

BIBLIOGRAFÍA

- Agencia para Sustancias Tóxicas y el Registro de Enfermedades (ATSDR). (2016) Resúmenes de Salud Pública- Anhídrido sulfuroso. https://www.atsdr.cdc.gov/es/hs/es_phs116.html
- Andalzúa, M. (2005). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. <https://es.scribd.com/document/110969862/Libro-completo-Evaluacion-sensorial-Anzaldua>
- Arias, F. (2012). El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica. <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>
- Ballina, F. (2004). Paradigmas y perspectivas teórico-metodológicas en el estudio de la administración. <https://www.uv.mx/iiesca/files/2013/01/paradigmas2004-2.pdf>
- Candia, E., Paz, M. (2020). Uso de anhídrido sulfuroso en el vino. https://www.plataformaextension.cl/archivos/2020/07/3-FICHA-TECNICA_Uso-de-anhidrido-Sulfuroso-2.pdf
- Carrasco, S. (2009). Metodología de la investigación científica. <https://es.scribd.com/document/575484795/CARRASCO-DIAZ-S-Metodologia-de-LaInvestigacionCientifica-OCR-Por-Ganz1912>
- Catátú Blog (2022). El Sulfuro, o el porqué de los sulfitos, protector del vino durante siglos. <https://catatu.es/blog/sulfuroso-sulfitos/>
- CEANID, (2023). Métodos y técnicas utilizadas para los análisis fisicoquímicos. Obtenido del Centro de Análisis de Investigación y Desarrollo. Tarija – Bolivia.
- CEANID, (2023). Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo. “Resultados de anhídrido sulfuroso total en vinos”. Obtenido del Centro de Análisis de Investigación y Desarrollo. Tarija – Bolivia.
- COGUANOR, (1993). Norma Guatemalteca NGO 33 010 h2. Determinación del grado alcohólico. https://docplayer.es/13493945-Determinacion-del-grado-alcoholico-de-bebidas%20alcoholicas%20destiladas.html#google_vignette
- COVENIN, (1982). Norma Venezolana, frutas y productos derivados. Determinación de sólidos solubles por refractometría. <https://es.scribd.com/document/544348323/COVENIN-73-2019-1>

- Day, R., Underwood, A. (1989). Química analítica cuantitativa. 5ª Edición. <https://es.scribd.com/document/384782446/R-A-Day-Jr-A-L-Underwood-Quimica-Analitica-Cuantitativa-Prentice-Hall-1989-pdf>
- Decanter, L. (2016). Estudio de mercado del vino en Bolivia. <https://www.studocu.com/bo/document/instituto-tecnico-nueva-bolivia/taller-de-graduacion/estudio-mercado-vino-vf/79905360>
- El País (2023). <https://elpais.bo/tarija/20230327tarija-produce-el-85-de-la-uva-del-pais-con-59-2-millones-de-kilos-al-ano.html>
- García, A. (2012). Efecto de los polifenoles sobre el crecimiento y metabolismo de bacterias lácticas del vino: potencial uso como alternativa al empleo de los sulfitos durante la vinificación. <http://hdl.handle.net/10486/11359>
- Gerhardt Analytical Systems (2018). *Determinación del dióxido de azufre (SO₂) en los alimentos*. <https://www.gerhardt.de/es/know-how/notas-de-aplicación/determinacion-del-dioxido-de-azufre-en-los-alimentos/>
- Giménez, P., Just-Borras, A., Pons, P., Gombau, J., Heras, J., Sieczkowsk, N., Canals, J., Zamora, F. (2023). Biotechnological tools for reducing the use of sulfur dioxide in white grape must and preventing enzymatic browning: glutathione; inactivated dry yeasts rich in glutathione; and bioprotection with *Metschnikowia pulcherrima*. <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04229-6>
- Google maps, (2024). Ubicación geográfica de muestras de vino blanco artesanal. <https://www.google.com/maps/place/Tarija/@-21.521803,-64.7666304,13z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x9406380bee269fbf:0xf8c9771ffb09d1c3!8m2!3d1.5177889!4d-64.7295667!16zL20vMDVtcHNm?entry=ttu>
- Guerrero, R., Cantos, E., Puertas, B., Ortiz, V. (2015). Sulfuroso en la Elaboración de Vinos Alternativas. <https://www.enologo.cl/alternativas-al-sulfuroso-en-la-elaboracion-de-vinos-autores-guerrero-r-f-cantos-villar-e-puertas-b-ortiz-somovilla-v/3/>
- Gutiérrez, H., De la Vara, R. (2008). Análisis y diseño de experimentos. https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Gutiérrez, P., Caldera, L., Guzmán, M. (2009). Elementos de diseño de experimentos. <https://www.adidex.com/files/LIBRO-DE-ELEMENTOS-DE-DISE-O-DE-EXPERIMENTOS-1.pdf>

