

BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL). (2010). Grado alcohólico en vinos, laboratorio de análisis de parámetros en vinos argentinos. Recuperado de: <https://www.assal.gov.ar/assa/documentacion-/234gradoalcoholico.pdf>
- Aguilar, M. G., Strehiano, P., Delia, M. L. y Escudero, B. (2000). *Influencia de la concentración inicial de glucosa en la producción de etanol y biomasa.*: Recup: https://smbb.mx/congresos%20smbb/veracruz01/TRABAJOS/AREA_II/OII-14.pdf
- Asociación de Productores de Oleaginosas y Trigo (ANAPO). (2017). *El maíz representa el 2,46 % del PIB agrario nacional.* Diario El Día. Recuperado de: <https://anapobolivia.org/noticias.php?op=1&tipo=2&id=1625>
- Asociación Latinoamericana de Microbiología (ALAM). (1998). *Revista Latinoamericana de Microbiología.* Volumen 40. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=mjaaAAAAIAAJ&pg=PA115&dq=esteres+en+bebidas+alcoholicas&hl=es419&sa=X&ved=2ahUKEwiV89eisLb_AhWGLbkGHfmMCfgQ6AF6BAGKEAI#v=onepage&q=esteres%20en%20bebidas%20alcoholicas&f=false
- Arnaus, J. (1990). *Diseños experimentales: prácticas.* Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=hDOWdyOVKUC&pg=PR8&dq=dise%C3%B1o+experimental+arnaus&hl=es419&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjNp6X07bSCAxWNQ7gEHcCNBCMq6AF6BAGIEAI
- Balluerka, N. y Vergara, A.I. (2002). *Diseños de investigación experimental en psicología.* Editorial Prentice Hall. Madrid, España.
- Barrios, C. (2022 del 20 de octubre). *Elaboración de chicha de maíz a partir de muku de maíz amarillo.* Chuquisaca Bolivia.
- Berg, J., Tymoczko J. L., Stryer, L. (2014). *Bioquímica.* Editorial Reverté. Recuperado: https://www.google.com.bo/books/edition/Bioqu%C3%ADmica_Curso_b%C3%A1sico/YYfyDwAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=fermentacion+alcoholica+berg&pg=PA282&printsec=frontcover
- Bernal, C., Morales, D., Cuellar, L. y Jaramillo, S. (2017). *Hidrolisis enzimática del almidón.* <https://revistas.uamerica.edu.co/index.php/rinv/article/view/70/65>

- Bolivar, M., Galetovic, A., Jana, A., Jimenez, S., Muchnik, E., Rojas, P. y Venturelli, A. (2005). *El libro blanco del azúcar*. Chile. Editorial RIL. Recuperado de: https://www.google.com.bo/books/edition/El_libro_blanco_del_az%C3%BAcar/1nuWkZRLIikC?hl=es-419&gbpv=1&bshv=nce/1
- Cabildo, P., Cornago, P., Escolástico, C., Estéban, S., Farrán, M., Pérez, M., Sanz, D. (2012). *Procesos orgánicos de bajo impacto ambiental química verde*. Recup: https://www.google.com.bo/books/edition/Procesos_org%C3%A1nicos_de_bajo_impacto_ambi/nKEMyp5aZPgC?hl=es&gbpv=1&dq=cabildo+biocombustible&pg=PA31&printsec=frontcover
- Campbell, N. A., y Reece, J. B. (2005). Séptima edición. *Biología*. Editorial Médica Panamericana. California, Estados Unidos.
- Carbonero, P. (1975). *Bioquímica de las fermentaciones. Complementos de bioquímica industrias agrícolas*. Universidad Politécnica de Madrid. Recuperado de: <https://oa.upm.es/55235/1/FERMENTACIONES.pdf>
- Codex Alimentarius (1999). *Norma del Codex para los azúcares*. Recuperado de: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/marco/Codex_Alimentarius/normativa/codex/stan/212-1999.PDF
- Codex Alimentarius (2019). *Norma para los azúcares*. Norma. Recuperado de: https://www.fao.org/faowhocodexalimentarius/shproxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B212-1999%252FCXS_212s.pdf
- Código Alimentario Argentino (C.A.A.). (2019). *Bebidas espirituosas, alcoholes, bebidas alcohólicas destiladas y licores*. Alimentos argentinos. Recuperado de: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/marco/CAA/Capitulo_14.htm
- Díaz, M. (2006). *Física 3*. Editorial Umbral. Zapopan, Jalisco México.
- Doorman, F. (1991). *La metodología del diagnóstico en el enfoque investigación adaptativa*. Costa Rica, San José. Universidad Heredia Costa Rica. Recuperad: <https://books.google.com.bo/books?id=LG4qAAAAYAAJ&printsec=frontcover&dq=La+metodolog%C3%ADa+del+diagn%C3%B3stico+en+el+enfoque+investigaci%C3%B3n+adaptativa.&hl>
- Doria, M., Ibáñez, J. y Mainero, R. M. (2009). *Experimentos de química en microescala para nivel medio superior*. Universidad Iberoamericana. México.

