

BIBLIOGRAFÍA

- Albornoz, J. ., (17 de Enero de 2016). *Nuevos Profesionales*. Obtenido de <http://losnuevosprofesionales93.blogspot.com/2017/>
- Altamirano, N. (2011). *Las Bebidas Destiladas*. Recuperado el 15 de Octubre de 2020, de https://www.academia.edu/8589348/LAS_Bebidas_destiladas_Norma_Eleana_Altamirano_Segovia_2?email_work_card=reading-history
- Álvarez, H. (2013). *Balance de materia y energía*. Obtenido de <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/52628>
- Alvarez, L., Guerra, J., & Nestor, R. (2018). *La evaluacion sensorial de los alimentos en la teoria y la practica*. Recuperado de https://www.editorialacribia.com/libro/la-evaluacion-sensorial-de-los-alimentos-en-la-teoria-y-la-practica_53649/
- Anzaldúa, M. A. (2005). *Balance de materia y energía*. Obtenido de <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/52628>
- Betancourt Grajales, R. (2001). *Difusividad - Fabricación de alcohol*. Colombia: Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales. Recuperado de: <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/9316/9589322689.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Buitrago Soliz, A. (2014). La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani. *RIVAR*, 100-101.
- Calzada, A. (2004). NORMA GUATEMALTECA OBLIGATORIA COGUANOR NGO 33 010 h2. *Bebidas Alcoholicas Destiladas. Determinacion del grado alcoholico*. Guatemala. Obtenido de <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:PQzinCwzLGUJ:www.inmetro.gov.br/barreirastecnicas/pontofocal/..%255Cpontofocal%255Ctextos%>
- CAPN, 2021. *Análisis fisicoquímico de contenido de almidón del arroz variedad japónica*. Centro de Alimentos y Productos Naturales, dependiente de la Universidad Mayor de San Simón, ubicado en la zona Lomas de Aranjuez del departamento de Cochabamba.
- Cavero, E. M. (2005). *Nueva Enciclopedia Universal. Azucar* (Vol. 3).
- CEANID. (2021). *Análisis fisicoquímico y microbiológico del arroz variedad japónica*. Centro de Análisis Investigación y Desarrollo, dependiente de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho", ubicado en la zona el Tejar del departamento de Tarija- Bolivia.

- CEANID. (2021). *Análisis fisicoquímico del aguardiente de arroz tipo soju*. Centro de Análisis Investigación y Desarrollo, dependiente de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho", ubicado en la zona el Tejar del departamento de Tarija- Bolivia.
- CEANID. (2004). NORMA BOLIVIANA 324004. *Bebidas Alcoholicas Destiladas. Determinacion de la acidez total*. Centro de Análisis Investigación y Desarrollo, dependiente de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho", ubicado en la zona el Tejar del departamento de Tarija- Bolivia.
- CEANID. (2004). NORMA BOLIVIANA 324006. *Bebidas Alcoholicas Destiladas. Determinacion del pH*. Centro de Análisis Investigación y Desarrollo, dependiente de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho", ubicado en la zona el Tejar del departamento de Tarija- Bolivia.
- Chang, S. (2003). Origen, historia, tecnologia y produccion del arroz. Obtenido de <https://www.yumpu.com/en/document/read/55620548/smith-2003-rice-origin-history-technology-and-production>
- Codex Alimentarius. (1995). *Codex Alimentarius Volumen 11*. Roma: FAO/OMS. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=Tfgkk2x10PgC&pg=PR7&dq=Codex+Alimentarius.+1995.+Codex+Alimentarius+Volumen+11.+Roma:+FAO/OMS&hl=es419&sa=X&ved=2ahUKEwjxpKLg6fHyAhVgHLkGHTOgATgQ6AF6BAGKEAI#v=onepage&q=Codex%20Alimentarius.%20\(1995\).%20Codex%20Alimentarius%20Volumen%2011.%20Roma%20FAO%20FOMS&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=Tfgkk2x10PgC&pg=PR7&dq=Codex+Alimentarius.+1995.+Codex+Alimentarius+Volumen+11.+Roma:+FAO/OMS&hl=es419&sa=X&ved=2ahUKEwjxpKLg6fHyAhVgHLkGHTOgATgQ6AF6BAGKEAI#v=onepage&q=Codex%20Alimentarius.%20(1995).%20Codex%20Alimentarius%20Volumen%2011.%20Roma%20FAO%20FOMS&f=false).
- Constantino, J. (7 de abril de 2020). Tipos de arroz. Obtenido de <https://tiposde.es/tipos-de-arroz/#>
- Equipos y laboratorios de Colombia. (2011). Destilacion . Colombia. Obtenido de <https://www.equiposylaboratorio.com/portal/articulo-ampliado/destilacion>
- Fernandez, P. (2004). Tabla de unidades fisicas. Obtenido de http://www.bulmak.com.ar/tablas/tabla_de_unidades_fisicas.pdf
- Franquet, J. (2004). *Variedades y mejora del arroz (Oryza Sativa, L)* (2 ed.). Barcelona, España: UIC. Obtenido de http://espacio.uned.es/fez/eserv/bibliuned:UNEDCentroAsociadoTortosa-Libros-5025/Franquet_Bernis_JoseMaria_Variedades.pdf
- Gonzales Sosa Reymundo (1978); *Microbiología de las bebidas*. Cuba: Pueblos y educación.
- Hernández, Á. G. (2010). *Bebidas alcohólicas*. En Á. G. Hernández, *Tratado de nutrición* (págs. 306-307). Madrid: Panamericana.
- Hidalgo Togores J. 2002 *Tratado de enología I*. Mexico: Mundi-Prensa

