

BIBLIOGRAFÍA

- A.O.A.C. Association of Official Analytical Chemist; Official Methods of análisis,USA, 2012. Recuperado de: http://members.aoac.org/aoac._prond_imis/AOAC_Docs/AOAC_Presentation/AOAC_2014_PRESENTATION.pdf
- Acevedo, E. (2013). Aldehídos y Cetonas. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/manuelacevedodiaz/10-aldehdos-y-cetonas>
- Agencia Enológica Bresciana (AEB, 2022). *Activador de crecimiento de las levaduras sin sulfatos Enovit P*. Recuperado de: <https://www.aeb-group.com/es/enovit-p-1778#:~:text=Enovit%20P%20establece%20el%20contenido,botritizadas%20y%20en%20mostos%20clarificados.>
- AGROLAB. (12 de enero 2018). *Acidulantes fundamentales en la Industria Alimentaria*. Recuperado de: <http://www.agrolab.com/es/actualidades/1390-acidulantes-fundamentales-en-la-industria-alimentaria.html>
- Aparicio, N. (2022, 16 de marzo). La fermentación, proceso tecnológico clave para la obtención de proteínas alternativas *Industria alimentaria* <https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/la-fermentacion-proceso-tecnologico-clave-para-la-obtencion-de-proteinas-alternativas>
- Apaza, CH. L. (2016). *Cinética de la extracción de alcohol de la planta macha macha (Peruvian jancs) por el método de fermentación*. (Tesis de grado). Universidad Nacional del Altiplano. Puno. Perú. Recuperado de: http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3324/Apaza_Choquehuanca_Lourdes_Yasmin.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Arias, P., Dankers, C., Liu, P., Pilkauskas, P. (2004). La economía mundial del banano 1985-2002. *Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación*. Recuperado de: <https://www.Fao.org/3/y5102s/y5102s00.htm#Contents>
- Asensi, V. & Parra, A. (Eds.). 2002. El método científico y la nueva filosofía de la ciencia. [Versión electrónica]. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/635/63500001.pdf>
- Carpenter, P. (1988); Microbiología; México; Interamericana. Recuperado de: https://www.zaragoza.unam.mx/wpcontent/Portal2015/Licenciaturas/qfb/manuales/10_MANUAL_MICROBIOLOGIA_GENERAL_I_2020.pdf

- Casas, S y Cordero, E. (2014). Tabla de calor específico. Recuperado de: <https://odrdesing.files.wordpress.com/2014/08/tabla-de-calor-especc3adfico.pdf>
- CEANID, (2004). Norma Boliviana NB 324004. *Bebidas alcohólicas destiladas. Determinación de la acidez total*. Obtenido de: Centro de Análisis Investigación y de desarrollo
- CEANID, (2004). Norma Boliviana NB 324006. *Bebidas alcohólicas destiladas. Determinación de pH*. Obtenido de: Centro de Análisis Investigación y de desarrollo
- CEANID. (2022). “Centro de Análisis Investigación y Desarrollo”. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia.
- CEANID. (2022). *Análisis fisicoquímico de aguardiente de pulpa de banano variedad Cavendish -Williams*. Obtenido de: Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia.
- CEANID. (2022). *Análisis fisicoquímico y microbiológico de la pulpa de banano variedad Cavendish -Williams*. Obtenido de: Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia.
- CENTRO DE PROMOCION BOLIVIA (CEPROBOL), (2014, 14 de abril). BANANOS O PLATANOS FRESCOS PERFIL SECTORIAL Recuperado de <https://boletines.exportemos.pe/recursos/boletin/25655.pdf>
- Código Alimentario Argentina. C.A.A., (2008). Definición de aguardiente de frutas. Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gob.Ar/contenido/marco/CAA/Capitulo_14.htm
- COGUANOR, (1993). Norma de Guatemala NGO 33 010 h2. Determinación de grado alcohólico. Recuperado de <https://docplayer.es/13493945-Determinación-del-grado-alcoholico-del-bebidas-alcoholicas-destiladas.html>

