

- Agrovin (2021). Productos agrovin, s.a. *Técnicas para corregir la acidez de vino*
<https://www.agrovin.com/calidad/>
- Agosín (2013). *Potencial aromático de las principales variedades de uva cultivadas en climas cálidos: el caso de Sudamérica*. Departamento de Ingeniería Química y Bioprocesos, Escuela de Ingeniería, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago Chile, Chile. Centro de Aromas y Sabores, DICTUC SA, Santiago Chile, Chile:
https://www.acenologia.com/aroma_climas_calidos_cienc1212/#:~:text=Los%20compuestos%20responsables%20del%20agradable,fenoles%20vol%20C3%A1tiles%20y%20C13%2Dnorisoprenoides.
- Agostini (2018). *Efecto del uso de enzimas pectolíticas sobre el color del vino*. Tesis presentada para acceder al grado académico de Licenciatura en Bromatología. Sede Mendoza: Facultad de Ciencias Agrarias – UNCuyo:
https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/10935/tesis-brom.-agostini-gisella-lorena.pdf.
- Álvarez & González (2006). *Extracción, propiedades y beneficios de los mucílagos*. Ciencias técnicas y aplicadas (Artículo de investigación).
- Arancibia (2015). *El singani en Bolivia*. El rincón de las botellitas. Página actualizada el 17/julio/2022. <https://botellitasdelicor.jimdofree.com/revista-virtual-del-Club/el-singani-de-Bolivia/> “www.botellitasdelicor.jimbo.com
- ASSAL (2010). (Agencia Sanitaria de Seguridad Alimentaria). *Grado alcohólico en vinos*. Ministerio de salud provincia de Santa Fé (laboratorio): <https://www.assal.gov.ar/assa/documentacion/234grado-alcoholico.pdf>
- Aygsha (2016). *¿Conoces el singani? Es un destilado típico de Bolivia*. https://www.google.com/url?q=https://neodrinks.com/singani-destilado-boliviano/&sa=U&ved=2ahUKEwiBgvmIhrqEAXXTToJUCHWQDOJYQFnoECA4QAQ&usg=AOvVaw302gp_GHn40vwOVwjCjlu3
- Azafrán (2021). *Orgullosamente boliviano: Singani, una bebida llena de historia*: <https://azafranbolivia.com/2020/08/31/singani-historia-origen://hola@azafranBolivia.com>.
- Barrio (2021).. *Elaboración del Singani Colección Uvas, Vinos y Singanis*. Cargado por: Moravek (2021) de la fundación FAUTAPO. (Educación para el desarrollo) Tarija-Bolivia. <https://es.scribd.com/doc/311595934/Manual-Singani>

- Bodega Juan Diablo (2021). *Vinos y licores*. Zona la pintada, carretera a Bermejo, km12, Tarija-Bolivia Inf@juandiablo.com. <http://www.juandiablo.com>
- A.T.E.C. (Antes todo esto era campo). (2015) .*Guía de cultivo y características de la uva moscatel de Alejandría*. <https://www.antes todo esto era campo. net/ uva-moscatel/>.
- B.E. (Bebidas exquisitas). (2016). *El Mejor Vino Moscatel*. Última actualización 28/ Octubre/2022. <https://bebidasexquisitas.com/el-mejor-vino-moscatel/>
- Blanco (2021).*Qué es un Alambique, para qué sirve y cómo funciona* .BON VIVEUR “Un espacio para los amantes de la gastronomía con recetas, artículos y noticia para abrir el apetito de todo buen bon vivant” <https:// www. bonviveur. es/ pre-Guntas/alambique-el-destilador-milenario>.
