

BIBLIOGRAFÍA

- Antonio. (2013, 01 de febrero). Filter Lab catalogo Instrumentación Técnica Científica.pdf. Recuperado de: <https://www.clinicord.com/wp.content/uploads/2018/11/Filter.Lab.cat%C3%A1logo.pdf>. <https://www.ictsl.net/productos/021b0796c20bcc817/filterlab/index.html>.
- Aristizábal, D. (2004). Secreto de los licores caseros. Buenos Aires: Editorial Albatros, 2004. Recuperado de: https://books.google.co.cr/books/about/Secretos_de_los_licores_caseros.html?id=kQtpgIoSWrcC&utm_source=gb-gplus-share Secretos.
- Ballina F. (2004). PARADIGMAS Y PERSPECTIVAS TEORICO METODOLÓGICAS EN EL ESTUDIO DE LA ADMINISTRACIÓN. Recuperado de: <https://www.uv.mx/iiesca/files/2013/01/paradigmas2004-2.pdf>.
- Balluerca, N. (2002). Diseño de Investigación Experimental. (Pág. 92). Recuperado de <https://www.google.com/search>.
- Barrientos, R. Orozco, F. y Pintado, D. (2019). Elaboración y caracterización de macerado con pisco a base de arándano y coco. (Trabajo de investigación). Universidad Nacional de Piura. Recuperado de <https://repositorio.unp.edu.pe/handle/20.500.12676/2762>.
- Barrios A. (2015). "REGLAMENTO TECNICO POR EL CUAL SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS DE-CALIDAD E INOCUIDAD DEL AZUCAR DESTINADO A CONSUMO-HUMANO. Recuperado de: https://members.wto.org/crnattachments/2016/TBT/PRY/16_0571_00_s.pdf.
- Bernal, C. (2019). Metodología de la Investigación tercera edición. (Pág. 57). Universidad de la Sabana, Colombia, Recuperado de: <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>.
- CANALUPE. (2023). Maceración, Maceración simple, Maceración escalonada, decocción, cuestiones a tener cuenta durante la maceración. Recuperado de: <https://canalupe.com/wiki/maceracion/>.
- Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo (CEANID), perteneciente a la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

- Chagoya E. (2018). Métodos y Técnicas de Investigación. investigación Científica y sus Tipos. Recuperado de: <https://gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion>.
- Domínguez, J. & Cataño E., (2016). *Diseño de Experimentos. Estrategia y Análisis en Ciencias e Ingeniería.*, México: Alfaomega. Recuperado de: https://api.pageplace.de/preview/DT0400.9786076227558_A43652600/preview-9786076227558_A43652600.pdf.
- Espinoza, J (2007,18 julio). Evaluación sensorial de los alimentos. ciudad de la Habana- Cuba.editorial Universitaria publica bajo licencia Creative Commons de tipo Reconocimiento No Comercial Sin Obra Derivada. Recuperado de: <file:///C:/Users/HP/Downloads/LIBRO%20ANALISIS%20SENSORIAL-1%20MANFUGAS.pdf>.
- Ferrere & Gonzales (2006). El paradigma positivista. Recuperado de https://www.google.com/search?q=segun+ferrer+%26+gonzales+el+positivismo+mantiene+que+todo+conocimiento+cientifici+se+baza+sobre+la+experiencia+de+los+sentidos++&sca_esv.
- Gallardo, (2017). Tipos de Investigación Científica. Recuperado de <https://www.google.com.bo/search?tbm=bks&hl=es&q=METODOLOGIA+D+E+LA+INVESTIGACION+ELIANA+GALLARDO>.
- Herbert, G. 1989. Elaboración artesanal de licores. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza. España. 117 p. Recuperado de: <https://sofiabaq.wixsite.com/bebidas/licores->
- Hernández A. (15 de noviembre 2020). Tepache de piña: los beneficios para tu salud y cómo hacerlo fácilmente. El tepache es una bebida fermentada, refrescante, beneficios a la salud.recuperado-de <https://eldiariony.com/2020/11/14/tepache-de-pina-los-beneficios-para-tu-salud-y-como-hacerlo-facilmente/>.
- Hernández, A .A. Ramos Rodríguez P.. Placencia López, B., Indacochea B.) Metodología de la Investigación Científica. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/322938332_Metodologia_de_la_investigacion_cientifica.
- IBNORCA. (2019). Norma Boliviana NB 491:2019 norma bebidas alcohólicas. Alcohol etílico utilizado en la elaboración de bebidas alcohólicas, origen, comercialización. Recuperado de: <https://www.ibnorca.org/es/noticias/alcohol-etilico-utilizado-en-la-elaboracion-de-bebidas>.

