCIA, J. A. (AGOSTO de 2011). <https://books.google.com.bo/books?id=00JWjuKhciYC&pg=PA31&lpg=PA31>

*&dq=Atendiendo+a+su+calidad,+los+vinos+se+clasifican+en+vinos+de+me
sa,+de+la+tierra,+con+indicaci%C3%B3n+geogr%C3%A1fica,+con+Denom
inaci%C3%B3n+de+Origen+(DO),+con+Denominaci%C3%B3n+de+Orig.*

Getty. (2020). <https://cubanfoodla.com/skin-contact-white-wines>. Obtenido de
<https://cubanfoodla.com/skin-contact-white-wines>

GOLFO. (22 de NOVIEMBRE de 2018). <http://golfo.es/actualidad/>. Obtenido de
<http://golfo.es/actualidad/>

GOLFO. (3 de ENERO de 2019). Obtenido de <http://golfo.es/actualidad/page/2/>

GUERRERO, J. (20 de MAYO de 2006).

<http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/18844/Capitulo1.pdf>.

HERNANDEZ, J. L. (2011).

<http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/2418/JORGE%20LUIS%20HERNANDEZ%20REYES.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Obtenido de

<http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/2418/JORGE%20LUIS%20HERNANDEZ%20REYES.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

HIDALGO, B. Y. (OCTUBRE de 2011). <https://www.vinetur.com/20090708401/el-increible-proceso-de-la-vinificacion.html>.

INE, I. N. (DICIEMBRE de 2015). <https://www.sudamericarural.org>. Obtenido de
https://www.sudamericarural.org/images/en_papel/archivos/CENSO-AGROPECUARIO-BOLIVIA_final.pdf

JACKSON. (AGOSTO de 2008). <https://html.rincondelvago.com/elaboracion-y-analisis-quimico-del-vino.html>.

Jiménez, M., Aguilar, M., & Zambrano, M. (2001). Propiedades físicas y químicas del aceite de aguacate obtenido de puré deshidratado por microondas. *Revista de la Sociedad Química de México*, 89-92. Obtenido de
https://www.researchgate.net/publication/26465919_Propiedades_fisicas_y_quimicas_del_aceite_de_aguacate_obtenido_de_pure_deshidratado_por_microondas

JORDI. (2010). <https://crowdwinepenedes.com/es/elaboracion-vino-blanco/>.

- KAMALTEC. (11 de OCTUBRE de 2018). <https://www.kamaltec.com>. Obtenido de <https://www.kamaltec.com/tipos-de-vermut/>
- KAMALTEC, J. (11 de OCTUBRE de 2018). <https://www.kamaltec.com>. Obtenido de <https://www.kamaltec.com/tipos-de-vermut/>
- Laboratorio A&E, SRL. (2017). Recuperado el 20 de marzo de 2019, de Laboratorio A&E: <http://laboratorioaye.com/productos-aye/aceites-esenciales>
- Lalleman. (s.f.). <https://www.lallemandwine.com/es/spain/productos/catalogo/levaduras/58/uvaf-erm-bc/>.
- LICORES, N. N. (2010). *NÓVILI NOBLES VINOS & LICORES.COM*. Obtenido de <https://novili.com.co/>
- Lienhard, J. H., & Lienhard, J. H. (2020). *A Heat Transfer Textbook* (5 ed.). Cambridge, Massachusetts: Phlogiston Press.
- Lipa Huamaní, F. G. (11 de Marzo de 2014). *Estudio comparativo en el proceso de extracción de aceite esencial de eucalipto (eucalipto glóbulus labill) mediante el método de destilación por arrastre de vapor y el método de hidrodestilación asistido por radiación microondas (Tesis de pregrado)*. Universidad Nacional De San Agustín De Arequipa, Arequipa, Peru. Obtenido de naturallivingfamily: <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/3986/IQlihufg025.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- LLC, A. S. (s.f.). <https://alimentos.org.es/vermut>. Obtenido de <https://alimentos.org.es/vermut>.
- LOBATO, S. P. (julio de 2002). <http://www.cesip.org>. Obtenido de http://www.cesip.org/es/enlaces-bdd/trabajos/bolivia/2003/belmonte_vinos.pdf
- Lopes, L. C., & Santos, J. C. (s.f.). ESTUDO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E EXTRAÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL A PARTIR DA CASCA DE TANGERINA PARA OBTENÇÃO DE FARINHA. Recuperado el 26 de Junio de 2019, de <http://conic-semesp.org.br/anais/files/2014/trabalho-1000017223.pdf>