- Camino (2021). *Informe de pasantía realizada en la Empresa de Agua Purificadora de Agua de Mesa “Agua Mía”*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho facultad de ciencias y tecnología de la carrera Ingeniería de Alimentos: file: /// C:Users\CERE% 20i3/Downloads/informe% 20de% 20agua% 20mia% 20Corregido% 20(2).pdf
- CEVITA. (Centro Vitivinícola de Tarija).(2018) .*Producción de Uva en Bolivia*. <https://sites.google.com/site/la-pagina-del-singani/producción-de-uva-en-Bolivia>. La página del singani Boliviano
- Ciencia en Chile (2019) *Levaduras: Las múltiples aplicaciones de un “organismo modelo”* <https://www.cienciaenchile.cl/levaduras-las-multiples-aplicaciones-de-un-organismo-modelo/>
- C.M. (El Celler de la Marina).(2020) *El celler de la marina, vinos de la tierra y productos artesanos*. <https://www.elcellerdelamarina.com/el-celler-de-la-marina-productos-150-6.html#>
- Cocina, sana fácil (2010).*uvas en almíbar (ingredientes y elaboración)* <https://cocinasanayfacil-ruqui.blogspot.com/2010/10/uvas-en-almibar.html>
- CROMTEK.(Ciencia analítica tecnológica).(2020). *Evaporador rotatorio: funcionamiento y componentes básicos*. Fabricantes de gran prestigio en Chile y en el mundo <https://www.cromtek.cl/2021/01/28/rotavapor-funcionamiento-y-componentes-basicos/>.

- COGUANOR (1993). Norma Guatemalteca NGO 33 010 h2. Determinación del grado alcohólico. Recuperado de <https://docplayer.es/13493945-Determinación-del-grado-alcohólico-del-bbeidas.alcohólicas destiladas.html>
- COVENIN (1982). Norma venezolana frutas y productos derivados. *Determinación de sólidos solubles por refractometría*. Recuperado de [http://www,seneamer.Gob.ve/seneamer/normas/924-83.pdf](http://www.seneamer.Gob.ve/seneamer/normas/924-83.pdf)
- Cutanda (2016). (Vinos Cutanda Línea Española). *Características particulares de la uva Moscatel, Historia de la uva moscatel*. <https://www.vinoscutanda.com/blog/caracteristicas-de-la-uva-moscatel/>.
- Dianelys, Ondarse y Álvarez (2021). *Informe de pasantía realizada en la Empresa de Agua Purificadora de Agua de Mesa "Agua Mía"*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho facultad de ciencias y tecnología Carrera Ingeniería de Alimentos:file:///C:/Users/CERE%20i3/Downloads/informe%20de%20agua%20mia%20Corregido%20(2).pdf
- Figueiras.(2021).CEUPE.(Centro Europeo de postgrado de México). *¿qué es la fermentación?. Tipos de fermentación*. <https://ceupe.mx/blog/que-es-la-fermentacion.html#:~:text=La%20fermentaci%C3%B3n%20es%20un%20proceso,los%20diversos%20tipos%20de%20fermentaciones>
- Flores (2004). *Los paradigmas de la investigación científica. Investigador en Ciencias Sociales y Comportamiento Humano*. Docente de la Universidad de las Américas, Ecuador http://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015_1/Carlos_Ramos.pdf
- García (2020). *Moscatel de Alejandría características y cultivo*. Vitivinicultura. Net (Viveros Barber). <https://www.Vitivinicultura.net/moscatel-de-alejandria.Html>
- García & Trebes (2015). *Determinación del extracto seco total densimétrico*: <https://docplayer.es/339773-Determinacion-del-extracto-seco-total-densimetrico-lic-luciana-garcia-brom-viviana-trebes.html>
- García & Xirau (2000). *Técnicas usuales de Análisis en Enología*. Enología Manual de Técnicas: <https://www.laboaragon.com/docs/marcas/panreac/Enologia%20Manual%20de%20Tecnicas.pdf>

- Garzón (2018). *Fermentación alcohólica: qué es y cómo afecta al vino*. Bodega Garzón Uruguay. [https:// bodega garzon. com/ es/ blog/ fermentacion-alcoholica/#:~: text= La% 20fermentaci% C3% B3n% 20alcoh% C3% B3lica% 20es% 20un% 20proceso% 20anaer% C3% B3bico% 20realizado% 20por% 20las,degrada% 20en% 20un% 20% C3% A1cido% 20pyruvic](https://bodega.garzon.com/es/blog/fermentacion-alcoholica/#:~:text=La%20fermentaci%C3%B3n%20alcoh%C3%B3lica%20es%20un%20proceso%20anaer%C3%B3bico%20realizado%20por%20las,degrada%20en%20un%20%C3%A1cido%20pyruvic).
