

Bibliografía

Balboa, J. (2011). “Estudio de las variedades de uva de vinificación del valle central de Tarija”. Licenciatura. Universidad Mayor de San Andrés. Bolivia. Disponible en: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/17942/M211.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Borroso, O. (2016). “Evaluación y conducción de vinos artesanales en tres variedades de uva considerando las normas nacionales de elaboración”. Licenciatura. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Bolivia. Disponible en: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=12870

Contreras, M. (2017). “Estudio de la evolución de parámetros de color en vinos de Ribera del Duero, utilización de herramientas estadísticas y aplicaciones de interés para la industria vinícola”. Doctorado. Universidad de Burgos. España. Disponible en: file:///C:/Users/USUARIO%201/Downloads/Contreras_Fern%C3%A1ndez.pdf

Córdova, I. (2010). “Comparación del comportamiento fermentativo de levadura de panificación y levaduras vínicas (Uvaferm CM, Lalvin EC 1118, Lalvin QA23) y sus efectos sobre la calidad de vinos de mora (Rubus glaucus Benth)”. Licenciatura. Universidad Técnica de Ambato. Ecuador. Disponible en: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/854/1/AL438%20Ref.%203284.pdf>

Del Valle, C. (2019). “Efecto combinado de cepa de levadura y Terroir en vinos malbec de Mendoza”. Licenciatura. Universidad de Cuyo. Disponible en: https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/14156/tesina-licenciatura-capaldi-carolina.pdf

Epifanio, S. (2005). “Influencia de la tecnología de vinificación en la microbiología y el desarrollo de la fermentación alcohólica”. Doctorado. Universidad de La Rioja. Argentina. Disponible en: <file:///C:/Users/USUARIO%201/Downloads/DialnetLaInfluenciaDeLaTecnologiaDeLaVinificacionEnLaMicr-350-desbloqueado.pdf>

Figueroa, P. (2019). “Elaboración experimental de vino a partir de la uva Moscatel de Alejandría mediante el descubado en diferentes etapas del proceso” Licenciatura. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Bolivia. Disponible en: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=12827

INCAP. (2012). tabla de composición de los alimentos. Obtenido de <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/TablaCAAlimentos.pdf>

Muño, E. (2012). fundamentos para elaborar vino blanco comun en un desarrollo tecnológico. Obtenido de <https://ucsa.edu.py/yeah/wp-content/uploads/2016/06/libro-3-publicado-2012-Fundamentos-para-elaborar-vino-blanco-com%C3%BAAn.pdf>

Llera & Martinengo. (2004). diagramas de flujo para el sistema de control de calidad proceso de elaboración de vino. Obtenido de: https://bdigital.uncuyo.edu.ar/objetos_digitales/162/lleraAgrarias1-04.PDF

Navarrete, A. (2013). “Elaboración y caracterización de pasta funcional con adición de harina de bagazo de uva para la obtención de un producto con propiedades funcionales. Memoria de Título”, (Licenciatura). Pontificia Universidad Católica. Chile disponible en: <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/140570/Elaboracion-y-caracterizacion-de-pasta-funcional-con-adicion-de-harina-de-bagazo-de-uva.pdf?sequence=1>
sequence=1

Quisberth, D. (2019). "Elaboración de harina para consumo humano a partir de orujo de uva del departamento de Tarija". Licenciatura. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Bolivia. Disponible en:

https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/index.php?lvl=author_see&id=34830

Razuri, L. (2011). "Efecto de la temperatura de fermentación tratamiento ultrasónico en vino de lulo (*solanum quitoense*)". Licenciatura. Universidad Nacional Agraria de la Selva. Peru. Disponible en: <https://repositorio.unas.edu.pe/handle/UNAS/262>

Regodón, J. (2014). "Obtención y caracterización de cepas autóctonas de levaduras para la elaboración estandarizada de vinos de calidad". Licenciatura. Universidad de Extremadura. España. Disponible en: <https://biblioteca.unex.es/tesis/8477236496.PDF>

Rivera. (2011). El proceso de elaboración del vino. Obtenido de <https://centrocampillo.com/2015/05/15/el-proceso-de-elaboracion-del-vino/>

Reyes, M. (2013). "Caracterización de los subproductos de la industria vitivinícola como fuente de fibra dietética y compuestos fenólicos. Uso de los ultrasonidos de potencia para la extracción de la fracción fenólica". Doctorado. Universidad de las Islas Baleares. España. Disponible en: <https://www.tesisenred.net/bitstream/handle/10803/125337/trgc1de1.pdf?sequence=1>

Román, J. (2019) "Factores determinantes del rápido crecimiento de empresas familiares en el sector vitivinícola en Chile". (Licenciatura). Universidad de Lleida. disponible en: <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/667409/Tjjrg1de1.pdf?Sequence=6.xml>

Salvador, J. (2016). “Mercado internacional del vino, intentos de modelización y estrategias territoriales de comercialización en España”. Doctorado. Universidad de Valladolid. Valladolid. Disponible en:

Santamaria, M. (2009). “Ecología de la fermentación alcohólica en la D.O.C. Rioja”. Licenciatura. Universidad de La Rioja. España. Disponible en:<https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=18570>

Tenorio et al. (2014). El vino y su análisis. Obtenido de <https://eprints.ucm.es/id/eprint/29446/7/PIMCD%20N%C2%BA%20243.%20ANEXO%201.%20E-BOOK-%20EL%20VINO%20Y%20SU%20AN%C3%81LISIS.pdf>

Toriya, J. (2002). “Ecología de levaduras: selección y adaptación a fermentaciones vínicas”. Doctorado. Universidad Rovira I Virgili. España. Disponible en:<https://www.tesisenred.net/bitstream/handle/10803/8643/Tesismjt.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Venanzi, L. (2014). “Estudio de métodos de extracción de compuestos fenólicos de orujos provenientes de vinificación de uvas cv Malbec”. (Licenciatura). Universidad Nacional de Cuyo. Argentina. Disponible en: <https://bdigital.uncu.edu.ar/6467>

Libros y Revistas

Hidalgo, L. 2008. “Tratado de Viticultura (Vol. I Y II) (5ª Ed.) Luis Hidalgo Fernández. Casa del libro. Disponible en: <<https://www.casadellibro.com/libro-tratado-de-viticultura-vol-i-y-ii-5-ed/9788484767510/10038889>> [Accessed 24 June 2022].

Velázquez, R., & Sánchez, S. (2021). “Más allá del gas. El potencial productivo de uvas, vinos y singanis en Tarija”. Fundación Jubileo. Tarija. Disponible en; <https://www.google.com/search?q=M%C3%81S+ALL%C3%81+DEL+GAS+El+potencial+productivo+de+UVAS%2C+VINOS+Y+SINGANIS+EN+TARIJA&>

Páginas webs

ANIV (Asociación Nacional de Industrias Vitivinícolas). (2016). “Mercado de vino en Tarija”. disponible en:<http://censoarchivos.mcu.es/CensoGuia/fondoDetail.htm?id=649705>

INE (Instituto Nacional de Estadística) (2018). “Exportación e importación de vinos”. Disponible en: <http://anda.ine.gob.bo/index.php/citations/100>

OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino). (2018). Consumo de vino nivel mundial. Disponible en: <https://www.oiv.int/es/organizacion-internacional-de-la-vina-y-el-vino>

Statica. (2021). “Ranking de los principales exportadores de vino del mundo en función del volumen exportado en 2021”. Disponible en: <https://es.statista.com/estadisticas/1292533/principales-paises-exportadores-de-vino-del-mundo/>