- Comunidad Económica Europea, (1989). *Reglamento (CEE) n° 1576/89 del Consejo, de 29 de mayo de 1989, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas.* Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?Uri=CELEX:31989R1576&from=DE>
- COVENIM, (1982). Norma venezolana. Frutas y productos derivados. Determinación de sólidos solubles por refractometría. Recuperado de: <http://www.sencamer.gov.ve/sencamer/normas/924-83.pdf>
- Cuellar, L. J. y Morales, G. M. (2005). Efecto de la densidad y sistema de siembra sobre el rendimiento en banano Musa AAA variedad Williams en la zona bananera departamento del Magdalena. (Tesis de grado). Universidad del Magdalena. Santa Marta. Colombia. Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos-pdf2/densidad-sistema-siembra-banano-williams/densidad-sistema-siembra-banano-williams.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 Análisis 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. Obtenido de: Centro de Análisis Investigación y de desarrollo
- De Martin, B. A. (2005). *Control del metabolismo de Saccharomyces cerevisiae en la síntesis de glutatión.* (Tesis de doctorado). Universidad de Granada. Granada. España. Recuperado de <https://hera.ugr.es/tesisugr/15792390.pdf>
- Díaz, S. (2010). *Fermentación Alcohólica.* Recuperado de <http://poica2010c.wordpress.com/2010/04/>.
- Espinoza, C. F. (2013). *Obtención de etanol mediante hidrólisis alcalina, enzimática y fermentación a partir del excedente orgánico del banano variedad Musa paradisiaca.* (Tesis de grado). Universidad Central del Ecuador. Quito. Ecuador. Recuperado de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/1821>
- FAO, (2019). Food and Agriculture Organization of the United Nations. Análisis del mercado de Banano. Recuperado de: [https://www.fao.org/economic/est/est-commodities/oleaginosas/banano/banano/es/#:~:text=Las%20estimaciones%20disponibles%20indican%20que,de%20USD%20\(FAOSTAT%202019\).](https://www.fao.org/economic/est/est-commodities/oleaginosas/banano/banano/es/#:~:text=Las%20estimaciones%20disponibles%20indican%20que,de%20USD%20(FAOSTAT%202019).)

- Gabriel, J., Castro, C., Valverde, A. y Indacochea, B. (2017). Diseños experimentales: Teoría y práctica para experimentos agropecuarios. Universidad Estatal del Sur de Manabí (UNESUM), Jipijapa, Ecuador: Edición Diagrama de diseño de publicación Grupo COMPAS. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/315098225_Disenos_experimentales_Teoria_y_practica_para_experimentos_Agropecuarios
- Galantini, M. L., Romero, C. A., Urrego, E., y Castro, E. (2014). *El banano peruano: Producto estrella de exportación*. Lima, Perú: MINAGRI. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/5571/T-1589.pdf?sequence=1>
- Gallardo, E. (2017). *Metodología de la Investigación*. Huancayo, Perú: Universidad Continental. Recuperado de: https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/4278/1/DO_UC_EG_MAI_UC0584_2018.pdf
- García, L y Trebes, V. (2012). Determinación del extracto seco total densimétrico. Recuperado de: <https://docplayer.es/339773-Determinacion-del-extracto-seco-total-densimetrico-lic-luciana-garcia-brom-viviana-trebes.html>
- Gómez, M. (2006). *Introducción a la metodología de investigación científica 1 era ed.* Córdoba: Brujas. Recuperado de: <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/15424/1/Introduccion%20a%20la%20Metodologia%20de%20la%20investigacion%20cientifica.pdf>
- Gonzales Sosa Reymundo (1978). *Microbiología de las bebidas*. Cuba: Pueblos y educación
- Gutiérrez, H., & De la Vara, R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. Recuperado de: http://gc.initelabs.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Guzmán, A. (2007). Destilación al vacío. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/437757215/Destilacion-Al-Vacio>
- Guzmán, V. P. (2014). *Estudio experimental de la elaboración de puré de banano orgánico de la región Piura*. (Tesis de pregrado). Universidad de Piura, Piura, Lima Perú. Recuperado de https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/2044/ING_546.pdf?sequence=1

- Hatta, B. Palma JC y Guevara, A. (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 pag. Recuperado de: <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=4797434393651672588&btnI=1&hl=es>
- Hernández, E.A.A., Ramos, R. M. P., López, B. M., Quimis, G. A. J., Moreno, P. L. A. (2018). Metodología de la investigación ciencia. (1^{er}ed). Editorial área de Innovación y Desarrollo. Recuperado de: [metodología de la investigación ciencia-3Ciencias](#).
- Hernández, M y Sastre, A. (2010). Alcohol. Bebidas alcohólicas. En M. Hernández y A, Sastre. *Tratado de nutrición* (pág. 445). Madrid, España. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=SQLNJOSZCIwC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Hurtado, H. I., y Toro, G. J. (2007). Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambios. Venezuela, Caracas: Editorial CEC SA. Recuperado de: <https://docplayer.es/88171733-Paradigmas-y-metodos-de-investigacion-en-tiempos-de-cambio-ivan-hurtado-leon-josefina-toro-garrido.html>
- IBNORCA, (2015). Norma Boliviana 324001. Bebidas alcohólicas-singanis-Requisitos. Obtenido de: Instituto Boliviano de Normalización y Calidad IBNORCA.
- IBNORCA, (2020). “Definición de aguardiente”. Obtenido de: Instituto Boliviano de Normalización y Calidad IBNORCA.
- INCAP, (2020). Instituto de Nutrición de Centro América y Panana. Análisis Sensorial para control de calidad de los alimentos. Recuperado de: <https://www.incap.int/index.php/es/noticias/201-analisis-sensorial-para-control-de-calidad-de-los-alimentos>
- INE, (2021). Instituto Nacional de Estadística.Bolivia - Producción Año agrícola, según cultivos por departamento, 1984-2021. Recuperado de: <https://www.ine.gov.bo/index.php/estadisticas-economicas/agropecuaria/agricultura-cuadros-estadisticos/>