- Instituto Boliviano de Comercio (2021). Perfil del mercado de piña (Pág. 8). Recuperado de https://ibce.org.bo/informacion-estudios-mercado-descarga_
- León A., & Montero J., (2011). Diseño factorial: dos variables independientes. Recuperado de: https://www.uv.es/friasnav/Dise%C3%B1oFactorial_1.pdf.
- López M. (2004). ESTANDARIZACIÓN DEL PROCESO DE CLARIFICACIÓN DEL VINO DE FEIJOA,(Feijoa Sellowiana Berg) EN EL MUNICIPIO DE TIBASOSA. Recuperado de: <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/20122/mrojasl.pdf?sequence=1&isAllowed>.
- Magazine, B (2021, 21 enero) Maceración, fermentación, destilación. Recuperado de: <https://www.bebermagazine.com/maceracion-fermentacion-destilacion/>.
- Montgomery, D. (2004). Diseño y Análisis de Experimentos I. (Pág. 14) Recuperado de <https://www.Books.gogle.com>.
- Norma Boliviana. (2005). Instituto Boliviano de Normalización y Calidad NB 495. Recuperado: [NB512.http://www.anesapa.org/data/files](http://www.anesapa.org/data/files).
- Norma general para los aditivos alimentarios codex stan (Codex Alimentario) Normas internacionales.de.los.alimentos.. (Pág.18) (adaptado en 1999 enmendado en 2001 y 2019). Recuperado de <https://www.fao.org/fao-who>.
- Norma Oficial Mexicana. (2017). NOM-199-SCFI bebidas alcohólicas. (Pág. 40). Recuperado: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.
- Nuñez. L. (2020). Elaboración de licor de Ananás *Comosus* y *cymbopogon* citratos POR MACERACION EN EL DISTRITO DE RIO NEGRO PROVINCIA SAPITO. Universidad Nacional del Centro de Perú. Recuperado de <https://repositorio.uncp.edu.pe/handle/20.500.12894/6930>.
- Ortega et al, (2021). Composición nutricional y compuestos fitoquímicos de la piña (*Ananas comosus*) y-su potencial emergente para el desarrollo de alimentos funcionales. Recuperado de: [file:///C:/Users/HP/Downloads/7232-Manuscrito-40974-1-10-20210629%20\(6\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/7232-Manuscrito-40974-1-10-20210629%20(6).pdf).

