

BIBLIOGRAFÍA

- Ablin, A. (30, septiembre de 2011). Parashá - Alimentos Argentinos. Parashá Informe Sidra. Ablin.AR-1. Recuperado de: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/Home.Alimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=510>.
- Adams, R.I., Townsend, J.P., Aa, E., Nielsen, K.M., and Taylor, J.W. (2006) Estructura poblacional y evolución génica en *Saccharomyces cerevisiae*. FEMS Yeast. Recuperado de: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16879422/>
- AgroNew. (2022, 17 de septiembre). Bolivia produce 85 mil toneladas de piña y hoy cuenta con laboratorio de fitopatología. Recuperado de: <http://agronews.com.bo/produccion/innovacion-tecnologia/1287boliviaproduce-mas-de-85miltoneladas-de-piña-y-productores-ahora-cuentan-con-un-laboratorio-de-fitopatologia>.
- Alcalde, S. (2008). *Electrotecnica*. Ediciones Paraninfo, S.A. España. Recuperado de: <https://www.google.com.bo/books/edition/Electrotecnia/FHDHS7MSJ3gC?hl=es-419&gbpv=1>
- Alfa-editores, (2020, 21 de junio). *Las levaduras, valiosos organismos microscópicos*. <https://www.alfaeditores.com.mx/laslevadurasvaliososorganismosmicroscopicos/?text=Sellamalevadurafermento,subproductootrassustanciasrespecto>
- Avilés, J. (2021, 4 octubre). *ANÁLISIS ENZIMÁTICO EN SIDRA*. Sinatech. Recuperado de: https://sinatech.info/es/análisisenzimático-en-sidra:7E:text-LamayorADadesidrasbuscan,laadicióndeAcidomalico.BAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Briones, G. (2002). Epistemología de las ciencias sociales (1.^a ed., p. 82). Bogotá, Colombia: ARFO Editores e Impresores Ltda. Recuperado de: <http://cordescorporacion.cl/wpcontent/uploads/2018/03/epistemologiabriones.pdf>
- Brunet, I. & Pastor, I. (2003). Ciencia, economía y sociología. Madrid, España: EditoriaFundamentos. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?idh=J0sLd5YFVQ8C&printsec=frontcover&source=gbsge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Carretero, F. (2006). Procesos de fabricación de bebidas alcohólicas. Recuperado de https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/4867/03_Memoria.pdf?sequence=4
- Casas Acevedo, A., Aguilar González, CN, De la Garza Toledo, H., Morlett Chávez, JA, Montet, D., & Rodríguez Herrera, R. (2015). Importancia de las levaduras no-*Saccharomyces* durante la fermentacion de bebidas alcoholicas. Recuperado de: <https://link.gale.com/apps/doc/A461695810/IFME?u=anon~d621203a&sid=googleScholar&xid=193313d7>

- Castillo et al, 2023. *Práctica de operaciones unitarias en ingeniería de alimentos*. SELLO EDITORIAL UNIVERSID. Colombia. Recuperado de: <https://doi.org/9789587593754,9587593758>
- Castro, J. (1984). LA ELABORACIÓN DE LOS VINOS ESPUMOSOS NATURALES «CAVA». Recuperado de: <https://raco.cat/index.php/ArxiusESAB/article/viewFile/105072/151106>
- CDR s.r.l. (2021, 30 de julio). *Determinación del pH en sidra con Analizador CDR CiderLab*. Recuperado de: <https://www.Ceupfoodlab.es/alimentos-bebidas-analisis/ph-sidra/>
- CIBART. (2022, 15 de julio). *Metabisulfito De Potasio X 250 Grs / CIBART/*. Recuperado de: <https://cibart.com.ar/producto/metabisulfito-de-potasio-x-250-grs/>
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad [CONABIO], (2013). Piña. Recuperado de: http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/bioseguridad/pdf/21273_sg7.pdf
- Condo L. y Pazmiño, J. (2015). Diseño experimental en el desarrollo del conocimiento científico de las ciencias agropecuarias. Recuperado de: http://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccionpublicaciones/public/docs/books/2019-09-17-214206-Diseño-experimentaleneldesarrollodel_conocimiento_cientifico_confidencial.com/gastronomia_y_cocina/201902/14/mosto_uva_bebida_antioxidante_Propiedades_1822782/#:%7E:text=Aunqueesciertoqueen,alcoholicoquerondael2012
- Contreras, C. & Campo, M. (2014). Productos de la fermentación alcohólica; un Beneficio para la salud. Universidad de San Buenaventura seccional Cartagena. Recuperado de: <http://bibliotecadigital.usb.edu.co/bitstream/10819/2613/1/Fer>
- Custodio, J. (2012, 11 enero). La Piña - Artículo informativo. Herbolario Casa Pià. Recuperado de: <https://www.casapia.com/informaciones-relacionadas-con-la-salud/16757-la-pina-articulo-informativo-de-jose-daniel-custodio.html>
- Díaz, A. (2009). Diseño estadístico de experimentos (2da ed). Editorial Universidad de Antioquia. Recuperado de https://books.google.com.bo/books?id=0x0DW6dNdicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_roberto_hernandez_sampieri.pdf
- Ecured. (2013, 05 de mayo). *Industria Alimentara*. Recuperado de: https://www.ecured.cu/Industria_Alimentaria
- ENOLVIZ. (2016). *Ácido Ascórbico - Potente Antioxidante para Vinos* | Enolviz. Enolviz.com. Recuperado de: <https://enolviz.com/productos-enologicos-ficha.php?IdP=395&IdC=43>