- Leal Granadillo, Iván, & Tarantino Rodríguez, Giuseppe, & Hernández Motzezak, Rómulo, & Morán Guillén, Héctor (2014). Efecto de la temperatura y el pH en la fermentación del mosto de Agave cocui. *Multiciencias*, 14(4),375-381.[fecha de Consulta 28 de Marzo de 2022]. ISSN: 1317-2255. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90433839012>
- Lewis, M. (1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*. Zaragoza, España. Acribia
- Marín, L. (2007). La noción de paradigma. *Signo y Pensamiento*. XXVI, (50), 34-35. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/860/86005004.pdf>
- Marina, A. (2017). NORMA Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Recuperado de: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5502882
- Martínez, V. (2013). Métodos, técnicas, instrumentos de investigación. Recuperado de: https://decimobenedikta2019.webnode.com.co/_files/200000019-221b523164/Metodos_tecnicas_e_instrumentos_de_inves.pdf
- Mata, L. (2019, 21 de mayo). El enfoque cuantitativo de investigación. *Investigalia*. Recuperado de enfoques de investigación: <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-cuantitativo-de-investigacion/>
- MDRyT (Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras). (2016). *Banano (Musa Cavendish)*. Recuperando de: <https://www.ruralytierras.gob.bo/compendio2012/files/assets/downloads/page0155.pdf>
- MDRyT (Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras). (2021). *Información municipal – Tarija grupo: Frutales- Cultivo: Plátano(postre)*. Recuperado de https://siip.produccion.gob.bo/repSIIP2/formulario_mdryt2.php
- MDRyT (Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras). (2021). *Producción de frutales plátano(postre)*. Recuperado de: https://siip.produccion.gob.bo/repSIIP2/formulario_mdryt2.php
- Microlab industrial, 16 de julio de 2019. Cómo conocer la calidad de bebidas alcohólicas o si se encuentran adulteradas. Recuperado de: <https://www.microlabindustrial.com/blog/como-conocer-la-calidad-de-bebidas-alcoh%C3%B3licas-o-saber-si-se-encuentran-adulteradas>

- Moneo, L. (2019, 28 de junio) Propiedades nutricionales del plátano y beneficios para la salud. Revista de salud y bienestar. Recuperado de: <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/alimentossaludables/propiedades->
- Moreno, A. J. (2016). *Obtención de alcohol etílico de frutos de cuajilote (Parmentiera edulis)*. (Tesis de grado). Universidad de ciencias y artes de Chiapas. Tuxtla Gutiérrez. México. Recuperado de <https://repositorio.unicach.mx/bitstream/20.500.12114/262/1/ALI%20583.115%20M67%202016.pdf>
- Mozombite, L. (2019). *Caracterización botánica y evaluación preliminar del rendimiento en tres eco tipos de Musa paradisiaca L* (Tesis de pregrado). Universidad Nacional de San Martín-Tarapoto, Tarapoto, Perú. <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/3601/AGRONOMIA%20-%20Liz%20Ane1%20Marisol%20Mozombite%20Tello.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- NTE, (2016). Norma técnica ecuatoriana. Bebidas alcohólicas determinación del grado alcohólico. Recuperado de: https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_340-2.pdf
- Orozco, W. (2010). “Destilación al Vacío de Etanol usando Bomba Chorro,” *TecnoLógicas*, pp. 77-96. Recuperado de: <https://doi.org/10.22430/22565337.120>
- Osorio, A. (8 de abril de 2020). Pruebas de análisis sensorial para el desarrollo de productos de cereales infantiles en Venezuela. *ResearchGate*. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/340582295_Pruebas_de_analisis_sensorial_para_el_desarrollo_de_productos_de_cereales_infantiles_en_Venezuela_Sensory_analysis_tests_for_the_development_of_infant_cereal_products_in_Venezuela
- 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 Producción de Alcoholes y Levaduras)*, vol.1, pp. 96-102. Recuperado de: https://www.academia.edu/43655602/Aprovechamiento_Biotecnol%C3%B3gico_de_la_Guanabana_en_la_Elaboraci%C3%B3n_de_Bebidas_Alcoh%C3%B3licas_Fermentadas_Utilizando_Levadura_Inmovilizada_en_Alginato_de_C%C3%A1lcio
- Pérez, R. (2020). Clasificación de bebidas alcohólicas. Recuperado de <https://www.drinksco.es/blog/clasificacion-bebidas-alcoholicas>

