

# **BIBLIOGRAFÍA**

- Antillon Jaramillo, J. (2005). Historia y Filosofía de la Medicina. En J. Antillon Jaramillo, *Historia y Filosofía de la Medicina* (págs. 299-300). Costa Rica: Universidda de Costa Rica. Recuperado de: <https://books.google.com.pe/books?id=psb9pJoAEfkC&printsec=copyright#v=onepage&q&f=false>
- Aristizábal, D. (2004). *Secretos de los Licores Caseros*. Buenos Aires : Albatros. Recuperado de: <https://books.google.co.cr/books?id=kQtpgIoSWrcC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- A.O.A.C. Association of Official Analytical Chemist; Official Methods of Analysis, USA, 2012. Recuperado de: [http://members.aoac.org/aoac\\_prod\\_imis/AOAC\\_Docs/AOAC\\_Presentation/AOAC\\_2014\\_PRESENTATION.pdf](http://members.aoac.org/aoac_prod_imis/AOAC_Docs/AOAC_Presentation/AOAC_2014_PRESENTATION.pdf)
- Anzaldúa, M. A. (2005). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. Recuperado de [https://www.editorialacribia.com/libro/la-evaluacion-sensorial-de-los-alimentos-en-la-teoria-y-la-practica\\_53649/](https://www.editorialacribia.com/libro/la-evaluacion-sensorial-de-los-alimentos-en-la-teoria-y-la-practica_53649/)
- Baraona Cockrell, M., & Sancho Barrantes , H. (1998). Fruticultura II. En M. Baraona Cockrell, & H. Sancho Barrantes, *Fruticultura II* (págs. 85-88). Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=Tnd2Yw7lcNMC&printsec=frontcover&dq=Baraona+Cockrell,+M.,+%26+Sancho+Barrantes+,+H.+\(1998\).+Fruticultura+II.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjMh5nT5vHyAhU8K7kGHfl4BY8Q6AF6BAGIEAI#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=Tnd2Yw7lcNMC&printsec=frontcover&dq=Baraona+Cockrell,+M.,+%26+Sancho+Barrantes+,+H.+(1998).+Fruticultura+II.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjMh5nT5vHyAhU8K7kGHfl4BY8Q6AF6BAGIEAI#v=onepage&q&f=false).
- Bennet, T., & Amstrong, F. (1982). Síntesis anaerobia de ATP y ruta de la pentosa fosofato. En T. P. Bennet, & F. B. Amstrong, *Bioquímica* (págs. 248-249). España-Barcelona: Reverte. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=aDPwkniCkRgC&pg=PA504&dq=Bioqu%C3%ADmica+F.+B.+ARMSTRONG+,+T.+P.+BENNETT&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwj97eXY5\\_HyAhU0F7kGHXKbDB8QuwV6BAGIEAk#v=onepage&q=Bioqu%C3%ADmica%20F.%20B.%20ARMSTRONG%20%2C%20T.%20P.%20BENNETT&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=aDPwkniCkRgC&pg=PA504&dq=Bioqu%C3%ADmica+F.+B.+ARMSTRONG+,+T.+P.+BENNETT&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwj97eXY5_HyAhU0F7kGHXKbDB8QuwV6BAGIEAk#v=onepage&q=Bioqu%C3%ADmica%20F.%20B.%20ARMSTRONG%20%2C%20T.%20P.%20BENNETT&f=false).
- 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>

- Bota Prieto, E., & Josep de Castro, M. J. (1999). Bota Prieto, Enric; Josep de Castro, Martín Joan;. En C. g. sensorial, *Introducción al análisis sensorial de los alimentos* (págs. 23-24). Barcelona: universitat de Barcelona. Recuperado de: [https://books.google.com.pe/books?id=cw1\\_dn02I8C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.pe/books?id=cw1_dn02I8C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false).
- BUCCHI. (2015). Rotavapor II. Manual de Instrucciones. Recuperado de: <http://docplayer.es/116845011-Rotavapor-r-ii-manual-de-instrucciones.html>
- Buitrago Soliz, A. (2014). La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani. *RIVAR*, 100-101. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/4695/469546443007.pdf>.
