

- Adams, R.I., Townsend, J.P., Aa, E., Nielsen, K.M., and Taylor, J.W. (2006) Estructura poblacional y evolución genética en *Saccharomyces cerevisiae*. FEMS Yeast. Recuperado de: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16879422/>
- AGROVIN (14 de julio de 2022). Características y aplicación de las levaduras. Recuperado de: [https://www.agrovin.com/agrv/pdf/enologia/levaduras/es/Viniferm\\_KLR\\_es.pdf](https://www.agrovin.com/agrv/pdf/enologia/levaduras/es/Viniferm_KLR_es.pdf)
- Alcívar, A., Barreiro, J., Navia, Jennifer, Velásquez, S., Vines, W. (2019). Recuperado de: <https://editorialibkn.com/index.php/Yachasun/article/download/16/54?inline=1>
- Anaya, Y. y Montero, G. (2019). Obtención de una bebida alcohólica tipo vodka a partir de almidones de tres variedades de papa (*solanum tuberosum*) por vía enzimática. Recuperado de: <https://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13080/5461/TAI00159A57.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Agronomía (27 de abril 2011). Marcela, una variedad de papa, llenará los platos. Recuperado de: <https://agroingeniero.blogspot.com/2011/04/marcela-una-variedad-de-papa-llenara.html>
- A.O.A.C. Association of Official Analytical Chemist; Official Methods of Analysis, USA, 2012. Recuperado de: [http://members.aoac.org/aoac\\_prod\\_imis/AOAC\\_Docs/AOAC\\_Presentation/AOAC\\_2014\\_PRESENTACION.pdf](http://members.aoac.org/aoac_prod_imis/AOAC_Docs/AOAC_Presentation/AOAC_2014_PRESENTACION.pdf)
- Baena, G. (2017). “*Metodología de la investigación.*” Recuperado de: [http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales\\_de\\_consulta/Drogas\\_de\\_Abuso/Articulos/metodologia/investigacion.pdf](http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/metodologia/investigacion.pdf)
- Behar, D. (2008). *Metodología De La Investigación*. Ed. Shalom. Recuperado de: <https://www.studocu.com/es-mx/document/universidad-la-concordia-mexico/gestion-del-talento-humano/behar-daniel-2008-metodologia-delainvestigacion/13857524>
- Benavides, I. & Pozo, M. (2008). *Elaboración de una bebida alcohólica destilada (vodka) a partir de tres variedades de papa (Solanum tuberosum) utilizando dos tipos de enzimas*. Recuperado de: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/327/1/03%20AGI%20226%20TESIS.pdf>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Bogotá, Colombia; Ed. Pearson. Recuperado de: [https://www.academia.edu/44228601/Metodologia\\_De\\_La\\_Investigaci%C3%B3n\\_Bernal\\_4ta\\_edicion](https://www.academia.edu/44228601/Metodologia_De_La_Investigaci%C3%B3n_Bernal_4ta_edicion)