- Escalante, E. (2012). INFLUENCIA DE LA AIREACIÓN EN LA ACTIVIDAD FERMENTATIVA DE *Kloeckera apiculata* DURANTE LA FERMENTACIÓN DE JUGO DE MANZANA. *Acta Biológica Colombiana*, 17(2), 309–322. Recuperado de: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/actabiol/article/view/22413>
- Espinoza, F (2018, 15 mayo). *El poder de. . . La piña - El Poder del Consumidor*. Recuperado de: <https://elpoderdelconsumidor.org/2018/05/el-poder-de-la-pina/>
- Figueiras, S. (2021, 15 noviembre). *¿Qué es la Fermentación?* CEUPE. Recuperado de: https://www.ceupe.mx/blog/que-es-la-fermentacion.html.ga/publication/3-26905435_Enfoques_de_investigacion_tabla_de_contenido_Contenido/links/5b6b7f9992851ca650526dfd/Enfoques-de-investigacion-tabla-decontenido-Contenido.pdf_
- Gil, J. (2016). *Técnicas e instrumentos para la recogida de información*. Editorial UNED. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=ANrkDAAQ>
- Gil, M & Velarde, F. (2016). *UF0013 Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta*. Ediciones Paraninfo, S.A. Recuperado de: <https://doi.org/10.5860/choice.50-1800>
- Gonçalves, A. (2016, 5 febrero). *La piña : sus beneficios y usos en medicina natural*. SustentarTV. Recuperado de: <https://www.sustentartv.com/la-pina-beneficios-usos-medicina-natural/>
- GugaDir. *Comercial Uyuni es una empresa dedicada a Alimentación general en Bolivia*. (2012, 10 julio).. Recuperado de <http://bolivia.gugadir.com/comercial-uyuni-e6056.html>.
- Gutiérrez, H., & De la Vara, R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos* (2.^a ed.). Mexico: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C.V. Recuperado de: <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis>
- Haro, A. (2022). *Piña*. Lechepuleva. Recuperado de: <https://www.lechepuleva.es/aprende-a-cuidarte/tu-alimentacion-de-la-a-z/p/pina>
- Hernández, N. (2016). “*Efecto del tipo de madera y su envejecimiento sobre la fracción volátil del vino*” [Trabajo fin de grado en ciencia y tecnología de los alimentos, Universidad Politécnica de Valencia]. Recuperado de: <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/69060/TOMAEFFECTODELTIPODEMADERAYSUENV EJECIMIENTOSOBRELAFRACCIONVOLATILDELVINO.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Bautista, P. (2010). *Metodología de la investigación* (6.^a ed., p. 6). Mexico: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A.DEC.V. Recuperado de: <https://periodicooficial.jalisco.gob.mx/sites/perio>