LOPEZ. (2008).

https://www.researchgate.net/publication/329197168_PRODUCTOS_NATURALES_METABOLITOS_SECUNDARIOS_Y_ACEITES_ESENCIALES. Obtenido de

https://www.researchgate.net/publication/329197168_PRODUCTOS_NATURALES_METABOLITOS_SECUNDARIOS_Y_ACEITES_ESENCIALES

Lozano. (s.f.). Recuperado el 18 de marzo de 2019, de Aceite Esencial de Mandarina Citrus Reticulata: <https://www.esenciaslozano.com/producto/47/esencia-de-mandarina-aceite-esencial-de-mandarina-citrus-reticulata-blanco>

LYNDAD. (16 de NOVIEMBRE de 2018). <http://danyenede.blogspot.com>. Obtenido de <http://danyenede.blogspot.com/2018/11/albahaca.html?m=0>

Márquez, D. (2001). *Evaluación del rendimiento en la obtención del Aceite “piper auritum kunth” mediante la Hidrodestilación asistida por microondas (Tesis de Pregrado)*. Universidad Veracruzana, Veracruz, México.

MARRERO, V. (2003). <http://repositorio.uaaan>. Obtenido de <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/2418/JORGE%20LUIS%20HERNANDEZ%20REYES.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

MARTIN, C. (2020). <https://www.lugardelvino.com/es/la-maceracion>. Obtenido de enologo@lugardelvino.com: <https://www.lugardelvino.com/es/la-maceracion>

Martínez, A. M. (2003). *ACEITES ESENCIALES*. Medellín: Facultad Química Farmacéutica. Recuperado el 20 de Junio de 2019, de http://www.med-informatica.com/OBSERVAMED/Descripciones/AceitesEsencialesUdeA_esencias2001b.pdf

MAUDE, F. (2011). <https://www.fundacionmaude.com>. Obtenido de <https://www.fundacionmaude.com/cursos/inah0109-elaboracion-de-vinos-y-licores-360-horas/>

Mazariegos Monterroso, J. A. (2008). Identificación y cuantificación de los componentes principales del aceite esencial del flavedo (cáscara) de Citrus reshni (Mandarina Cleopatra), Citrus reticulata (Mandarina común) y Citrus

reticulata Blanco o Citrus tangerina (Mandarina Dancy). (*Titulo profesional*).

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, Guatemala.

MENDEZ. (10 de ENERO de 2013).

http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2223-48612015000300005.

MESA, D. R. (1943). ALBACA (OSCIMUM BASILICUM. En *PLANTAS MEDICINALES, AROMATICAS O VENENOSAS DE CUBA (TOMO I)* (págs. 162-170). CIENTIFICO TECNICA.

MINGUEZ, N. (MARZO de 2010). <https://esacademic.com/>. Obtenido de

<https://esacademic.com/dic.nsf/eswiki/1200130>

Montgomery, D. C. (2004). *DISEÑO Y ANÁLISIS DE EXPERIMENTOS* (2 ed.).

Mexico,D.F.: LIMUSA. Obtenido de

https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o_y_an%C3%A1lisis_de_experimentos_Douglas_C_Montgomery

MONTOYA CADAVID, G. (2010). *ACEITES ESENCIALES* (Primera ed.). Manizales: UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA.

MORENO, A. Y. (ABRIL de 2009). <https://iquimicas.com/la-fermentacion-del-vino-y-la-produccion-de-diferentes-tipos-de-vinos/>.

Navarrete E, C., Gil, J., Durango, D., & Garcia, C. (Junio de 2010). EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE ESENCIAL DE MANADARINA OBTENIDO DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES. *Dyna*, 85-92.

NAVARRO. (2017). <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/heart-disease/in-depth/red-wine/art-20048281>.