- Bon Vivreur. (2 de febrero de 2022). Azúcar: propiedades, beneficios y recomendaciones. Recuperado de: <https://www.bonviveur.es/gastroteca/azucar-el-endulzante-mas-consumido-del-mundo>
- Borba Nathalie (2008). La papa un alimento básico. Recuperado de: [https://www.rapaluruaguay.org/sitio\\_1/transgenicos/Papa/Papa.pdf](https://www.rapaluruaguay.org/sitio_1/transgenicos/Papa/Papa.pdf)
- Burgos Gabriela (2019). Centro Internacional de la Papa (CIP), Potencial nutricional de la papa. Recuperado de: <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEWjel5qCrqb3AhWfrZUCHfJTBjQQFnoECAQQAw&url=https%3A%2F%2Fcipotato.org%2Fwp-content%2Fuploads%2F2019%2F08%2FCIP-PANAMERICANOS-LIMA-2019.pdf&usg=AOvVaw2QjGzLnSyzGFfJc6wcJZH>
- Ceron, M., Alzate, A., Rojano, B. y Ñuztez, C. (2018). Composición Fisicoquímica y Propiedades Antioxidantes de Genotipos Nativos de Papa Criolla ( *Solanum tuberosum* Grupo Phureja). Recuperado de: [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEWjC95exrKb3AhUrH7kGHWn1AqYQFnoECAwQAQAw&url=http%3A%2F%2Fwww.scielo.cl%2Fscielo.php%3Fscript%3Dsci\\_arttext%26pid%3DS0718-07642018000300205&usg=AOvVaw3u2Bar5xiuC31gArqpQw7s](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEWjC95exrKb3AhUrH7kGHWn1AqYQFnoECAwQAQAw&url=http%3A%2F%2Fwww.scielo.cl%2Fscielo.php%3Fscript%3Dsci_arttext%26pid%3DS0718-07642018000300205&usg=AOvVaw3u2Bar5xiuC31gArqpQw7s)
- CODEX STAN (1995). Norma general para los aditivos alimentarios. Recuperado de: [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwi3nfWTtvb3AhWkA9QKHa3ICJsQFnoECAIQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.fao.org%2Ffao-who-codexalimentarius%2Fsh-proxy%2Fen%2F%3Flnk%3D1%26url%3Dhttps%25253A%25252F%25252Fworkspace.fao.org%25252Fsites%25252Fcodex%25252FStandards%25252FCXS%252B1921995%25252FCXS\\_192s.pdf&usg=AOvVaw1pQ0dF38\\_hBxebfnAPQsg8](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwi3nfWTtvb3AhWkA9QKHa3ICJsQFnoECAIQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.fao.org%2Ffao-who-codexalimentarius%2Fsh-proxy%2Fen%2F%3Flnk%3D1%26url%3Dhttps%25253A%25252F%25252Fworkspace.fao.org%25252Fsites%25252Fcodex%25252FStandards%25252FCXS%252B1921995%25252FCXS_192s.pdf&usg=AOvVaw1pQ0dF38_hBxebfnAPQsg8)
- COGUANOR, (1993). Norma Guatemalteca NGO 33 010 h2. Determinación del grado alcohólico. Recuperado de: <https://docplayer.es/13493945-Determinacion-del-grado-alcoholico-del-bbeidas-alcoholicas-destiladas.html>
- COVENIM, (1982). Norma Venezolana. Frutas y Productos derivados. Determinación de solidos solubles por refractometría. Recuperado de: <http://www.sencamer.gob.ve/sencamer/normas/924-83.pdf>
- Diaz, M., Ibarra, M., Aguilar, F., Cruz, J., & Salazar, J. (2006). Propiedades Termicas de las Sustancias. Mexico: Umbral. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=gLX6\\_xbotgsC&pg=PA44&dq=tablas+de+calor+especifico+del+aluminio+acero+inoxidable+agua+en+Kcal/Kg+C&hl](https://books.google.com.bo/books?id=gLX6_xbotgsC&pg=PA44&dq=tablas+de+calor+especifico+del+aluminio+acero+inoxidable+agua+en+Kcal/Kg+C&hl)

El País (5 de octubre de 2014). El principal productor de semilla de papa es Tarija. Recuperado de: <https://www.elpaionline.com/index.php/blogs/lo-que-el-eje-no-ve/item/142258-el-principal-productor-de-semilla-de-papa-es-tarija>

El País (20 de diciembre de 2017). Tarija aporta 30 mil Tn de papa al mercado nacional. Recuperado de: <https://www.elpaionline.com/index.php/noticiastarija/item/276708-tarija-aporta-30-mil-tn-de-papaalmercadonacional#:~:text=De%20%20producci%C3%B3n%20nacional%2C%20Tarija,los%2020.000%20quintales%20este%20a%C3%B1o.>

El periódico (22 de enero de 2018). Tarija ocupa el segundo lugar en producción de papa. Recuperado de: <https://www.elperiodicodigital.com/2018/01/22/%E2%80%8Btarija-ocupa-el-segundo-lugar-enproducciondepapa/#:~:text=Las%20variedades%20de%20papa%20presentadas,alpha%2C%20runa%20iscayachi%20y%20revolucionaria.>

El siglo (4 de febrero de 2022). Vodka, una bebida única. Recuperado de: <https://www.elsiglodedurango.com.mx/noticia/2022/vodka-una-bebida-unica.html>

Esquire (08 de marzo de 2018). 6 propiedades del vodka que son buenas para la salud. Recuperado de: <https://www.esquire.com/es/actualidad/a19174953/vodka-bueno-salud-beneficios-calorias/>

Fernández, P. (2004). Tabla de unidades físicas. Recuperado de: [http://www.bulmak.com.ar/tablas/tabla\\_de\\_unidades\\_fisicas.pdf](http://www.bulmak.com.ar/tablas/tabla_de_unidades_fisicas.pdf)

Field, A. (2009). *Los Paradigmas De La Investigación Científica*. Recuperado de: <https://www.scirp.org/reference/ReferencesPapers?ReferenceID=1866193>

Gutiérrez, H. y De la Vara, R. (2018). *Análisis y Diseño de Experimentos*. Guanajuato, Ciudad de México; Ed. Mc Graw Hill.

Hernández, E. (2005). *Evaluación Sensorial*. Bogotá; Unad. Recuperado de: [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj895Xnqen4AhUTCNQHUU7AysQFnoECA-YQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.academia.edu%2F28661843%2FEVALUACION\\_SENSORIAL\\_UNAD\\_&usg=AOvVaw3qSkHZa7kGYj0-pHJQmiRG](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj895Xnqen4AhUTCNQHUU7AysQFnoECA-YQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.academia.edu%2F28661843%2FEVALUACION_SENSORIAL_UNAD_&usg=AOvVaw3qSkHZa7kGYj0-pHJQmiRG)

Hernández, R., Fernández, C. & Bautista, P. (2014). *Metodología De La Investigación*. Santa Fe, Ciudad de México; Ed. Mc Graw Hill.

