

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, A. (2016). Métodos y técnicas de investigación. Guayaquil, Ecuador, Instituto Superior Tecnológico Corporativo Edwards Deming.
- Anzaldúa-Morales, A. (2015). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica.
- Arias, F. (2012). Introducción a la investigación científica. Caracas, Venezuela, Editorial Episteme
- Badui, S. (1998). Diccionario de tecnología de los alimentos. Addison, Wesley, Longman. México, 300p.
- Casco G. (2005) Caracterización química de tres marcas de agua ardiente en Honduras (Tatascán, Yuscaran y Ron Plata) Tesis pregrado, escuela agrícola panamericana honduras
- Cayo, B. (2014). Tipos de licores <https://www.scribd.com/document/243955495/licor-de-menta-docx>
- CEANID. (2022). Análisis de los parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y de micronutrientes. Centro de Análisis Investigación y Desarrollo. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.
- CEANID. (2023). Análisis de los parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y de micronutrientes. Centro de Analisis Investigación y Desarrollo. Universidad Autonoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.
- Ceballos, L., Rodriguez, L., Gonzales, S., (2018). La metodología de la investigación cualitativa como necesidad en la carrera de licenciatura en enfermería, http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-76962018000300470

- Código Alimentario Argentino, (2019). Bebidas espirituosas, alcoholes, bebidas alcohólicas, destiladas y licores. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xiv_beb_alcoholicasactualiz_2019-03.pdf
- Cornejo Arteaga, P. M. de L. (2016). Aplicaciones del alcohol etílico. *Con-Ciencia Boletín Científico De La Escuela Preparatoria No. 3*, 3(5). <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/prepa3/article/view/1725>.
- Criollo, M. (2017). Propuesta de elaboración de licores con base en menta, hinojo, cedrón, toronjil y su maridaje con postres cuencanos. (tesis de pregrado), Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.
- Espinosa, R. & Ovando, C. (2020). Producción de etanol. <https://cengicana.org/files/20150902101644863.pdf>
- FAOSTAT, (2014). Estudio de viabilidad técnica y económica del cultivo de la menta piperita en Galicia.
- Fernández, S. (2020). Diseño de experimentos diseño factorial (tesis de maestría), Universidad Politécnica de Catalunya, Barcelona. https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/339723/TFM_Fernandez_Bao_Sheila.pdf?sequence=1.
- Fontanería, L. (2023). Obtenido de <https://www.fontanerialucero.es/descubre-los-beneficios-del-licor-de-menta/#!>.
- Gongora, E. (2018). Plan de negocios de "Ágora Drinks" (tesis de doctorado) Universidad Internacional de la Rioja, Bogota. <https://reunir.unir.net/bitstream/handle/123456789/7458/GONGORA%20CORTES%2C%20ERIKA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Guayanlema, A. S. (2016). Documento NTE INEN 1837. En bebidas alcohólicas. licores. requisitos (págs. 1-2). Quito – Ecuador.

- Gutiérrez, H., De la Vera, (2018), Control estadístico de calidad y seis sigma. McGRAW-HILL/INTERAMERICANA Editores, S.A. DE C.V. <https://www.uv.mx/personal/ermeneses/files/2018/05/6-control-estadistico-de-la-calidad-y-seis-sigma-gutierrez-2da.pdf>
- Gutiérrez, P., Días, L., Guzmán, M., (2009). Elementos de Diseño de Experimentos, Edición publicada por: Astra Ediciones, S.A. de C.V.
- Haro, D. (2016). “Utilización de mortiño (*vaccinium floribundum Kunt*) en la elaboración de un licor para la aplicación en el área de mixiología riobamba 2014”, (tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba – Ecuador.
- Lawless, H. y Haymann, H. Evaluación sensorial de los alimentos. Principios y prácticas. 2a ed. Springer, Serie de textos sobre ciencia de los alimentos. 2010.
- López, S. (2018). Licores y cocteles. <https://www.scribd.com/document/202357429/Licores-Cocteles-5140-Completo>.
- Martínez, A. (2011). Análisis fisicoquímico y sensorial de licores región de Arteagua Coahuila (tesis de grado). Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Coahuila, México. <https://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/480/61854s.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- Martínez, V. (2013). Paradigmas de investigación Manual multimedia para el desarrollo de trabajos de investigación. Una visión desde la epistemología dialéctico crítica.
- Medicamentos Herbarios Tradicionales [M.H.T], (2010). [ArchivoPDF].<https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2018/02/Libro-MHT-2010.pdf>
- Medin, R. (2016). Alimentos: introducción, técnica y seguridad (5a. ed.). Buenos Aires, ARGENTINA: Fundación Proturismo
- Münch, L y Angeles, E. (2005). Métodos y técnicas de investigación. Mexico,