- González & Ramón (2008). *Aplicaciones de la ingeniería genética y la genómica en enología*. 1(Instituto de Fermentaciones Industriales “Consejo Superior de Investigaciones Científicas”), Madrid, España. 2(Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos “Consejo Superior de Investigaciones Científicas”), Valencia, España: [https://www.acenologia.com/ciencia96_1/#:~: text= Saccharomyces% 20cerevisiae% 20es% 20la% 20especie,procesos% 20fermentativos% 20de% 20productos% 20naturales](https://www.acenologia.com/ciencia96_1/#:~:text=Saccharomyces%20cerevisiae%20es%20la%20especie,procesos%20fermentativos%20de%20productos%20naturales).
- Gutierrez (2007). *Copigmentación y piranoantocianos: el papel de los flavonoles y los ácidos hidroxicinámicos en el color del vino*. Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada (IRICA), Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España: https://www.acenologia.com/ciencia81_2/.
- Hatta (2004). *Contenido de compuestos volátiles de los destilados procedentes de vinos bases obtenidos con orujo y sin orujo*. Obtención de licor de sauco por destilación en el laboratorio de agroindustrias de la escuela profesional de agronomía – Abancay. Universidad tecnológica de los Andes Facultad de Ingeniería Escuela profesional de agronomía.
- Incap .Instituto de nutrición de centro América y Panamá(2020).. *Análisis Sensorial para control de calidad de los alimentos*. [http:// www. Incap.int/index. php/es/ noticias/201-analisis-sensorial-para-control-de-calidad-de-los-alimentos](http://www.incap.int/index.php/es/noticias/201-analisis-sensorial-para-control-de-calidad-de-los-alimentos).
- Kuhn (1962). *Los paradigmas de la investigación científica. Investigador en Ciencias Sociales y Comportamiento Humano*. Docente de la Universidad de las Américas, Ecuador [http:// www. unife. edu.pe/ publicaciones/ revistas/ psicologia/ 2015_1/Carlos_Ramos.pdf](http://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015_1/Carlos_Ramos.pdf)
- Lewis, J.(1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de proceso*. Zaragoza – España: ACRIBIA, S.A
- Macaya (2021). *El clima y el suelo, idóneos para el cultivo de la vid*. vivero Macaya (planta de vid vivero seleccionador). [https:// www. viverosmacaya. com/blog/](https://www.viverosmacaya.com/blog/).
- Malbec (2021).. *Singani, el destilado de Bolivia*. Vinetur (Revista digital del vino <https://www.vinetur.com/2021072165523/singani-el-destilado-debolivia.html>

- Marichu. Las recetas de Marichu y las más. (2013) *Jalea de moscatel* (ingredientes y preparación) <http://lasrecetasdemarichuyasmias.blogspot.com/2013/03/jalea-de-moscatel.html>.
- Martínez (2014). *Determinación de parámetros óptimos para la elaboración de mosto concentrado desulfitado (mcd) de uva moscatel de alejandria*. Universidad mayor de San Andrés (facultad de tecnología carrera química industrial) La Paz-Bolivia.-[https://repositorio.umsa.-bo/-bitstream/-handle/-123456789/-12029/MT-1716 Martínez% 20Llanos% 2C%2 0David%20 Luperio. pdf? sequence= 1&isAllowed=y](https://repositorio.umsa.-bo/-bitstream/-handle/-123456789/-12029/MT-1716%20Martínez%20Llanos%2C%20David%20Luperio.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
- Marroquin. (2013). *Bidestilado*. El Comercio <https://elcomercio.pe/blog/destilando-pisco/2013/06/si-es-bidestilado-no-puede-ser/?ref=ecr>.