- Carpenter, P. (1979); Microbiología; Mexico:Interamericana
- CEANID. (2021). "Resultados de análisis fisicoquímico de frutilla variedad *San Andrea*". Obtenido de: Centro de Análisis Investigación y de desarrollo.
- CEANID. (2021). "Resultados de análisis microbiológico de frutilla variedad *San Andrea*". Obtenido de: Centro de Análisis Investigación y de desarrollo.
- CEANID. (2021). "Resultados de análisis fisicoquímico de Aguardiente de pulpa de frutilla". Obtenido de: Centro de Análisis Investigación y de desarrollo.
- Cerca, A. L. (2004). *Licores de America*. Buenos Aires : Albatros. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=roEIrmqe08AC&pg=PA2&lpq=PA2&dq=Cerca,+A.+L.+\(2004\).+Licores+de+America.+Buenos+Aires+:+Albatros.&source=bl&ots=yc47t5NngpB&sig=ACfU3U3PzKMNzgrU7DSDCv-R3tfiSJbdTA&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjYvL-k6fHyAhUfHLkGHfUgB58Q6AF6BAGLEAM#v=onepage&q=Cerca%20%20A.%20L.%20\(2004\).%20Licores%20de%20America.%20Buenos%20Aires%20%3A%20Albatros.&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=roEIrmqe08AC&pg=PA2&lpq=PA2&dq=Cerca,+A.+L.+(2004).+Licores+de+America.+Buenos+Aires+:+Albatros.&source=bl&ots=yc47t5NngpB&sig=ACfU3U3PzKMNzgrU7DSDCv-R3tfiSJbdTA&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjYvL-k6fHyAhUfHLkGHfUgB58Q6AF6BAGLEAM#v=onepage&q=Cerca%20%20A.%20L.%20(2004).%20Licores%20de%20America.%20Buenos%20Aires%20%3A%20Albatros.&f=false).
- Codex Alimentarius. (1995). *Codex Alimentarius Volumen 11*. Roma: FAO/OMS. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=Tfgkk2xl0PgC&pg=PR7&dq=Codex+Alimentarius.+\(1995\).+Codex+Alimentarius+Volumen+11.+Roma:+FAO/OMS&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjxpKLg6fHyAhVgHLkGHTOgATgQ6AF6BAGKEAI#v=onepage&q=Codex%20Alimentarius.%20\(1995\).%20Codex%20Alimentarius%20Volumen%2011.%20Roma%3A%20FAO%20FOMS&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=Tfgkk2xl0PgC&pg=PR7&dq=Codex+Alimentarius.+(1995).+Codex+Alimentarius+Volumen+11.+Roma:+FAO/OMS&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjxpKLg6fHyAhVgHLkGHTOgATgQ6AF6BAGKEAI#v=onepage&q=Codex%20Alimentarius.%20(1995).%20Codex%20Alimentarius%20Volumen%2011.%20Roma%3A%20FAO%20FOMS&f=false).

- Código alimentario Argentino. C.A.A, (2008). Definición de aguardiente de frutas. Recuperado de: [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/CAA/Capitulo\\_14.htm](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/CAA/Capitulo_14.htm)
- COGUANOR, (1993). Norma Guatemalteca NGO 33 010 h2. Determinación del grado alcohólico. Recuperado de: [https://docplayer.es/13493945-Determinacion-del-grado-alcoholico-del-bbeidas alcoholicas destiladas.html](https://docplayer.es/13493945-Determinacion-del-grado-alcoholico-del-bbeidas-alcoholicas-destiladas.html)
- Colquichagua, D., & Franco, E. (2002). *Vino de frutas*. Perú: ITDG. Recuperado de <http://www.funsepa.net/soluciones/pubs/NTA=.pdf>.
