

BIBLIOGRAFÍA

[1] **CLAUDIA M. SIMONS R.** *Extracción de aceite crudo de pepa de uva con solvente*. Licenciatura en Ingeniería Química. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Septiembre de 2010.

[2] **FAUTAPO, (2007)**, *Catastro Vitícola del Valle Central de Tarija fase I, II y III*.

[3] **ZÚÑIGA MORALES .M.C. (2005)**. *Caracterización de fibra dietaría en orujo y capacidad antioxidante en vino, hollejo y semilla de uva*. Universidad de Chile Facultad de Ciencias Agronómicas Escuela de Agronomía. Santiago, Chile 2005.

[4] **BROUILLARD, R. (1982)**. *Estructura química de Antocianos*. Los “Como colores alimentarios” (P. Markakis, Ed), Academic Press, New York, pp.1-40.

[5] **INSTITUTO FORESTAL-FUNDACIÓN CHILE. FONDEF D00I 1041:** *Alternativas de Procesamiento del Maqui en Chile, y Pre factibilidad del Negocio Referido al Desarrollo de una Planta Productora de Colorante Natural de Maqui para Alimentación*. [En línea]. Chile, Noviembre 2004. Recuperado en: <http://www.repositorio.uchile.cl/tesis/uchile/2005/zuniga_m/sources/zuniga_m.pdf> Consultado el: 29 de abril del 2015.

[6] **MUÑOZ O., 2003**. Antocianos colorantes naturales y aplicación industrial. Libro de Resúmenes: V Congreso Internacional de Plantas Medicinales, 8 – 11 de octubre de 2003, Santiago, Chile. Corporación Lawen.

[7] **MAZZA, G.; MINIATI, E. 1993**. Uvas: los antocianos e frutas vegetales y granos, CRC Press Inc., Boca Raton, pp. 149-199.

[8] **CANO DÍAZ E. (2008).** *Evaluación de la capacidad tintórea de los tintes naturales obtenidos de los desechos agroindustriales del coco y del aguacate en el proceso de tinción de fibras naturales utilizadas en la elaboración de artesanías.* Proyecto de investigación. Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Ingeniería. Guatemala.

[9] **IRIS CARMONA. (2013).** *De colorantes sintéticos a naturales en la industria alimenticia*, N°5. pp 1-6. Abril 2013, Agrimundo inteligencia competitiva para el sector alimentario.

[10] **ISTSTEZIUTLAN. (2012).** *Colores Alimentarios en la salud.* [Artículo en línea]. Pp 4. Fecha de consulta: 17 de abril del 2016. Disponible en: <<http://www.iststeziutlan.edu.mx.htm>>.

[11] **EDUARDO DELLACASSA.** *Composición de uvas y vinos Componentes químicos del vino tinto Tannat.* [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 15 de abril del 2016. Disponible en: <<http://www.biofisica.fmed.edu.uy/quimica%20de%20la%20uva%20y%20el%20...>>

[12] **GIL OBREGÓN RAÚL (2016).** *Cepajes: Tannat*, en: El conocedor [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 11 de mayo del 2017. Disponible en: <http://www.revistaelconocedor.com/cepajes-tannat/>>.

[13] **MACHADO JORGE. (2007).** *Tannat: Una cepa poco común.* [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 17 de abril del 2016. Disponible en: <<http://www.sudamerimex.com>>art_02>

[14] **ENCURED. (2016).** *Uva Cabernet Sauvignon*. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 17 de abril del 2016. Disponible en: <<http://www.ecured.cu>>Uva_Cabernet_Sauvig.>.

[15] **MARINA ZAPATA L. (2014).** *Obtención de extracto de antocianinas a partir de arándanos para ser utilizado como antioxidante y colorante en la industria alimentaria*. Proyecto de investigación. Universidad Politécnica de Valencia Departamento de Tecnología de Alimentos. Valenciana España.

[16] **HERAZO C. CRISTINA I. (2013).** *Obtención y estabilización de antocianinas de berenjena mediante micro encapsulación y su evaluación como compuestos funcional en la industria alimentaria*. Proyecto de investigación. Título Académico de Máster en Ciencia Agroalimentaria con énfasis en Ciencias de los Alimentos. Universidad de Córdoba “Facultad de ingenierías programa de maestría en ciencias agroalimentarias”. Berástegui (Córdoba).

[17] **JUAN CARLOS R. (Jueves 8 de octubre de 2009).** *Boletín oficial del estado*. [Artículo en línea]. pp 84829.Fecha de consulta: 18 de abril del 2016. Disponible en: <<https://www.boe.es>>2009/10>b>.

[18] **FIGUEROA R.; TAMAYO J. (Junio 2011).** *Actividad antioxidante de antocianinas presentes en cáscara de pitahaya (Hylocereus undatus)*. Revista Iberoamericana de Tecnología Pos cosecha, vol. 12, núm. 1, pp. 44-50. Asociación Iberoamericana de Tecnología Pos cosecha, S.C. Fecha de consulta: 17 de abril del 2016. Disponible en: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81318808007>>.

[19] **ELEJALDE C. EDURNE (1999).** *Extracción y caracterización de antocianos y procianidinas de distintas variedades de uva empleadas en la elaboración del*

txakoli tinto de Bizkaia. Universidad del País Vasco. Facultad de Ciencias Dpto. de Química Orgánica.

[20] **DIANA E. LEYVA D. (2009)** *Determinación de antocianinas fenoles totales y actividad antioxidante en licores y fruto de mora* (Ingeniero en alimentos). Universidad Tecnológica de la Mixteca. Huajuapán de León, Oaxaca, México.

[21] **AULERA ORTIZ M.; ALANIS GUZMAN M.; RAZA VARGAS M. (2005)**. *Comparación de dos Métodos de Extracción de Antocianinas en Ficus carica Variedad Misión*. Fecha de consulta 24 de junio del 2015, **de:**

<http://www.respyn.uanl.mx/especiales/2005/ee-13-2005/.../CNA49.pdf>.

[22] **SANTACRUZ CIFUENTES.L.A. (2011)**. *Análisis químico de antocianinas en frutos silvestres colombianos*. Maestría en Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Departamento de Química. Bogotá D.C., Mayo 20 del 2011.

[23] **RAMIREZ, RUIZ ERICK**. *Metodología de la investigación*. Tarija- Bolivia 2009.

[24] **CENSO NACIONAL DE ESTADÍSTICA INE-BOLIVIA**. *Censo Agropecuario 2013*.

[25] **GALLARDO ORTEGA ROXANA**. *Caracterización Ampelográfica de las Variedades de Vid en el Valle Central de Tarija*. Licenciatura en Ingeniería Agronómica. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Abril de 2012.