- Espinosa, J. (2020). *Evaluación sensorial de los alimentos*. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=heDzDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=análisis+sensorial+espinoza&hl=es419&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwisy8zN67SCAxUBppUCHY0QDIcQ6AF6BAgLEAI
- Espitia, L.C. (2009). *Determinación de la concentración de alfa y beta amilasas comerciales en la producción de etanol a partir de almidón de cebada empleando Saccharomyces cerevisiae*. Tesis de grado. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia.
- Gabilanez, B.E. (2021). “*Optimización-msr del material compuesto de matriz epoxy reforzado con fibra natural de chambira (astrocaryum), mediante infusión de resina al vacío y su incidencia en las propiedades mecánicas*”. Tesis de pregrado. Universidad Técnica de Ambato. Ecuador.
- Gómez M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Editorial Brujas. Primera edición. Córdoba, Argentina.
- González, M. R. (2018). *Principios de elaboración de los vinos artesanales. Teoría y práctica de la fabricación de vinos en pequeña escala quietos y efervescentes*. https://www.google.com.bo/books/edition/Principios_de_Elaboraci_n_de_los_Vinos_A/3XVvDwAAQBAJ?hl=es419&gbpv=1&dq=factores+que+afectan+la+fermentacion+alcoholica&pg=PA62&printsec=frontcover&bshn=nce/1
- Hernández, A. (1995). *Historia, usos e importancia del maíz*. Instituto Interamericano de Ciencia Agrícolas. Costa Rica.
- Hernández, A. (2016). *Microbiología industrial manual de prácticas de laboratorio*. Editorial Universidad Estatal a Distancia. Costa Rica.
- Hernández, M y Sastre, A. (1999). *Tratado de nutrición*. Editorial Diaz de Santos.
- Hidalgo, J. (2018). *Tratado de enología primer tomo*. Tercera edición. España. https://www.google.com.bo/books/edition/Tratado_de_Enolog%C3%ADa_Volumen_I_y_II/ogCDwAAQBAJ?hl=es419&gbpv=1&dq=factores+que+afectan+la+fermentacion+alcoholica&pg=PA622&printsec=frontcover&bshn=nce/1
- Hills, P. (2004). *Degustar el vino, el sabor del vino explicado*. Cata de vinos. Buenos Aires, Argentina. Editorial Albatros. Primera edición. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=z1wtcJdV8AsC&pg=PA135&dq=levadura+para+vino&hl=>

- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNOCA). (2005). NB 495 *Agua potable, definiciones y terminología. Norma Boliviana*. Primera revisión.
- Instituto Nacional de Estadística (INE). (2017). *La producción agropecuaria en Bolivia suma más de 17 millones de toneladas métricas* Recuperado de: <https://www.ine.gob.bo/index.php/la-produccion-agropecuaria-en-bolivia-suma-mas-de-17-millones-de-toneladas-metricas/>
- Kane, J. W. y Sternheim, M. M. (2007). *Física*. Segunda edición. Editorial Reverté. Barcelona, España.
- López, S. (2022). *La enzima Alfa amilasa*. Impreso por colección de elmo. Recuperado de: <https://repositorioinstitucional.buap.mx/handle/20.500.12371/16840>
- Martín, V. M., Gallego, B., Pulido, G. (2016). *Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones*. Editorial Ice. Recuperado de: https://www.google.com.bo/books/edition/Elaboraci%C3%B3n_de_vinos_otras_bebidas_alco/Fyy3EAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=malteado+de+cereales+martin&pg=PT255&printsec=frontcover
- Mera, I. y Carrera, J. (2005). *Obtención de glucosa a partir de almidón de yuca. Manihot sculenta*. Volumen 3. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad de Cauca. Cauca, Colombia.
- Microlab industrial. (2019). *Cómo conocer la calidad de bebidas alcohólicas o saber si se encuentran adulteradas. Análisis de las bebidas alcohólicas*. Recuperado de: <https://www.microlabindustrial.com/blog/como-conocer-la-calidad-de-bebidas-alcoh%C3%B3licas-o-saber-si-se-encuentran-adulteradas>
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC). (1991). *Norma bebidas alcohólicas destiladas determinación de extracto seco*. Recuperado de: <http://reventazon.meic.go.cr/informacion/reglamentaciontecnica/20691.pdf>
- Molina, P., Lorenzo, A., Velasco, M., Tárraga, A., Alajarin, M., Lidón, J. y Guirado, A. (1991). *Prácticas de química orgánica*. Universidad de Murcia.
- Muñoz, J. (2010). *Las bebidas alcohólicas en la historia humana*. Las bebidas alcohólicas. Recuperado de: <https://www.medigraphic.com/pdfs/aapaunam/pa-2010/pae101i.pdf>
- Navarro, A. (2019). *Eso no estaba en mi libro de historia de la química*. Recuperado de: <https://www.google.com.bo/books/edition/Es.Las+primeras+evidencias+de+destilaci%C3%B3n+en+Europa+son+ya+del+siglo+XII+y+proceden+de+la+cucua+de+Salerno,+en+Italia,+aunque+el+m%C3%A9todo+pronto+se+extendi%C3%B3+por+el+resto+del+continente&pg=PT167&printsec=frontcover>

- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNOCA). (2005). Norma Boliviana (NB 495). *Agua potable-Definiciones y Terminología*. Primera revisión
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNOCA). NB 324006:2004. (2004). *Bebidas alcohólicas-aguardiente y licores- singani- determinación v*. Recuperado de: <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-324006:2004-nid=1148-3>
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNOCA). NB 324004. (2015). *Bebidas alcohólicas-aguardientes y licores-singani-determinación de la acidez volátil*. Recuperado de: <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-324004:2015-nid=3113-3>
- Norma Oficial Mexicana (NOM). (2017). *Bebidas alcohólicas denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de pruebas*. https://members.wto.org/crnattachments/2016/tbt/mex/16_1395_00_s.pdf
- Norma Oficial Mexicana (NOM). (2015). *Piloncillo 100% jugo de caña de azúcar (saccharum officinarum)- Especializaciones y métodos de prueba*. Dirección General de Normas Alimentarias de México. Recuperado de: <http://economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2010/proy-nmx-f-596-scfi-2015.pdf>
- Norma Oficial Mexicana (NOM). (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*- Recuperado de: <http://www.economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2010/nmx-f-436-scfi-2011.pdf>
- Olivares, Y. Y. y Ricaldi, K. G. (2013). *Efecto del proceso de malteado en las características fisicoquímicas y químicas en la obtención de harina de maíz (zea mays)* (tesis de pregrado). Universidad Nacional del Centro de Peru. Tarma, Perú.
- Organización Mundial de la Salud (OMS) y Organización Panamericana de la Salud (OPS) (2018). *Informe sobre la situación mundial del alcohol y la salud 2018*. https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51352/OPSNMH19012_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Orozco, M. (1998). *Operaciones unitarias*. Editorial Limusa. México
- Ortega J.M. (2020). *Uso de levaduras Saccharomyces sereviciae y no saccharomyces durante la vinificación y su influencia en el perfil aromático*. Tesis de grado. Universidad de Valladolid. España.