- Hidalgo, j. (2011). *Tratado de Enología I*. Madrid: Mundi-Prensa Libros. Obtenido de <https://www.mundiprensa.com/catalogo/9788484767527/tratado-de-enologia-volumen-i-y-ii>
- Humar, B. (2010). *El singani en Bolivia*. Argentina: Botellitas Humar.
- Hurtado Rivas, E. C. (2012). *Reingeniería del sistema de limpieza y agitación de las cubas de fermentación de una planta de fabricación de bebidas alcohólicas*. Caracas: UCAB. Recuperado de: <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAU7656.pdf>.
- Hwa, j. (2012). Enciclopedia de la cultura y la cultura de beber coreana. *Glosario de arquetipos culturales*. Obtenido de <https://terms.naver.com/entry.naver?docId=2025462&cid=50826&categoryId=50826>
- IBNORCA, (1979). Instituto Boliviano de Normalización y Calidad. Bebidas alcohólicas-Definiciones generales. NB 342 apartado 3,45. La Paz-Bolivia.
- IBNORCA, (1979). Instituto Boliviano de Normalización y Calidad. "**Bebidas alcohólicas-Definiciones generales**". NB 342 apartado 3,47. La Paz-Bolivia.
- IBNORCA, (2016). Instituto Boliviano de Normalización y Calidad. "**Agua potable – requisitos**". NB 512. La Paz-Bolivia.
- Jaramillo Antillon, J. (2005). Historia y Filosofía de la Medicina. En J. Jaramillo Antillon, *Historia y Filosofía de la Medicina* (págs. 299-300). Costa Rica: Universidad de Costa Rica.
- Jong-suk, Y. (25 de Enero de 2014). Todo sobre el Soju. *Koreana Winter 2013*, 22(4). Recuperado el 5 de enero de 2020, de https://issuu.com/the_korea_foundation/docs/koreana_winter_2013_spanish_
- Kim, J. Y. (Noviembre de 2016). *Variaciones infinitas sobre el arroz*. Obtenido de <https://es.autograndad.com/8888130/1/korea-foundation.html>
- Kunh, Thomas (2015). Alfa amilasa: características, estructura, funciones. Obtenido de <https://www.lifeder.com/alfa-amilasa/>
- L.C.I.A., (2021). *Material y equipos de laboratorio utilizados en la "Obtención de aguardiente de arroz tipo soju"*. Laboratorio de la Carrera de Ingeniería de Alimentos; dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, ubicado en la zona el Tejar del departamento de Tarija.
- Lewis, J. (1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de proceso*. Zaragoza - España: ACRIBIA, S.A.