NAVARRO, L. P. (01 de AGOSTO de 2015). *INVESTIGACION DE MERCADOS DE VINOS*. Recuperado el 03 de MARZO de 2019, de

<https://es.scribd.com/document/273256580/Inv-de-Mercado-de-Vino>

NOVILI. (22 de JUNIO de 2017). *WWW.NOVILI.COM.CO*. Obtenido de

<https://novili.com.co/blog/la-historia-del-vermouth/>

- O.I.V. (2015). *ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO*.
Obtenido de <https://www.oiv.int/public/medias/4778/norme-etiquetage-oiv-es-2015.pdf>
- OKDIARIO. (20 de SEPTIEMBRE de 2017). <https://okdiario.com/recetas/vermut-casero>. Obtenido de <https://okdiario.com/recetas/vermut-casero-91056#:~:text=Entre%20los%20ingredientes%20que%20Benedetto,el%20jengibre%20o%20la%20ang%C3%A9lica>.
- Olaya, J. M., & Mendez, J. (2005). *Guía de plantas y productos medicinales*. Bogotá.
Recuperado el 27 de Marzo de 2019, de https://books.google.com.bo/books?id=0Zs6HmaBy_gC&pg=PP1&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Organic Serums. (s.f.). *Making Essential Oils: Distillation, Cold-Press Extraction and Solvent Extraction*. Recuperado el 12 de Mayo de 2019, de Organic Serums: <https://organicserums.com/blogs/articles/making-essential-oils-distillation-cold-press-extraction-and-solvent-extraction>
- Organización Internacional de Normalización. (2020). *Essential oil of clementine (Citrus clementina hort. ex Tanaka syn. Citrus reticulata Blanco x Citrus sinensis (L.) Osbeck)*. (ISO 21631).
- ORTIZ, M. L. (14 de JULIO de 2016). <https://winifera.com/la-hora-del-vermouth-8e8c5fb4ae48>.
- Ortuño, M. F. (2006). *Manual práctico de aceites esenciales, aromas y perfumes*. aiyana. Recuperado el 5 de abril de 2019, de <https://es.scribd.com/document/292983158/Manual-Practico-de-Aceites-Esenciales-Aromas-y-Perfumes>
- Pantoja Chamorro, A. (2017). Evaluación del Rendimiento, Composición y Actividad Antioxidante de Aceite de Semillas de Mora (*Rubus glaucus*) Extraído con CO₂ Supercrítico. *Información Tecnológica*, 28, 37.
- PATERNINA, G. (NOVIEMBRE de 2018). https://www.researchgate.net/publication/329197168_PRODUCTOS_NATURALES_METABOLITOS_SECUNDARIOS_Y_ACEITES_ESENCIALES.

PATRIA, L. (MARZO de 2018). <http://www.lapatriaenlinea.com/index.php/somos-noticias.html%3Ft%3Ddel-dia-de-la-mujer-boliviana%26nota%3D44370?nota=6675>.

PEDROZO. (2004).

<http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/12/1/CAPITULO%201%20ARREGLADO%20revisar.pdf>. Obtenido de

<http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/12/1/CAPITULO%201%20ARREGLADO%20revisar.pdf>

Peredo, H. A. (2009). Aceites esenciales: métodos de extracción. *Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, 24-32. Recuperado el 13 de Mayo de 2019, de [https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No3-Vol-1/TSIA-3\(1\)-Peredo-Luna-et-al-2009.pdf](https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No3-Vol-1/TSIA-3(1)-Peredo-Luna-et-al-2009.pdf)

PEVI, P. E. (FEBRERO de 2018). <https://www.bivica.org>. Obtenido de

<https://www.bivica.org/files/plan-estrategico-vitivinicola.pdf>

PRETES, F. (MAYO de 2010). <https://www.usaid.gov>. Obtenido de

https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/plantas_medicinales.pdf

PRUDENCIO, A. L. (JULIO de 2002). [www.Análisis de la Viticultura de Mesa en Bolivia.com](http://www.Analisis.de.la.Viticultura.de.Mesa.en.Bolivia.com). Obtenido de http://www.cesip.org/es/enlaces-bdd/trabajos/bolivia/2003/belmonte_vinos.pdf

quimicafacil.net. (14 de Noviembre de 2018). *Obtención de aceites esenciales por hidrodestilación*. Obtenido de quimicafacil.net: <https://quimicafacil.net/manual-de-laboratorio/aceites-esenciales-hidrodestilacion/#h-aparato-clevenger>

Rassem, H., Nour, A., & Yunus, R. M. (2016). Techniques For Extraction of Essential Oils From Plants. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 117-127.

Recuperado el 14 de Mayo de 2019, de

<http://www.ajbasweb.com/old/ajbas/2016/November/117-127.pdf>

RAUSCEDO, V. C. (ENERO de 2013). www.vivairauscedo.com. Obtenido de

http://www.vivairauscedo.com/pdf/catalogo_spagnolo.pdf

Rauscedo, V. C. (2016). <https://www.vivairauscedo.com/>.