- Mendoza (2007). *Los estímulos ácidos en el vino*. Curso superior de degustación de vinos. https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-2__los_estmulos_cidos_del_vino.pdf.
- Mieres (2017). *Los grandes Destilados de la uva (proceso de destilación y grandes destilados de uva)*. Cocina y vino <https://www.cocinayvino.com/vinos-bebidas/los-grandes-destilados-de-la-uva/>
- Miranda (2021). *¿quién tiene mayor calor específico el agua a el hielo?* BRINLY (compañía para escuelas y educadores) <https://brainly.lat/tarea/52513962>
- Mora (2020). *Propiedades del aire*. Tablas de Moran. Fundamentos de termodinámica técnica [https://personales.unican.es/renodoc/Trasparencias% 20WEB/Trasp% 20Termo% 20y% 20MF/00% 20GRADOS/Tablas% 20Termo.pdf](https://personales.unican.es/renodoc/Trasparencias%20WEB/Trasp%20Termo%20y%20MF/00%20GRADOS/Tablas%20Termo.pdf)
- M.R.E .Ministerio de relaciones exteriores. (2022). *Reconocimiento de denominación de origen de singani boliviano abre las puertas al incremento de exportaciones de este producto* <https://www.cancilleria.gob.bo/webmre/noticia/3834>
- NCR: 109. (1991). *Bebidas alcohólicas destiladas. Determinación de la densidad relativa y la densidad absoluta*. El presidente de la República y el ministro de economía, Industria y comercio. <http://reventazon.meic.go.cr/informacion/reglamentaciontecnica/20727.pdf>.
- Omed (2019). *Vinagre de vino Moscatel*. Localizada en Acula (Granada).<https://www.omedoil.com/es/vinagre/22-vinagre-de-vino-moscatel-250-ml-8437003149863.html>.

- Panta (2017). *Enfoques metodológicos en el diseño de trabajos de investigación en el ámbito educativo*. Unidad académica de ciencias sociales Carrera de ciencias de la Educación mención educación básica semipresencial: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/11258/1/ECUACS%20DE00053.pdf>
- Quispe (2018). *Evaluar el proceso de la elaboración de destilado de dos variedades de chirimoya (annona cherimola mill) en el municipio de Luribay*. Universidad mayor de san Andrés facultad de agronomía carrera de ingeniería en producción y comercialización agropecuaria programa técnico superior agropecuario sede universitaria local Luribay <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/18397/TS2553.pdf?sequence=1&isAllowed=y> La Paz – Bolivia.
- Ramos (2014). *Generar una experiencia aplicando tecnología e innovación para la producción del singani*. Ciencias Tecnológicas y Agrarias. Universidad Mayor Real y Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca. Julio 15. http://www.usfx.bo/nueva/Dicyt/Handbooks/Ciencias%20Tecnol%F3gicas%20y%20Agrarias_2/Ciencias%20Tecnol%F3gicas%20y%20Agrarias_Handbook_Vol%20II/PAPERS_25/art17.pdf
- Ramos (2000). Gestipolis. *Métodos y técnicas de investigación (la investigación científica y sus métodos)* <https://www.gestipolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>
- Revello (2016). *Enfoques metodológicos en el diseño de trabajos de investigación en el ámbito educativo*. Unidad académica de ciencias sociales Carrera de ciencias de la Educación mención educación básica semipresencial: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/11258/1/ECUACS%20DE00053.pdf>
- Ruiz (2010). Eumed. Net. Enciclopedia virtual. *Enfoques cuantitativo, cualitativo y mixto*. https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/mirm/cualitativo_cuantitativo_mixto.html
- Ruiz, H. (2010). La rioja. *Densidad del vino* <https://www.larioja.com/opinion/densidad-vino-20210611214244-nt.html>
- Saludalia (2018). portal vertical que tiene como objetivo informar, formar y dar servicios en el complejo mundo de salud a todos los usuarios de la red, con contenidos en español de la más alta calidad. *Propiedades saludables de las uvas Moscatel*. <https://www.saludalia.com/nutricion/propiedades-saludables-de-las-uvas-moscatel>

- Sánchez (2005). *Determinación de metanol en bebidas alcohólicas fermentadas tradicionales y populares de mayor consumo en dos regiones de la república de Guatemala por cromatografía de gases*. Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Ciencias Química y Farmacia. https://www.google.com/url?http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06_2379.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwiYw9-m.