- Osorio, R. D. (2009). *Manual de técnicas de laboratorio químico*. Universidad de Antioquia. Colombia.
- Paladino, S., Sánchez, M.L. y Maza, M. (2004). *Nitrógeno prontamente asimilable*. Revista de la facultad de ciencias agrarias Uncuyo. Recuperado de: https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/160/paladinoAgrarias1-04.PDF
- Peñarrieta, M., Tejeda, L., Mollinedo, P., Vila, J. L. y Bravo, J. A. (2014). *Clasificación de compuestos fenólicos presentes en alimentos*. Revista Boliviana de Química. Universidad Mayor de San Andrés. Volumen 31. La Paz, Bolivia. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/4263/426339682006.pdf>
- Programa Operativo de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria para la Subregión Andina PROCIANDINO. (1995). *Experiencias en el cultivo del maíz en el área andina*. Volumen III. Quito, Ecuador. Recuperado de: https://www.google.com.bo/books/edition/Experiencias_en_el_Cultivo_delMaiz_en_e/OZIGAAIAAJ?hl=es-419&gbpv=1
- Quesada, J. (2007). *Didáctica de las ciencias experimentales*. Universidad estatal a distancia. Programa de material impreso (PROAMI). Costa Rica. Recuperado <https://books.google.com.bo/books?id=HD4CH45sGWcC&pg=PP1&dq=Did%C3%A1ctica+de+las+ciencias+experimentales&hl>
- Quiroz, D. (2016). *Economía de las bebidas alcohólicas en Bolivia* (tesis de grado). Universidad Torcuato Di Tella, Argentina, Buenos Aires.
- Reyna, M., Robles, R., Reyes, M., Mendoza, Y. R., Romero, J. D. (2004). Volúmen 7. *Hidrólisis enzimática del almidón*. Facultad de Química e Ingeniería Química, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Rodríguez, E. (2005). *Metodología de la investigación*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. División Académica de Ingeniería y Arquitect. México. Recuperado <https://books.google.com.bo/books?id=r4yrEW9Jhe0C&pg=PA25&dq=investigacion+experimental&hl>
- Ronda, L. (2020). *Eso no estaba en mi libro de historia de la empresa*. Editorial Almuzara. Colección de historia. Primera parte. España, Madrid. Recuperado https://www.google.com.bo/books/edition/Eso_no_estaba_en_mi_libro_de_Historia_de/dZz-DwAAQBAJ?hl=es&gbpv=0

- Ruiz, A. I. (2007). *Diagnóstico de situaciones y problemas locales*. Universidad estatal a distancia. Primera edición n°1. San José, Costa Rica. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=4M4GhelqQg8C&pg=PP1&dq=Diagn%C3%B3stico+de+situaciones+y+problemas+locales+ruiz&hl>
- Sánchez, I. (2021). ¿Como se hace el whisky? Sociedad de whisky. Recuperado de: <https://www.lasociedad.club/blog/comosehacewhisky>
- Sancho, J., Bota, E., de Castro, J.J. (1999). *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*. Editorial Universitat de Barcelona. Barcelona, España.
- Santos, J., Herrera, M., Gonzales, A., Noda, M. y Fernández, B. (2021). *La diversidad del maíz nativo en Bolivia*. Universidad Mayor de San Andrés. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/356443160_el_maiz_nativo_en_bolivia
- Serrano, R. (2003). *Introducción a análisis de datos de experimentales: tratamiento de datos en bioensayos*. Editorial Universitat. Número N°4. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=NLUVJTK7EI0C&pg=PA16&dq=investigacion+experimental&hl>
- Tipler, A. P. (2021). *Física preuniversitaria*. Editorial Reverté. Tomo 1. Barcelona, España.
- Valdizán, H. (1922). *La medicina popular peruana*. Tomo II. Imprenta Torrez Aguirre. Lima.
- Valiente, A. (1986). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*. Primera edición. Editorial Limusa. México.
- Vargas, A. N. (2014). *La chicha en los rituales del noroeste argentino*. Instituto Universitario Nacional del Arte. Congreso Argentina de Antropología Social. Rosario, Argentina.
- Vásquez, M. (2001). *Avances en seguridad alimentaria*. Universidad de Santiago de Compostela España. Ourense, España. Editorial Altaga. Recuperado de: https://www.google.com.bo/books/edition/Avances_en_seguridad_alimentaria/MxtaqbHu6WwC?hl=es-419&gbpv=1&bshn=nce/1
- Zamora, M. (1998). *Ejercicios y problemas de termodinámica explicados y resueltos*. Editorial Egondi Artes Gráficas. Tomo I. Universidad de Sevilla. España,