- REDAGRICOLA. (8 de AGOSTO de 2017). <https://www.redagricola.com/pe/efecto-del-tamano-del-fruto-la-formulacion-del-plaguicida-la-estimacion-del-periodo-carencia/>.
- REDONDO, F. (2011). <https://bebidasalcoholicas.org/vermut/los-diferentes-tipos-de-vermut-explicados/>.
- REDONDO, G. (AGOSTO de 2005). <http://www.supernatural.cl/uso-medicinal-albahaca.asp>.
- REDONDO, M. (15 de JULIO de 2015). *Existen nueve grandes grupos de alteraciones y enfermedades de los vinos*. Recuperado el 03 de MARZO de 2019, de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/existen-nueve-grandes-grupos-de-alteraciones-y-enfermedades-de-los-vinos>
- Ríos, E. (21 de Agosto de 2008). Evaluation of the volatile profile of the rhizomes of curcuma longa l. Crops in Quindio-Colombia. *invest. univ. quindio*, 32-37. Recuperado el 20 de Abril de 2019, de http://blade1.uniquindio.edu.co/uniquindio/revistainvestigaciones/adjuntos/pdf/f3f0_n1804.pdf
- RIVERA, A. C. (8 de NOVIEMBRE de 2017). <https://pt.slideshare.net>. Obtenido de <https://pt.slideshare.net/Linacaro28/la-uva-81756683>
- Roig, D. J. (SEPTIEMBRE de 2015). *REPORT OF PHARMACY*. Obtenido de <http://scielo.sld.cu>
- ROMAN, S. B. (FEBRERO de 2018). <http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/12/1/CAPITULO%201%20ARREGLADO%20revisar.pdf>. Obtenido de <http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/12/1/CAPITULO%201%20ARREGLADO%20revisar.pdf><http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/12/1/CAPITULO%201%20ARREGLADO%20revisar.pdf>
- ROMERO, A. (2011). <https://dspace.ucuenca.edu>. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3697/1/Tesis.pdf>
- RUIZ, J. V. (SEPTIEMBRE de 2016). *PROPIEDADES DE LA ALBAHACA*. Recuperado el 03 de MARZO de 2019, de <https://www.ecoagricultor.com/la->

albahaca-para-combatir-la-fatiga-el-insomnio-o-la-ansiedad-y-su-poder-antibacteriano-y-antiinflamatorio/

RUSCALLEDA, C. (14 de OCTUBRE de 2015). <https://www.planetadelibros.com>.

Obtenido de

https://www.planetadelibros.com/libros_contenido_extra/32/31058_1_GuiadelVermut_.pdf

RUSCALLERA, C. (19 de marzo de 2017). Obtenido de

<https://www.vinetur.com/2019031449551/todo-sobre-el-vermut-la-guia-definitiva-de-la-bebida-de-moda.html>

SAGARNAGA, R. (20 de FEBRERO de 2017). El Chaco expande el Reino de la Uva.

LOS TIEMPOS .

Saldaña, H., & Paseli, C. J. (2015). Estudio comparativo y evaluación del rendimiento de dos tecnologías de extracción de aceites esenciales de naranja, mandarina y tangelo. (*Titulo profesional*). UNIVERSIDAD ESAN, Lima.

SARMIENTO, M. A. (2011).

https://www.researchgate.net/publication/329197168_PRODUCTOS_NATURALES_METABOLITOS_SECUNDARIOS_Y_ACEITES_ESENCIALES.

Sevilla, V. (30 de mayo de 2018). *Lo que debemos conocer de los aceites esenciales*.

Obtenido de Los Tiempos:

<http://www.lostiempos.com/tendencias/interesante/20180530/que-debemos-conocer-aceites-esenciales>

Soriano, M. (2004). *Análisis de sistemas pectinolíticos bacterianos*. Recuperado el 9 de mayo de 2019, de SlideShare:

<https://es.slideshare.net/CamiloDominguezMesa/tesis-pectina>

SOTO, B. S. (JULIO de 2018). <https://es.slideshare.net/jmpcarlos/enologia-54256429>.