- Harris, D. (2001). Análisis Químico Cuantitativo. 2ª edición. Editorial Reverté, S.A. México. file:///C:/Users/Personal/Downloads/scribd.vdownloaders.com_guia-2-titulacion-acido-base-pdf.pdf
- Hernández, R., Fernández, C., Baptista, P. (2010). Metodología de la Investigación. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Howe, P., Worobo, R., Sacks, G. (2018). *Las mediciones convencionales de dióxido de azufre (SO₂) en el vino tinto sobrestiman la actividad antimicrobiana del SO₂*. DOI: 10.5344/ajev.2018.17037
- IBNORCA, (2004). Vinos - Determinación del anhídrido sulfuroso total (Primera revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 810:1999). <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-322006:2004-nid=1090-3>
- IBNORCA, (2004). Vinos - Determinación del grado alcohólico (Primera revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 807:1999). <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-322003:2004-nid=1087-3>
- IBNORCA, (2004). Vinos - Determinación de pH (Primera revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 814:1999). <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-322010:2004-nid=1094-3>
- IBNORCA, (2004). Vinos - Determinación de la acidez total (Primera revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 808:1999). <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/NB%20322004:2004nid=1088-3>
- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST). (2014). Documentación toxicológica para el establecimiento del límite de exposición profesional del Dióxido de azufre. <https://www.insst.es/documents/94886/289651/DLEP+86+DIOXIDO+DE+AZUFRE.pdf/d339b938-aa66-4f09-a056-39c2866676af>
- Isola, J. (1945). Determinación de anhídrido sulfuroso total en vinos. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires. Tesis de Doctor. http://digital.bl.fcen.uba.ar/Download/Tesis/Tesis_0398_Isola.pdf
- Izuriaga, V. (2014) Verificación de un equipo de análisis rápido de determinación de dióxido de azufre en alimentos. <https://es.scribd.com/document/390894413/So2-vino-pdf>
- LACIA, (2024). Especificaciones técnicas de los equipos e instrumentos de laboratorio. Obtenido del Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia.

- Lázaro, M. (1943). Algunos métodos para el dosaje de SO₂ en vinos blancos argentinos. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires. <https://bibliotecadigital.exactas.uba.ar/download>
- Marín, L. (2007). La noción de paradigma. <https://www.redalyc.org/pdf/86005004.pdf>
- Martín, A., Riu-Aumatell, M., Buxaderas, S., López, E. (2019). Azufre, seguridad alimentaria y vinos ecológicos. https://www.acenologia.com/azufre_seguridad_vino_secologicoscienc1731219/
- Martínez, M. (1989). El comportamiento humano: nuevos métodos de investigación. https://etrillas.mx/libro/comportamiento-humano_3994
- Maya, E. (1997). Métodos y técnicas de investigación. <http://www.librosoa.unam.mx/bitstream/handle/123456789/2418/metodosytecnicas.pdf?sequence=3&isAllow>
- Melo, O., Lopez, L., Melo, S. (2020). Diseño de experimentos, métodos y aplicaciones. Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/79912/Dise%C3%B1o%20de%20Experimentos.pdf?sequence=2>
- Montgomery, D. (2004). Diseño y análisis de experimentos. <https://es.scribd.com/document/402155956/Diseno-y-Analisis-de-Experimentos-Montgomery>
- Morán, G., Alvarado, D. (2010). Métodos de investigación. <https://mitrabajodegrado.files.wordpress.com/2014/11/moran-y-alvarado-metodos-de-investigacion-1ra.pdf>
- Navarro, A. (1992). Aportación al estudio del asma inducido por sulfitos. Tesis doctoral, Universidad de Sevilla. Departamento de Medicina. <https://hdl.handle.net/11441/103207>
- Nazralla, J., Paladino, S., Vila, H., Lucero, C. (2009). Manual de técnicas analíticas para mostos y vinos. <https://core.ac.uk/download/pdf/335289779.pdf>
- Naupas, H., Valdivia, M., Palacios, J., Romero, H. (2018). Metodología de la investigación cuantitativa, cualitativa y redacción de la tesis. http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/MetodologiaInvestigacionNaupas.pdf
- Ondarse, D. (2021). "Química analítica". <https://concepto.de/quimica-analitica/#ixzz851E3ctsR>