- COVENIM, (1982). Norma Venezolana. Frutas y Productos derivados . Determinación de sólidos solubles por refractometría. Recuperado de: <http://www.sencamer.gob.ve/sencamer/normas/924-83.pdf>
- D.G.N.T, (1977). Dirección de Normas y Tecnología. Método para determinar el extracto seco total en bebidas alcohólicas destiladas. Obtenido de: Centro de Analisis Investigación y de desarrollo
- D.G.N.T, (1978). Dirección de Normas y Tecnología. Método para determinar el grado alcohólico volumétrico en bebidas alcohólicas destiladas. Obtenido de: Centro de Analisis Investigación y de desarrollo
- D.G.N.T, (1977). Dirección de Normas y Tecnología. Método para determinar la acidez volátil total en bebidas alcohólicas destiladas. Norma Boliviana NB-207-77. Obtenido de: Centro de Analisis Investigación y de desarrollo
- Díaz Hernández, M., Ibarra Alfaro, M., Aguilar Castillo, F., Cruz Saucedo, J., & Salazar Villalpando, J. (2006). Propiedades Térmicas de las Sustancias. *Física 3*. (pág. 44). México: Umbral. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=gLX6\\_xbotgsC&pg=PA44&dq=tablas+de+calor+especifico+del+aluminio,+acero+inoxidable,+agua+en+Kcal/Kg+C&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjS6aTJnsHzAhXAHLkGHeTrDecQuwV6BAgFEAc#v=onepage&q=tablas%20de%20calor%20especifico%20del%20aluminio%2C%20acero%20inoxidable%2C%20agua%20en%20Kcal%2FKg%20C&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=gLX6_xbotgsC&pg=PA44&dq=tablas+de+calor+especifico+del+aluminio,+acero+inoxidable,+agua+en+Kcal/Kg+C&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjS6aTJnsHzAhXAHLkGHeTrDecQuwV6BAgFEAc#v=onepage&q=tablas%20de%20calor%20especifico%20del%20aluminio%2C%20acero%20inoxidable%2C%20agua%20en%20Kcal%2FKg%20C&f=false)

- Díaz, F. V. (2010). *Enología: Vinos, Aguardientes y Licores*. España: Vértice. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=KPIOKUmlskC&printsec=frontcover&dq=Enología:+Vinos,+Aguardientes+y+Licores.&hl=es-419&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Enología%3A%20Vinos%2C%20Aguardientes%20y%20Licores.&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=KPIOKUmlskC&printsec=frontcover&dq=Enología:+Vinos,+Aguardientes+y+Licores.&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Enología%3A%20Vinos%2C%20Aguardientes%20y%20Licores.&f=false).
- Dupont Durstl, H., & W. Gokel, G. (2007). *Química Organica Experimental*. España: Reverté. Recuperado de: <https://books.google.com.co/books?id=xifTfEO1a2gC&printsec=copyright&hl=es&pli=1#v=onepage&q&f=false>.
- El pais, (2019). "Carpas solares, alternativa para cultivar frutilla en Coimata". Recuperado de: [https://elpais.bo/tarija/20190604\\_carpas-solares-alternativa-para-cultivar-frutilla-en-coimata.html](https://elpais.bo/tarija/20190604_carpas-solares-alternativa-para-cultivar-frutilla-en-coimata.html)
- Fajardo C. y Sarmiento F. (2007). Estudio de la Evaluación de Melaza de Caña como Sustrato para la Producción de *Sacharomyces cerevisiae*. Tesis. Pontificia Universidad Javeriana – Bogota.
- Fischer, G. (2012). Manual para el Cultivo de Frutales en el Tropicó. En G. Fischer, *Manual para el Cultivo de Frutales en el Tropicó* (págs. 474-475). Bogota: Produmedios. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=PJfGDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Fischer+,+G.+\(2012\).+Manual+para+el+Cultivo+de+Frutales+en+el+Tropicó.&hl=es-419&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Fischer%20%2C%20G.%20\(2012\).%20Manual%20para%20el%20Cultivo%20de%20Frutales%20en%20el%20Tropicó.&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=PJfGDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Fischer+,+G.+(2012).+Manual+para+el+Cultivo+de+Frutales+en+el+Tropicó.&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Fischer%20%2C%20G.%20(2012).%20Manual%20para%20el%20Cultivo%20de%20Frutales%20en%20el%20Tropicó.&f=false).
- Folch Mallol, J., Garay Arroyo, A., Llebdías, F., & Covarrubias Robles, A. (2004). La respuesta a estrés en la levadura *Saccharomyces cerevisiae*. *Revista Latinoamericana de Microbiología*, 1-2. Recuperado de: [https://www.medigraphic.com/pdfs/lamicro/mi-2004/mi04-1\\_2d.pdf](https://www.medigraphic.com/pdfs/lamicro/mi-2004/mi04-1_2d.pdf).