- Pascual J. (2016). Técnicas e Instrumentos para la recogida de información. Universidad Nacional de Educación a Distancia. Madrid. Recuperado de: <https://www.calameo.com/read/0019555911a566c110989>.
- Preiss T. (2017). ELABORACIÓN DE UN LICOR GASIFICADO A BASE DE DIFERENTES CONCENTRACIONES DE PULPA Y-CÁSCARA DE POMARROSA (*Syzygium malaccense*-L.) Y AGUARDIENTE EN LA EMPRESA.JMUCAYALI.S.A.C”. Recuperado de: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112013001000005.
- Peñaranda. M. (2021). Cultivo, PIÑA informe general de piña-Recuperado de https://www.google.com/search?q=TODO+SOBRE+LA+PI%C3%91A+SEGUN+PE%C3%91ARANDA+2021&sca_esv=c2f3d0b18548173b&sxsrf=A CQVn09N5gvF3DgAHshea4tFcKI8e3WXg%3A1707471805607&ei.
- Pérez Barquero (2015). Origen de los licores. (Pág. 1). Recuperado de https://www.academia.edu/37800576/Los_Licores_Origen_Definicion_y_Tipos.
- Pérez R. (2020). Clasificación de bebidas alcohólicas. El blog de Drinos. Recuperado de <https://www.drinksco.es>.
- RAE. (2022). Los paradigmas de la investigación científica. Definición, origen, desarrollo. Recuperado de : <https://es.linkedin.com/pulse/los-paradigmas-de-la-investigacion> .
- Reinhardt, (2000) Matriz de formación complementaria. Productor de piña, (Pág. 2). Recuperado de <https://www.minedu.gob.bo>.
- Rojas M. (2004) ESTANDARIZACIÓN DEL PROCESO DE CLARIFICACIÓN DEL VINO. Recuperado de <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/2.-0122/mrojasl.pdf?sequence=1&isAllowed>.
- Rodríguez, E. (2005). Metodología de la Investigación. La creatividad, el rigor del estudio y la integridad son factores que transforman al estudiante en un profesional de éxito. “Universidad Juárez Autónoma de Tabasco” división académica de ingeniería y arquitectura, México. Editorial quinta edición.

- Salas J. (2019). Elaboración de Licores Por Maceración. Recuperado de [https://es.scribd.com/document/428102728/370019594-Elaboracionde Licores -Por-Maceración#](https://es.scribd.com/document/428102728/370019594-Elaboracionde-Licores-Por-Maceración#).
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, (2018,26 de junio) Piña, reina de las frutas tropicales: recuperado de <https://www.gob.mx/siap/articulos/pina-reina-de-las-frutas-tropicales?idiom=es>.
- Soire (2020, 23 de junio). Definición de licor de piña. Origen y propiedades de la piña Recuperado,de https://www.losvinos.com.ar/licores/licor-piña/google_vignete
- Tamayo y Tamayo (2007). Tipos de investigación el proceso de la investigación científica. (Pág. 40) <https://es.scribd.com/doc/12235974/Tamayo-y-Tamayo-Mario-El-Proceso-de-la-Investigacion-Cientificacientífica>.
- Torricelli, R. Zamora E. Pulido H. (2018). Evaluación Sensorial Aplicado a la Investigación, Desarrollo y Control de Calidad en la Industria Alimentaria. (Pág. 10). Ministerio de educación superior editorial universitaria. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books>.
- Tramuntana G. (2021) Aprende de forma sencilla como hacer un buen licor casero. Recuperado de: <https://www.latramuntana.com/es/post/aprende-de-forma-sencilla.comohacerunbuenlicorcasero#:~:text=Para%20macerar%20las%20frutas%2C%20necesitamos,de%2050%>.
- UNCTAD. (2016) Piña. Perfil de IMFOCOMM, Fondo de la UNCTAD para la información sobre los mercados de productos básicos agriculturas. Recuperadode:[https://unctad.org/es/system/files/official.document/INFOCOM M_cp09_Pineapple_es.pdf](https://unctad.org/es/system/files/official.document/INFOCOM_M_cp09_Pineapple_es.pdf).
- Vásquez, A., Acebedo, J., Manassero, M., & Acebedo, P. (2001) Cuatro Paradigmas Básicos sobre la Naturaleza de la Ciencia. Paradigma-positivista-Recuperado de: https://institucional.us.es/revistas/argumentos/4/art_5.pdf.
- Zurdo D y Gutierrez A. (2004) EL LIBRO de los LICORES de ESPAÑA. Ediciones Robinbook,s,l,,Barcelona.*impreso en España-Printed in Spain*. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=5PnLWI0HMZcC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>.