Editorial, Trillas.

Navajas, R. (2019). Estudio de viabilidad técnica y económica del cultivo de la menta piperita en Galicia. Proyecto Fin de Carrera / Trabajo Fin de Grado, E.T.S. de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (UPM), Madrid.

Norma Técnica Artesana de los Licores de Hierbas y Frutas, (1994). <https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/4B04D944-BE8B-45D1-B5F3-9E04C5080207/0/...>

Ortiz H. (2022). “Clasificación taxonómica y características fisicoquímicas de menta silvestre mentha sp” (tesis de pregrado). Universidad Nacional del Centro de Perú, Junín, Perú.

Ortiz Ramírez, G. A. (2014). Desarrollo de licores macerados de fruta, con un sistema de comercialización no tradicional con mejora de procesos en la Empresa Ron Catan. Quito: Universidad de las Américas, 2014.

Otero, A. (2018). Enfoque de la investigación. Métodos para el diseño. Universidad del Atlántico. <https://www.researchgate.net/publication/326905435>.

Quiroz, D. (2016). Economía de las bebidas alcohólicas en Bolivia (tesis de maestría) Universidad Torcuato Di Tella, Buenos Aires, Argentina. <https://docplayer.es/94213857-Economia-de-las-bebidas-alcoholicas-en-bolivia.html>.

Ramírez, E. (2021). Metodología para la resolución de análisis de varianza y prueba estadística de Tukey. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

Ramos, E. (2009). Los licores, origen, definicion y tipos. <https://www.alambique.com/licores.htm>

Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Económico, (2020). Los paradigmas de la investigación: un acercamiento teórico para reflexionar desde el campo de la investigación educativa. <https://doi.org/10.23913/ride.v11i21.717>.

- Ricoy, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. *Educação. Revista do Centro de Educação*, 31(1), 11-22.
- Rosero, C. (2021). *Diseño de experimentos y análisis de conjunto*. Universidad ECOTEC Samborondón - Ecuador
- Sampieri, R., Fernández, C., Baptista, P. (2011). *Metodología de la investigación*, edición por McGRAW - HILL INTERAMERICANA DE MÉXICO, S.A. de C.V.
- Stone, Herbert y Sidel, (2004). *Práctica de evaluación sensorial*, 3a ed. Elsevier Academic Press. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-57052019000300004.
- Todonutrientes, (2021). Tabla nutricional del licor de menta. <https://www.todonutrientes.com/nutriente/licor-de-crema-de-menta-173168/>.
- Venditti, A., Frezza, C., Celona, D., Sciubba, F., Foddai, S., Delfini, M., Serafini, M., Bianco, M., & Bianco, A. (2017). Comparación fitoquímica con análisis cuantitativo entre dos fenotipos florales de *Mentha aquatica* L.: rosa-violeta y blanco. *OBJETIVOS Ciencias Moleculares*, 4(3), 288-300. <https://doi.org/10.3934/molsci.2017.3.288>.
- Vericard, J. B. (2004). *Formulario de licorería*. Barcelona - España: REVERTÉ., <http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/11251/1/84T00499.pdf>