ICIDCA (2016). Instituto Cubano de Investigaciones sobre los Derivados de la Caña de Azúcar. Levadura *Saccharomyces cerevisiae* y la producción de alcohol. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/2231/223148420004.pdf>

Instituto Boliviano de Comercio Exterior (23 de mayo 2018). Bolivia tiene 33 variedades de papa, pero baja capacidad de producción. Recuperado de: <https://ibce.org.bo/principales-noticias-bolivia/noticias-nacionales-detalle.Php?id=87344&idPeriodico=100&fecha=2018-05-23>

Lewis, J. (1993). Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de proceso. Zaragoza – España: ACRIBIA, S.A.

Los vinos (12 de noviembre de 2019). Vodka (Beneficios, propiedades, calorías y más). Recuperado de: [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiqsquVr633AhXSHLkGHZI7A\\_4QFnoECEQQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.losvinos.com.ar%2Fbebidas%2Fvodka%2F&usg=AOvVaw1wZqJayRZzjf0A\\_Q62OZxO](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiqsquVr633AhXSHLkGHZI7A_4QFnoECEQQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.losvinos.com.ar%2Fbebidas%2Fvodka%2F&usg=AOvVaw1wZqJayRZzjf0A_Q62OZxO)

Molina, J. (1987). La cebada cervecera. Recuperado de: [https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd\\_1987\\_19-20.pdf](https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1987_19-20.pdf)

NB 512, (2004). Agua potable requisitos. Recuperado de: [http://www.anesapa.org/data/files/NB512-AP\\_Requisitos.pdf](http://www.anesapa.org/data/files/NB512-AP_Requisitos.pdf)

NTC, (2003). Norma Técnica Colombiana NTC 5114. Determinación de pH. Recuperado de: <https://qdoc.tips/ntc-5114-determinacion-de-acidez-y-ph-pdf-fre.html>

Ordoñez, L. (2022). Desarrollo de una bebida alcohólica destilada tipo (vodka) a partir de dos variedades de tubérculos, papa china (*Colacasia esculenta*) y oca (*Oxalis tuberosa*). Recuperado de: <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/11671/1/17200.pdf>

Orozco, W. (2010). Destilación al Vacío de Etanol. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5062983.pdf>

Perfect Draft (27 de julio de 2018). Las enzimas más importantes en la malta. Recuperado de: <https://www.hopt.es/magazine/cerveza-en-casa/4/el-macerado/78>

Ricoy, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de la investigación. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/405449442/Contribucion-sobre-losparadigmas-de-la-investigacion-docx>.

- Rodrigo Sara. (4 de marzo de 2020). ¿Cuántos tipos de vodka hay? Recuperado de: <https://www.drinksco.es/blog/cuantos-tipos-de-vodka-hay>
- Sancho, J., Bota, E. & De Castro, J.J. (1999). *Introducción Al Análisis Sensorial De Alimentos*. Recuperado de: [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=-cw1\\_dn02I8C&oi=fnd&pg=PA17&dq=analisis+fisico+de+alimentos&ots=fHPGT073Bo&sig=HHqyJHfasyGIHJIP9DYiVetTgfl#v=onepage&q=analisis%20fisico%20de%20alimentos&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=-cw1_dn02I8C&oi=fnd&pg=PA17&dq=analisis+fisico+de+alimentos&ots=fHPGT073Bo&sig=HHqyJHfasyGIHJIP9DYiVetTgfl#v=onepage&q=analisis%20fisico%20de%20alimentos&f=false).
- Univisión (16 de noviembre de 2012). Tipos de vodka. Recuperado de: <https://www.univision.com/delicioso/tipos-de-vodka>
- Suárez, C., Garrido, N. y Guevara, C. (2016). *Levadura Saccharomyces Cerevisiae y La Producción De Alcohol*. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/2231/223148420004.pdf>
- UTN, Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional de Rosario (2021). Recuperado de: [https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/3\\_anio/integracion3/tablas\\_de\\_vapor\\_de\\_agua.pdf](https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/3_anio/integracion3/tablas_de_vapor_de_agua.pdf)
- Vásquez, M. & Vásquez, L. (2009). Obtención de vodka a partir de dos tipos de maíz (zea mays): maíz amarillo amiláceo y maíz blanco de grano vitrio. Recuperado de: <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/528>
- Walpole, R., Myers, R., y Myers, S. (2012). *Probabilidad y estadística para ingeniería y ciencias*. Naucalpan de Juárez, Ciudad de México; Pearson. Recuperado de: [https://verenicafunez94hotmail.files.wordpress.com/2014/08/8va-probabilidad-y-estadistica-para-ingenier-walpole\\_8.pdf](https://verenicafunez94hotmail.files.wordpress.com/2014/08/8va-probabilidad-y-estadistica-para-ingenier-walpole_8.pdf)