- Gil Hernández, Á. (2010). *Tratado de Nutrición*. Madrid: Panamericana. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=64x-gRS5520C&printsec=frontcover&dq=Gil+Hern%C3%A1ndez,+%C3%81.+\(2010\).+Tratado+de+Nutrici%C3%B3n.+Madrid:+Panamericana&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjGn\\_ut7vHyAhW8H7kGHd13CtIQ6AF6BAgCEAI#v=onepage&q=Gil%20Hern%C3%A1ndez%2C%20%20%C3%81.%20\(2010\).%20Tratado%20de%20Nutrici%C3%B3n.%20Madrid%3A%20Panamericana&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=64x-gRS5520C&printsec=frontcover&dq=Gil+Hern%C3%A1ndez,+%C3%81.+(2010).+Tratado+de+Nutrici%C3%B3n.+Madrid:+Panamericana&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjGn_ut7vHyAhW8H7kGHd13CtIQ6AF6BAgCEAI#v=onepage&q=Gil%20Hern%C3%A1ndez%2C%20%20%C3%81.%20(2010).%20Tratado%20de%20Nutrici%C3%B3n.%20Madrid%3A%20Panamericana&f=false).

- Gonzales García, R., Barcenilla, J., & Tabera, L. (2007). Cepas vónicas de *S. cerevisiae* con bajo rendimiento en etanol. *CSI. ACE Revista de enología*, 1-2. Recuperado de: [https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/1553/14819\\_gonzalez\\_ramos\\_daniel.pdf?sequence=1](https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/1553/14819_gonzalez_ramos_daniel.pdf?sequence=1).
- Gonzales, M. (2011). *Elaboracion artesanal de vino de frutas*. North Carolina: Lulu Enterprises. Recuperado de: [https://books.google.co.ve/books/about/ELABORACION\\_ARTESANAL\\_DE\\_VINO\\_DE\\_FRUTAS.html?id=7eeOAwAAQBAJ](https://books.google.co.ve/books/about/ELABORACION_ARTESANAL_DE_VINO_DE_FRUTAS.html?id=7eeOAwAAQBAJ).
- Gonzales Sosa Reymundo (1978); *Microbiología de las bebidas*. Cuba: Pueblos y educación.
- Goldner, M. (2008). Caracterización sensorial y fisicoquímica de vinos chardonay y malbec de distintas regions vitivinícolas argentinas. Argentina. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Farmacia y Bioquímica. 112 p.
- Gutierrez Pulido, H., & De la Vara Salazar, R. (2018). Diseño factoriales 2k. *Analisis y diseño de experimentos* (págs. 183-184). México: Mc Graw Hill. Recuperado de: [http://gc.initelabs.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis\\_y\\_diseno\\_experimentos.pdf](http://gc.initelabs.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf).
- Guillermo Rosli, H. (2007). *Degradación de pared celular en frutillas. Análisis de sus componentes, evolución de la actividad enzimática y expresión de genes asociados*. Chascomus: Universidad Nacional del General San Martín. Recuperado de: <http://www.iib.unsam.edu.ar/archivos/docencia/tesis/archivos/HernanRosli.pdf>.
- Guzman Roman, R. (2013). *Obtención de licor mediante la destilación del fermentado de piña y pera*. Mexico: Instituto Politécnico Nacional. Recuperado de: <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/17053/25-1-16616.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- Hatta, B. (2004). Influencia de la fermentación con orujos en los compuestos volátiles del pisco de uva Italia (*Vitis vinífera* L. var. Italia). Tesis Mag. Sc. Lima, Perú. UNALM. 140 p.
- Hernández Rodríguez, M., & Sastre Gallego, A. (1999). Alcohol. En M. Hernández Rodríguez, & A. Sastre Gallego, *Tratado de Nutrición* (pág. 431). Madrid: Díaz de Santos. Recuperado de: <https://books.google.es/books?id=SQLNJOsZCIwC&printsec=frontcover&hl=es&pli=1#v=onepage&q&f=false>.