- Pelayo, M. (2009). Nuevas alternativas al dióxido de azufre en alimentos. <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/nuevas-alternativas-al-dioxido-de-azufre-en-alimentos.html>
- Pérez, J., Merino, M. (2015). Definición de anhídrido – Qué es, Significado y Concepto. <https://definicion.de/anhidrido/>
- Peynaud, E. (2006). Anhídrido sulfuroso. <https://es.scribd.com/document/636/636593084/Anhídrido-sulfuroso#>
- Revista Alimentaria Boliviana (2021). Acreditación Control de Calidad en Vinos y Singanis. <https://revistaalimentariaboliviana.com/bebidas-2/>
- Ramos, C. (2015). Los paradigmas de la investigación científica. <https://revistas.unife.edu.pe/index.php/avancesenpsicologia/article/view/167/159>
- Ricoy, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Revista do Centro de Educação, Vol 31(1), Pág. 11-22. <https://www.redalyc.org/pdf/117117257002.pdf>
- Ruiz, M. (2014). ¿Para qué se utiliza el anhídrido sulfuroso en el mundo del Vino?. <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/para-que-se-utiliza-el-anhidrido-sulfuroso-en-el-mundo-del-vino>
- Sánchez, D. (2018). La intolerancia a los sulfitos: qué son y cómo nos afectan. <https://www.hola.com/estar-bien/20180524124585/sulfito-intolerancia-alergias/>
- Skoog, D., West, D, Underwood, A. (2001). Fundamentos de química analítica. <https://www.studocu.com/bo/document/escuelaindustrialsuperiorpedrodomingomurilo/quimica-analitica-cuantitativa/quimica-analitica/52738818>
- Tamayo, M. (1994). El proceso de la investigación científica. <http://evirtual.uaslp.mx/ENF/220/Biblioteca/Tamayo%20TamayoEl%20proceso%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20cient%C3%ADfica2002.pdf>
- Tenorio, M., García, M., Pérez, L., Redondo, A., Villanueva, M., Prádena, M., Aparicio, I., Zapata, A. (2014). El vino y su análisis. <https://docta.ucm.es/rest/api/core/bitstreams/56f1dd2a-e8c8-458e-a232e3cc03834f98/content>
- Tobeña, A., Muñoz, S., Guillen., D. (2023). Validación de un método automatizado basado en espectrofotometría para el análisis de sulfito en vino. World Congress of Vine and Wine, 56(2), 1-6. DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20235602026>

- Yepes, V. (2014). Diseño de experimentos por bloques completos al azar. <https://victoryepes.blogs.upv.es/2014/06/30/disenio-de-experimentos-por-bloques-completos-alazar/>
- Zamora, F. (2005). Anhídrido Sulfuroso: Reflexiones sobre este Aditivo en el Vino. <https://vinos55.rssing.com/chan-22771909/article862.html>
- Zironi, R., Comuzzo, P., Tat, L., Scobioala, S. (2009). Revista internet de viticultura y enología. 10(1), Pág. 1-6.
<https://www.infowine.com/intran et/libretti/libretto7421-01-1.pdf>