Statistics., I. –T. (s.f.). *Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas*. Recuperado el 24 de marzo de 2019, de

[https://www.trademap.org/\(X\(1\)S\(wnfjwum2vuap3c45blvte155\)\)/tradestat/Country_SelProduct_TS.aspx?nvpm=3%7c%7c%7c%7c%7c3301%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c2%7c2%7c1](https://www.trademap.org/(X(1)S(wnfjwum2vuap3c45blvte155))/tradestat/Country_SelProduct_TS.aspx?nvpm=3%7c%7c%7c%7c%7c3301%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c2%7c2%7c1)

- SUAREZ, R. (MAYO de 2018). <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/heart-disease/in-depth/red-wine/art-20048281>.
- Tapia B, E. O. (Universidad Mayor de San Andrés). *Industrialización de cítricos (naranja-mandarina), (Tesis de Pregrado)*. La Paz, Bolivia. Recuperado el 24 de Junio de 2019, de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/3405/TESIS-ECO-033.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- TECNOLOGI, G. (2017). <https://ecoinventos.com>. Obtenido de <https://ecoinventos.com/albahaca-propiedades-medicinales/>
- TIEMPOS, L. (25 de 09 de 2011). <https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20110925/injertan-mas-50-variedades-uva-tarija>. *Injertan más de 50 variedades de uva en Tarija*.
- TOGORES, J. H. (ABRIL de 2018). https://books.google.com.bo/books?id=fQVzDwAAQBAJ&dq=vinos+aromatizados+con+hierbas+en+la+edad+antigua&source=gbs_navlinks_s. En *Tratado de Enología. Volumen I y II* (pág. 1936 páginas). Mundi-Prensa Libros.
- Torrenegra, M. (15 de Mayo de 2014). *Comparación de la Hidro-destilación Asistida por Radiación de*. Recuperado el 13 de Mayo de 2019, de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/infotec/v26n1/art13.pdf>
- TORREZ, R. (2013). https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-21_la_maceracin.pdf.
- Towe, J. B. (2021). <https://cubanfoodla.com>. Obtenido de <https://cubanfoodla.com/skin-contact-white-wines>
- TRANSITO, M. (ENERO de 2009). <https://www.aprenderdevino.es/partes-de-la-uva/>.
- Valdez Jiménez, V. (2017). OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO Y DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE LIMONENO DEL ACEITE ESENCIAL DE FLAVEDO DE MANDARINA. *(Título profesional)*. Universidad San Ignacio De Loyola, Lima, Perú.
- VASQUEZ, J. (2019). <https://www.lifeder.com>. Obtenido de <https://www.lifeder.com/albahaca/>

- VASQUEZ, M. (2012). <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/18/2006-10-16-Ocimum01.jpg>. Obtenido de <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/18/2006-10-16-Ocimum01.jpg>
- VEREMA. (18 de JUNIO de 2012). <https://www.verema.com>. Obtenido de <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/980505-metodos-destilacion>
- VINARIS, V. P. (2015). <https://www.planetadelibros.com>. Obtenido de https://www.planetadelibros.com/libros_contenido_extra/32/31058_1_GuiadelVermut_.pdf
- VINETUR . (28 de ENERO de 2017). Vino blanco todo lo que debes saber. *Las claves fundamentales para aprender a conocer el vino blanco. Tipos de vinos blancos, variedades de uvas y su proceso de elaboración*. ESPAÑA.
- VINIFERA, V. (2009). https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e4/Vitis_vinifera_-_K%C3%B6hler%E2%80%93s_Medizinal-Pflanzen-145.jpg. Obtenido de https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e4/Vitis_vinifera_-_K%C3%B6hler%E2%80%93s_Medizinal-Pflanzen-145.jpg
- VINO, L. C. (2015). <http://www.fondovitivinicola.com>. Obtenido de http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/8b75ddc52198a6b547f16c6a426306d7.pdf
- VIVANCO. (2019). <https://vivancoculturadevino.es>. Obtenido de <https://vivancoculturadevino.es/blog/2019/07/17/que-es-vermut-como-hacerlo/>
- VIVEROS BARBER. (ENERO de 2020). *VITINICULTURA*. Obtenido de <https://www.vitivinicultura.net>
- Yanalda. (s.f.). www.catasalacarta.com. Obtenido de <https://www.catasalacarta.com/es/cata-de-vermut>
- YARA INTERNACIONAL ASA. (s.f.). Recuperado el 10 de Junio de 2019, de Tipos de cítricos: <https://www.yara.bo/nutricion-vegetal/citricos/tipos-de-citricos/>
- Zambrana, E., & Hinojosa, N. (1996). *Desarrollo de una industria nacional de aceites esenciales - el caso boliviano*. Obtenido de herbotecnia: <http://www.herbotecnia.com.ar/c-biblio014-02.html>