- Hernández Peñaranda, A., Alfaro Álvarez, I., & Arrieta Calvo, R. (2003). *Microbiología Industrial*. Costa Rica: EUNED. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=KFq4oEQQjdEC&printsec=frontcover&dq=Microbiolog%C3%ADa+Industrial.&hl=es-419&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Microbiolog%C3%ADa%20Industrial.&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=KFq4oEQQjdEC&printsec=frontcover&dq=Microbiolog%C3%ADa+Industrial.&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Microbiolog%C3%ADa%20Industrial.&f=false).
- Hernández, Á. G. (2010). Bebidas alcohólicas. En Á. G. Hernández, *Tratado de nutrición* (págs. 306-307). Madrid: Panamericana. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=Fnu7bwAACAAJ&dq=Hern%C3%AIndez,+Tratado+de+nutrici%C3%B3n&hl=es-419&sa=X&redir\\_esc=y](https://books.google.com.bo/books?id=Fnu7bwAACAAJ&dq=Hern%C3%AIndez,+Tratado+de+nutrici%C3%B3n&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y).
- Hidalgo Togores J. (2002). *Tratado de enología I* Mexico: Mundi-Prensa
- Hidalgo, J. (2011). *Tratado de Enología I*. Madrid. Editorial Mundi-Prensa Libros
- Humar, B. (2010). *El singani en Bolivia*. Argentina: Botellitas Humar. Recuperado de: <https://es.calameo.com/books/000130521b0e935692ddc>.
- Huamán Alcarráz , J., Tamayo Mendoza, B., & León Sanchez, J. (2017). *Obtención de licor de sauco por destilación*. Perú: Universidad Tecnológica de los Andes. Recuperado de: <http://repositorio.utea.edu.pe/bitstream/handle/utea/45/Tesis%20obtenci%C3%B3n%20de%20licor%20de%20sauco%20por%20destilaci%C3%B3n.PDF?sequence=1&isAllowed=y>.
- 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>.
- INE. (2019). “Instituto Nacional de Estadística”. Cuadros Estadísticos de producción agrícola por departamento. Recuperado de: <https://www.ine.gob.bo/index.php/estadisticas-economicas/agropecuaria/>
- Ingraham, J., & Ingraham, C. (1998). Biotecnología microbiana. En I. a microbiología, *Introducción a la microbiología* (pág. 735). España-Barcelona: Reverte. recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=dUEZSXaz2UC&printsec=frontcover&dq=Ingraham,+J.,+%26+Ingraham,+C.+\(1998\).+Biotecnolog%C3%ADa+microbiana.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjrsaWL8\\_HyAhW8E7kGHQWbBqsQ6AF6BAGEEAI#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=dUEZSXaz2UC&printsec=frontcover&dq=Ingraham,+J.,+%26+Ingraham,+C.+(1998).+Biotecnolog%C3%ADa+microbiana.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjrsaWL8_HyAhW8E7kGHQWbBqsQ6AF6BAGEEAI#v=onepage&q&f=false).

- IBNORCA. (2020). "Definición de aguardiente". Obtenido de: Instituto Boliviano de Normalización y Calidad IBNORCA
- L.I.A. (2021). "Equipos de proceso, Instrumentos de laboratorio, Material de laboratorio y Material de cocina". Laboratorio de Ingeniería de Alimentos LIA
- Lamiable, D. Hoizey, G. Marty, H. y Vistelle, R. (2004). Acute metanol intoxication. Nueva York, US. Hill. 252 p.
- Lemes Pacheco, G. (2011). *Licores Tradicionales de Lanzarote*. Lanzarote: Centro de Arte Graficas. Recuperado de: [https://issuu.com/rafalanzarote/docs/libro\\_de\\_licores](https://issuu.com/rafalanzarote/docs/libro_de_licores).
- Lewis, M. (1993). Cambios de calor sensible y latente. En M. Lewis, *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado* (págs. 227-253). España: Acribia.
- López, C. (2011). Estudio del comportamiento de columnas de destilación en la elaboración de aguardientes de orujo. Características analíticas y sensoriales de los destilados. España. Facultad de Química. Universidad de Santiago de Compostella. 180 p.
- López, M. (2008). Viticultura, enología y cata para aficionados. España: MundiPrensa.
- Madrid, A, Cenzano, L. y Vicente, J. (1994). Nuevo Manual de Industrias Alimentarias. España: Mundi – Prensa
- Marina, A. U. (2015). *PROYECTO de Norma Oficial Mexicana Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba*. Mexico: CCONNSE. Recuperado de: [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5428197&fecha=29/02/2015](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5428197&fecha=29/02/2015).