- Iberian Coppers Lda. (2017). Tabla de corrección de la temperatura del alcohol. Iberian Coppers. <https://www.copper-alembic.com/es/pagina/tabla-de-correccion-de-la-temperatura-del-alcohol>
- IBNORCA. (1973). Norma boliviana NB 038:1973: Norma Bebidas Alcohólicas - Definición, clasificación y muestreo de las bebidas alcohólicas. La paz: Iborca. Recuperado de: <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-038:1973-nid=1128-3>
- INE. (2021). Instituto Nacional de Estadística. Cuadros estadísticos. Recuperado de: https://www.ine.gob.bo/index.php/estadisticas-economicas/agropecuaria/agricultura-cuadros_estadisticos.iyAC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Labomersa (2021, 25 de abril). Filtración: Para qué sirve y áreas de uso. Recuperado de: <https://labomersa.com/2021/05/25/filtracion-para-que-sirve-y-areas-de-uso/>
- Laffort (2013). Tabla de correspondencia* de las diferentes escalas de medida de la concentración de azúcares en mosto. (2013). Recuperado de https://laffort.com/wp-content/uploads/Protocols/ES_Table_Convertisseur.pdf
- Lezama, M. (2020, 15 septiembre). *Fermentación alcohólica*. Margaritalezama. Recuperado de: <https://margaritalezama.wixsite.com/margaritalezama/copia-de-pol%C3%ADmero-biodegradable>
- López de la Maza, L., Zumalacárregui de Cárdenas, L., & Pérez Ones, O. (2019). Análisis de componentes principales aplicado a la fermentación alcohólica. *Revista Científica De La UCSA*, 6(2), 11–19. Recuperado de <https://revista.ucsa-ct.edu.py/ojs/index.php/ucsa/article/view/13>
- Mangas, J. (2016). Clarificación y estabilización de la sidra. En D. Blanco y J. Mangas. (Eds). *Tecnología de la elaboración de sidra-Equipamiento industrial*. Recuperado de: http://www.researgate.net/profile/Luis-García-32/publication/-276265061_Tecnologia_de_la_elaboracion_de_sidra_Equipamiento_industrial/links/5673ca1908aedbbb3fa195ac/Tecnologia-de-la-elaboración-de-sidra-equipamiento-industrial.pdf
- Mar, C., Barbosa, A., & Molar, J. (2020). Metodología de la investigación. Métodos y técnicas (1.ª ed., p. 27). Mexico: PATRIA Educación. Recuperado de https://www.google.com.bo/books/edition/Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n_M%C3%A9todos_y_t%C3%A9cnicas_de_investigaci%C3%B3n/e50tEAAAQBAJ?hl=es419&gbpv=1&dq=metodos+y+tecnicas+de+investigacion&printsec=frontcover
- Megías, S. M., Rodríguez, M. A. P., Ishishi, Y. L. O., & De Icaya, P. M. (2016). Papel de las bebidas fermentadas en el mantenimiento del peso perdido. *NutricionHospitalaria*. Recuperado de: <https://doi.org/10.20960/nh.343>

- Melo, O., López, L., Melo, S. (2020). *Diseño de Experimentos Métodos y Aplicaciones* (2.a ed.). Centro Editorial de la Facultad de Ciencias, Universidad Nacional de Colombia. Recuperado de: http://ciencias.bogota.unal.edu.co/fileadmin/Faculmentación_alcohólica_un_proceso_Carlos_Contreras_USBCTG_2015.pdf
- Meza L, (2015). El paradigma positivista y la concepción dialéctica del conocimiento. *Revista Digital: Matemática, Educación E Internet*, 4(2). Recuperado de: <https://doi.org/10.18845/rdmei.v4i2.2296>
- Mollejo, V. (2019, 13 febrero). *El mosto, la bebida tradicional sin alcohol llena de antioxidantes*. Recuperado de: <https://www.alimente.elconfidencial.com>.
- Montes, O. (2021, 9 de diciembre). *Producción y elaboración de la primera Sidra Chapaca*. Recuperado de: <https://oscarmontes.org/2021/12/09/produccion-y-elaboracion-de-la-primera-sidra-chapaca>.
- Moreno Ponce, L. A., Ramos Rodríguez, M. P., Hernández Escobar, A. A., Quimis Gómez, A. J., Indacochea-Ganchozo, B., Placencia López, B. M. (2018). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA*. España: 3Ciencias
- Moro, E. (2019, 15 marzo). *Clasificación de las bebidas alcohólicas*. Blog En Copa de Balón. <https://www.encopadebalon.com/es/blog/clasificacion-de-las-bebidas-alcoholicas-n88>
- Morris, J & Main, G. 2007. Agentes clarificantes para vino (en línea). Trad. V Morales. Recuperado de: http://www.alimentariaonline.com/media/MA018_CLARIVImx-f-436-scfi-2011.pdf
- Norma mexicana nmx-f-436-scfi-2011 industria azucarera y alcoholera - determinación de grados brix en jugos de especies vegetales productoras de azúcar y materiales azucarados -método del refractómetro (cancela a la nmx-f-436-1982) sugar and alcohol industry -brix degrees determination in plant juice -producing sugar and sugars materials -refractometer method. (s/f). Gob.mx. Recuperado de <http://www.economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2010>
- Norma ph alimentos - dsdvsd - 30/10/22, 23:35 DOF - Diario Oficial de la Federación. (s/f). Studocu. Recuperado de: <https://www.stodocu.com/es-mxdocument/instituto-tecnologico-de-orizaba/ingenieria-de-procesos/norma-ph-alimentos-dsdvsd/37582927-o-de-elaboracion-de-sidra-2>
- Organización Mundial de la Salud [OMS]. (1994). *Glosario de términos de alcohol y drogas*. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo. Recuperado de: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44000/9241544686_spa.pdf