- Macek, M. (2012). La destilación. Obtenida de <http://www.zonadiet.com/bebidas/destilación.htm>.
- MDRyT. (2013). *Boletín informativo arroz*. Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, La Paz, Bolivia. Obtenido de https://siip.produccion.gob.bo/noticias/files/123_0406201417doc_06%20ARR OZ.pdf
- Montgomery, D. (2004). Diseño experimental. En D. C. Montgomery, *Diseño y análisis de experimentos* (págs. 170-218). Mexico: Limusa Wiley.
- Montes, de O. (1994). *Geografía y recursos naturales de Bolivia*. La Paz. Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/9632/T1140.pdf?sequence=1>
- OMS. (2018). *Informe sobre la situación mundial de alcohol y la salud 2018*.
- Orozco, M. (1998). *Operaciones Unitarias* (1 ed.). Mexico: Limusa. Obtenido de https://issuu.com/ingenieriaarquitecturausat/docs/operaciones_y_procesos_unitarios/272
- OSBOLIVIA. (1 de julio de 2020). *Contenido de almidón del arroz variedad japónica*. CAISY R.L. Obtenido de <http://caisybolivia.com/Home/NewDetail/10016>
- Pantoja, Lilian. (2005). *Aprovechamiento Biotecnológico de la Guanábana en la elaboración de las bebidas alcohólicas fermentada utilizando levadura inmovilizada en aginato de calcio*. Brazilian Journal of Food Technology - V SIPAL (Simpósio Internacional de Produção de Alcoholes y Levaduras):96-102.
- Pamplona Roguer, J. D. (2006). *Salud por los Alimentos*. En J. D. Pamplona Roguer, *Salud por los Alimentos* (págs. 108-110). Madrid (España): Safelis S.L.
- Ramirez, N. (2010). Obtenido de <http://www.alambiques.com/aguardientes.htm>
- Ramirez, R. E. (2021). *Diseño experimental*. Apuntes de Metodología de Investigación . Carrera de Ingeniería de Alimentos. UAJMS.
- Saint, I.-P. (2008). *Todo sobre el Arroz*. Recuperado el 12 de junio de 2020, de <http://www.arroz.com/valornutricional>
- SICE. (1998). *Corea - Impuestos a las bebidas alcohólicas*. Recuperado el 10 de febrero de 2020, de <http://www.sice.oas.org/DISPUTE/wto/ds75/75004s.asp>
- Sillo, D. Q. (2016). *Economía de las bebidas alcohólicas en Bolivia*. Argentina: Universidad Torcuato Di Tella.

- Silva, M. (2 de Octubre de 2018). Cultivo de Arroz. *Agrotendencia*. Recuperado el 10 de Febrero de 2020, de <https://agrotendencia.tv/agropedia/el-cultivo-de-arroz/>
- Silver, V. (22 de julio de 2004). Seleccin y eleccion de bacterias del genero Bacillus productoras de amilasa en cultivo sumergido. Obtenido de https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/Tesis/Salud/vargas_as/Antec_Fund_Cientif.pdf
- Stanier, R. (1992). *Microbiologia* (Vol. 2). Reverte S.A. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=9yUVMQAACAAJ>
- Tinarrelli, A. (1989). *El Arroz*. Mundi-Prensa.
- UTN. (2020). *Entalpias de vaporizacion del agua saturada*. Universidad Tecnologica Nacional. Obtenido de <https://frrq.cvg.utn.edu.ar/mod/resource/view.php?id=4882&forceview=1>
- Vazquez, H. (2007). *Fermentación alcohólica:Una opción para la producción de energía renovable a partir de desechos agrícolas* (Vol. VIII). Mexico: Departamento de Sistemas, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco, . Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-77432007000400004&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Viteri, F. (2012). *Estudio del aguardiente y su aplicacion dentro del ambito gastronomico*. Quito-Ecuador: Universidad Tecnologica Equinoccial. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11674/1/48064_1.pdf
- Weiner, C. J. (2005). *Azucar* (Vol. 3). Nueva Eiclopedia Universal.
- Wong, D. (1989). *Química de los Alimentos, Mecanismo y Teoría*. Acribia.
- Zamora, F. (2009). Aspectos químicos y bioquímicos de la vinificación. En V. M. Moreno Arribas, & C. M. Polo, *Química y bioquímica del vino* (págs. 3-10). España: Springer.