- Marques Pereira, J., & Marcal de Queiroz, D. (1991). Sistema Internacional de Unidades. En J. A. Marques Pereira, & D. Marcal de Queiroz, Principios de secado de granos psicometria higroscopia (pág -). Chile: FAO. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/x5057s/x5057S00.htm#Contents>
- Martínez, M. 1978. Aguardientes y licores. España. Bilbao. 226 p
- Matos, A. M. (2015). *Elaboración de una bebida destilada a partir de Prunus persica (Durazno Huaycott) procedente del distrito de Atavillos Bajos - Huara*. Peru: UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS. Obtenido de Cybertesis: [http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/4378/Rojas\\_ma.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/4378/Rojas_ma.pdf?sequence=1&isAllowed=y)



- Mendoza, C. I. (2013). COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO VERTICAL DE LA FRUTILLA (*Fragaria sp.*) EN RELACION A LA DENSIDAD DE SIEMBRA EN DOS TIPOS DE SUSTRATO EN AMBIENTE PROTEGIDO. La Paz: Universidad Mayor de San Andres. Facultad de Agronomía. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/4035/T-1852.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MMAyA, & VAPSB. (2018). *Compendio normativo sobre calidad del agua para consumo humano NB 512*. La Paz-Bolivia: PERIAGUA. Recuperado de: <https://www.bivica.org/files/normativa-calidad-agua.pdf>.
- Montgomery, D. (2004). Diseño experimental. En D. C. Montgomery, *Diseño y análisis de experimentos* (págs. 170-218). Mexico: Limusa Wiley.
- Muñoz de Cote Orozco, J. (2010). *Las bebidas alcohólicas en las historia de la humanidad*. México: AAPAUNAM. Recuperado de: <https://www.medigraphic.com/pdfs/aapaunam/pa-2010/pae101i.pdf>.
- NTC, (2003). Norma Técnica Colombiana NTC 5114. Determinación de pH. Recuperado de: <https://qdoc.tips/ntc-5114-determinacion-de-acidez-y-ph-pdf-free.html>
- ONUDI. (2015). *Cultivo de frutilla*. Chile: Ministerio de medio ambiente. Recuperado de: [https://www.unido.org/sites/default/files/2016-11/straw\\_0.pdf](https://www.unido.org/sites/default/files/2016-11/straw_0.pdf).
- Orozco, M. (1998). Operaciones Unitarias. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=\\_zrNwOEKfAMC&pg=PA135&dq=Orozco+M+operaciones+unitarias&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwj36JmSy8XzAhU2ILkGHd01CYMQ6AF6BAgLEAI#v=onepage&q=Orozco%20M%20operaciones%20unitarias&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=_zrNwOEKfAMC&pg=PA135&dq=Orozco+M+operaciones+unitarias&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwj36JmSy8XzAhU2ILkGHd01CYMQ6AF6BAgLEAI#v=onepage&q=Orozco%20M%20operaciones%20unitarias&f=false)
- 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. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=t9Az\\_8Yzgr4C&printsec=frontcover&dq=Salud+por+los+Alimentos&hl=es-419&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Salud%20por%20los%20Alimentos&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=t9Az_8Yzgr4C&printsec=frontcover&dq=Salud+por+los+Alimentos&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Salud%20por%20los%20Alimentos&f=false).
- Pari Pancca, E. D. (2013). *Cinética de conversión de los carbohidratos presentes en la cáscara de plátano (musa cavendishi) para la obtención de etanol*. Perú: universidad nacional del altiplano facultad de ingeniería química escuela profesional de ingeniería química.