- Sillo (2016). *Economía de las bebidas alcohólicas en Bolivia*. https://repositorio.utdt.edu/bitstream/handle/utdt/2349/MEM_2016_QuirozSillo.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Suárez, M., Caridad. Garrido, C., Norge, A., Guevara, R., & Amarilys, C. (2016) Levadura *Saccharomyces cerevisiae* y la producción de alcohol. CICIDCA. Instituto Cubano de Investigaciones sobre los Derivados de la Caña de Azúcar. Ciudad de la habana Cuba. Revisión bibliográfica <https://www.redalyc.org/pdf/2231/223148420004.pdf>
- Tienda del jardinero (2021). *Equipos y material de jardinería con análisis de productos*. <https://latiendadeljardinero.es>
- Valiente,A.(2013).España. Ingeniería de calor. (Intercambiadores de doble tubo, Intercambiadores de serpentín y chaqueta, Transferencia de calor a régimen transitorio, Intercambiadores de coraza y tubos, Condensadores, Re hervidores, Intercambiadores de calor de flujo cruzado, Refrigerantes de aire, aerorrefrigerantes o sólo aire, Evaporadores., Hornos, Calor solar y Combustión)<https://librosdrvaliente.files.wordpress.com/2015/09/ingenierc3ada-de-calor-dr-antonio-valiente.pdf>
- Vásquez (2007). *Fermentación alcohólica: Una opción para la producción de energía renovable a partir de desechos agrícolas*. Ingeniería de investigación. y tecnología. Ciudad de México. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?Script=sci_arttext&pid=S1405-77432007000400004.
- Vázquez & Soto (2010). Scyelo analytics, *Ciudad de México Paradigmas de investigación aplicados al estudio de la percepción pública de la contaminación del aire los paradigmas de investigación* https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-49992010000200007
- Vinos, Enología, bebidas y alimentación (2018) <https://www.vinomocion.com/viticultura-enologia/ll-singani-wiki-que-es-historia-y-significado.html>

- Vinetur (2007). *Las propiedades del anhídrido sulfuroso en la elaboración del vino*. Vinetur es una marca registrada de VGSC S.L. con una larga historia en el sector del vino: <https://www.vinetur.com/2016011026759/las-propiedades-del-anhidrido-sulfuroso-en-la-elaboracion-del-vino.html>
- Villanueva, Q & Milagros, E. (2013). Determinación de parámetros en la elaboración de un destilado de uvas pasas (*Vitis vinífera*) variedad Italia blanca a través de sus características físico químicas y sensoriales. Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann País (Perú) - Ciudad de (Tacna) .http://repositorio.unjbg.edu.pe/bitstream/handle/UNJBG/1651/155_2013_villanueva_quejia_em_fcag_alimentarias.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Westreicher (2021). Economipedia.com. *Diseño experimental (ejemplos de diseño experimental, tipos de diseño experimental)* <https://economipedia.com/definiciones/disenho-experimental.html>
- Ximenes (2018). *Diferentes maneras de elaborar vino dulce como se hace el vino dulce* <https://www.compra-vino.com/blog/como-se-hace-el-vino-dulce/>
- Yazio (2022). *Información nutricional de la uva moscatel de Alejandría*. <https://www.yazio.com/es/alimentos/uvas-moscatel.html>
- YPF (2018). *Metanol*. Química inteligencia para transformar tu mundo: <https://www.ypf.com/productosyservicios/Paginas/Metanol.aspx#:~:text=Tambi%C3%A9n%20conocido%20como%20alcohol%20met%C3%ADlico,a%20grado%20qu%C3%ADmico%20por%20destilaci%C3%B3n.>