- Osteicoechea, Alí. (2022, 13 de julio). Definición de Bebidas Alcohólicas. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/bebidas-alcoholicas/>.
- Otero, A. (2018). Enfoques de investigación. *Enfoques de investigación*. Recuperado de: <https://www.puerta-de-la-investigación.net/profile/>
- PDB Espacio oficial de la Sidra en el Perú. (2011, 6 noviembre). *Proceso de elaboración de Sidra*. PDB. Recuperado de: <https://oswadotcom.wordpress.com/2011/11/05/proces>
- Pérez, C. (2018, 30 agosto). *Beneficios y propiedades de la sidra*. Natursan. Recuperado de: <https://www.natursan.net/beneficios-y-propiedades-de-la-sidra/>
- Pulido, C. (2023). Gestión de bodegas en restauración. IC Editorial. Recuperado de https://www.google.com.bo/books/edition/Gesti%C3%B3n_de_bodegas_en_restauraci%C3%B3n_HOT/ESy3EAAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=0
- Quimitube, (2013). Tabla de Entalpías normales o estándar de formación. (2013). Quimitube. Recuperado de <https://www.quimitube.com/wp-content/uploads/2013/04/Tabla-entalpias-estandar-formacion-compuestos-organicos-e-inorganicos.pdf>
- Ramírez N. y Sinisterra D. (2020). Aplicación del diseño de mezclas en la formulación de sidra. *La Santiago transforma tu mundo*. Recuperado de: <https://1library.co/document/yr0x0ooy-aplicacion-del-diseno-de-mezclas-en-la-formulacion-de-sidra-de-manzana.html>.
- Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) (2011). Bebidas alcohólicas. Bebidas alcohólicas fermentadas. Requisitos de etiquetado. Recuperado de: <http://infotrade.minec.gob.sv/ca/wp-content/uploads/sites/7/2019/03/Anexo-I-RES-332-2013-RTCA-67010511-Et>
- RESOLUCIÓN OIV-OENO 601B-2021. Organización Internacional de la Viña y el Vino. (2021). Recuperado de: <https://www.oiv.int/public/medias/8153/es-oiv-oeno-601b-2021.pdf>
- Salinas, (2000). Introducción a la Física Estadística - EdUSP – 1999 Trad. Recuperado de: [https://library.uoh.edu.iq/admin/ebooks/70920-sADlvio-r.-a.-salinas-introduction-to-statistical-physics---\(2001,-springer\)-libgen.lc.pdf](https://library.uoh.edu.iq/admin/ebooks/70920-sADlvio-r.-a.-salinas-introduction-to-statistical-physics---(2001,-springer)-libgen.lc.pdf)
- Santiago, A. (2021, 14 abril). *La piña, la fruta excelente*. El Norte de Castilla. Recuperado de: <https://www.elnortedecastilla.es/de gustacastillayleon/pina-fruta-excelente20180322095913nt.html?ref=https%3A%2F%2F>

- Sillo, D. Q. (2016). *Economía de las bebidas alcohólicas en Bolivia*. Argentina: Universidad Torcuato Di Tella. Recuperado de: https://www.repositorio.utdt.edu/bitstream/handle/20.500.13098/2349/MEM_2016_QuirozSillo.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Simunovic, Y. (1999). MANUAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES. Recuperado de: <https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/MANUALBEBIDA-ALCOHOLICAS.pdf>
- Torricella-Morales, R. G., Pulido-Álvarez, H., y Zamora-Utset, E. (2020). Evaluación sensorial aplicada a la investigación, desarrollo y control de la calidad en la industria alimentaria. Cuba: Editorial Universitaria (Cuba)
- UNCTAD (2016, 26 abril). Piña. *CONFERENCIA DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE COMERCIO Y DESARROLLO*. Ginebra, Suiza. Recuperado de https://unctad.org/es/system/files/officialdocument/INFOCOMM_cp09_Pineapple_es.pdf
- USDA (2019). Propiedades saludables de la piña. Recuperado de: [https://mexico.infoagro.com/propiedades-saludables-de-la-pina/#:~:text=El%20principal%20componente%20de%20la,peso%20\(USDA%2C%202019\)](https://mexico.infoagro.com/propiedades-saludables-de-la-pina/#:~:text=El%20principal%20componente%20de%20la,peso%20(USDA%2C%202019)).
- Yang, Z. (2022). *¿cómo usar bentonita para clarificar vino?* El Universal. Recuperado de: <https://www.eluniversaledomex.mx/como-usar-bentonita-para-clarificar-vino>
- Zevallos, S. (2013). SIDRA DE PIÑA. prezi.com. Recuperado de: <https://prezi.com/zqegn5pckrlm/sidra-de-pina/#:~:text>.