- Ramirez, R. E (2021). Diseño experimental apuntes de metodología de investigación. Carrera de ingeniería de alimentos. UAJMS
- Reinaga, 2008. Hortalizas y bayas - Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Recuperado de: [http://cieplane.uajms.edu.bo/wp-content/uploads/2017/06/17\\_Hortalizas-y-Bayas.pdf](http://cieplane.uajms.edu.bo/wp-content/uploads/2017/06/17_Hortalizas-y-Bayas.pdf)
- Ruiz, F. S. (2000). Breve Reseña Historica mundial de la Caña de Azúcar. En F. S. Ruiz, *El Cultivo de la Caña de Azúcar* (págs. 3-4). Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=2wpC1j2AmkAC&pg=PA4&dq=Breve+Rese%C3%B1a+Historica+mundial+de+la+Ca%C3%B1a+de+Az%C3%BAcar.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjmrK7v\\_vHyAhUwH7kGHbkEANEQ6AF6](https://books.google.com.bo/books?id=2wpC1j2AmkAC&pg=PA4&dq=Breve+Rese%C3%B1a+Historica+mundial+de+la+Ca%C3%B1a+de+Az%C3%BAcar.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjmrK7v_vHyAhUwH7kGHbkEANEQ6AF6).
- Sagñay Ruiz, N. I. (2009). *Control de Calidad de Frutilla Deshidratada por Metodo de Microondas a Tres Potencias*. Riombamba (Ecuador): Escuela Superior Politecnica de Chimborazo. Recuperado de: <http://dspace.espace.edu.ec/handle/123456789/209>.
- Sanchez Font, L. (1998). Introduccion. En L. Snachez Font, *Manual de elaboracion artesanal del destilado de cocuy* (pág. 11). Venezuela: CIEPE. Recuperado de: <https://repositorio.iica.int/handle/11324/15396>.
- Sillo, D. Q. (2016). *Economía de las bebidas alcohólicas en Bolivia*. Argentina: Universidad Torcuato Di Tella. Recuperado de: <https://repositorio.utdt.edu/handle/utdt/2349>.
- Spaho, N. (2017). Tecnicas de Destilacion en la Produccion de Liocres de Frutas. *ResearchGate*, 130.
- Tonelli, B. (2010). Cultivo de frutilla. *Universidad Nacional de Entre Rios*, 2. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/10064/TS-1508.pdf?sequence=3&isAllowed=y>.
- UTN, Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional de Rosario (2021). Recuperado de: [https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/3\\_anio/integracion3/Tablas\\_de\\_vapor\\_de\\_agua.pdf](https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/3_anio/integracion3/Tablas_de_vapor_de_agua.pdf)
- Vidal, J. (1990). Estudio de la obtención de alcohol a partir de bagazo de caña de azúcar (Saccharum sp.). Tesis Mag. Sc. Lima, Perú. UNALM. 145 p.

- Viteri, F. (2012). *Estudio del aguardiente y su aplicación dentro del ámbito gastronómico*. Quito: UTE.
- 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. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=4myBDwAAQBAJ&pg=PA616&dq=quimica+y+bioquimica+del++vino+Zamora+2009&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwi67ayfi\\_LyAhWIF7kGHSQLBTIQuwV6BAgIEAg#v=onepage&q=quimica%20y%20bioquimica%20del%20%20vino%20Zamora%202009&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=4myBDwAAQBAJ&pg=PA616&dq=quimica+y+bioquimica+del++vino+Zamora+2009&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwi67ayfi_LyAhWIF7kGHSQLBTIQuwV6BAgIEAg#v=onepage&q=quimica%20y%20bioquimica%20del%20%20vino%20Zamora%202009&f=false).
- Zurdo, D., & Gutiérrez, A. (2004). Licores. En D. Zurdo, & A. Gutiérrez, *Licores* (pág. 8). España: Robinbook. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=5PnLWI0HMZcC&printsec=frontcover&dq=Zurdo,+D.,+%26+Guti%C3%A9rrez,+A.,+\(2004\).+Licores.+En+D.+Zurdo,+%26+A.+Guti%C3%A9rrez,+Licores+\(p%C3%A1g.+8\).+Espa%C3%B1a:+Robinbook.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwisq5bii\\_LyAhUKILkGHRq6Bs8Q6AF6BAgDEAI#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=5PnLWI0HMZcC&printsec=frontcover&dq=Zurdo,+D.,+%26+Guti%C3%A9rrez,+A.,+(2004).+Licores.+En+D.+Zurdo,+%26+A.+Guti%C3%A9rrez,+Licores+(p%C3%A1g.+8).+Espa%C3%B1a:+Robinbook.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwisq5bii_LyAhUKILkGHRq6Bs8Q6AF6BAgDEAI#v=onepage&q&f=false).