- PRO ECUADOR - Dirección de inteligencia Comercial e Inversiones. (2013) *Clasificación de las especies de banano*. Recuperado el 10 de abril 2022, del Análisis del Sector Bananero. Recuperado de: http://www.Proecuador.gob.ec/wpcontent/uploads/2013/09/PROEC_AS_2013_BANANO.
- Ramírez, N. (2017). Los aguardientes: definición, origen, y tipos. Recuperado de <http://www.alambiques.com/aguardientes.htm>
- Rivera, A y Valadez, F. 2017. “Evaluación de los parámetros físico- químicos de control de calidad en los diferentes tipos de ron elaborados en la industria Ron Clásico de Colima, en base a la norma oficial mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014”. Recuperado de: <https://dspace.itcolima.edu.Mx/jspui/bitstream/123456789/1271/1/ANA%20KARINA%2C%20LUIS%20MARTIN.pdf>
- Robinson, J. & Galán, V. 2012. Plátanos y bananas. Mundi – Prensa. Recuperado de: <https://www.mundiprensa.com/catalogo/9788484765424/platanos-y-bananas>
- Ruiz, P. 2016. Tabla de vapor saturado. Recuperado de: <https://www.patricioruiz.es/wp-content/uploads/2016/10/Tabla-de-presion-y-temperatura.pdf>
- Sarmiento, D. (2013). Producción de alcohol a partir de melaza. Recuperado de <http://www.scribd.com/doc//Producción-deBioEtanol>
- Silva, A. (2020). *Efecto de la temperatura y tiempo en el proceso de obtención de un destilado alcohólico de “Banano” orgánico de descarte (Musa Sapienyum.L.) Variedad Williams* (Tesis de pregrado). Universidad Católica Sedes Sapientiae, Morropón, Perú. Recuperado de: http://repositorio.ucss.edu.pe/bitstream/handle/UCSS/794/Silva%20Alama%2C%20Ana%20Betsab%20C3%A9%20%20Banano_compressed.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ucha, F. (2013, 2 de diciembre). Definición de Plátano. *Definición ABC*. Recuperado de <https://www.definicionabc.com/general/platano.php>
- Valencia, F. (2010). *Enología: vinos, aguardientes y licores*. Editorial Vértice S.L., España. Recuperado de: <https://docplayer.es/194297373-Enologia-vinos-aguardientes-y-licores.html>
- Vargas, A. (2019). *Exportaciones del banano en el desarrollo productivo de Bolivia; 1998 – 2017* (Tesis de grado). Universidad Mayor de San Andrés, La paz, Bolivia. Recuerdo de: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/23501/T-2481.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Vázquez, H. y Dacosta, O. (2007). Fermentación alcohólica: Una opción para la producción de energía renovable a partir de desechos agrícolas. *Scielo*, 8 (4), 249-259pp. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-77432007000400004&script=sci_arttext&tlng=pt
- Viteri, F. (2012). *Estudio del aguardiente y su aplicación dentro del ámbito gastronómico* (Tesis de pregrado). Universidad tecnológica equinoccial, Quito, Ecuador.
- Werner, C. (2005). Azúcar. Nueva Enciclopedia Universal, (Vol. 3). Recuperado de: <https://www.quimica.es/enciclopedia/Azucar.html>
- Z. Zapata-Benabithé, D. Vanegas, J. C. Rendón Montoya, J. A. Velásquez, “Caso de estudio de la destilación etanol-agua en operación continua y discontinua y su simulación con ecuaciones cúbicas de estado y modelos de actividad”, *TecnoLógicas*, vol. 23, no. 49, pp. 223-249, 2020. <https://doi.org/10.22430/22565337.1638>
- Zuleta, B. (2018) 21 de mayo 2018. Influencia de la temperatura en la fermentación alcohólica con levaduras. Pág. 5. Recuperado de: <https://www.clubensayos.com/Ciencia/INFLUENCIA-DE-LA-TEMPERATURA-EN-LA-FERMENTACION-ALCOHOLICA/4389665.html>

