

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Donald Q.Kern. *Procesos de transferencia de calor*, 1ra.ed. Ed. Continental (1965). México.
- Ocon. J, Tojo. G. *Problemas de Ingeniería Química*, Tomo II. Ed. Aguilar (1963).
- Perry J. *Manual del Ingeniero Químico*, 6ta. ed. Ed. Mc Graw Hil, (1992)
- Unison. (2005). *Diseño de un destrozador*. México.
- Smith, Van Ness. (1980) *Introducción a la Termodinámica en Ingeniería Química*.
- Campués, J, Tarupí, J. (2011). *Obtención de alcohol a partir de jugo de caña, cachaza y melaza, mediante la incorporación de dos niveles de fermento*. Tesis de pregrado. Universidad técnica del norte, Ibarra, Ecuador.
- Innovación tecnológica en la industria de las bebidas. *Proceso de fabricación de bebidas alcohólicas* (2012).
- Ing. Antonio Seijas. (2004). *Destilación, determinación del grado alcohólico del vino*. Universidad católica Andrés Bello, Guayana.
- Salazar, G. (2012). *Elaboración de una planificación estratégica para la asociación de cañicultores*. Tesis de grado. Escuela superior politécnica de Chimborazo, Río Bamba, Ecuador.
- Ciênc. Tecnol. Aliment. (2007). *Calidad química de cachaças y de aguardientes brasileños*. Campinas, Brasil.
- Viteri, F. (2012). *Estudio del aguardiente y su aplicación dentro del ámbito gastronómico*. Tesis de pregrado. Universidad tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.
- Martinez, A. (2011). *Análisis fisicoquímico y sensorial de licores*. Tesis de pregrado. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Buenavista Saltillo, México.
- Santamaría, J, Pardo, C. (2015). *Estudio de factibilidad financiera para la creación de una empresa productora de aguardiente artesanal saborizado*. Tesis de pregrado. Universidad de La Salle. Bogotá.
- Garcia, L. (1855). *Manual de la fabricación de aguardiente de la caña*. Cuba: Espinal.

- Bello, D; García, R; Otero, M; Saura, G. (2005). *Fermentación alcohólica con jugo de caña mezclado en Heriberto Duquense*. Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar Cuba (ICIDCA). Volumen 39.
- Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC). (2016) *Cachaça legal*. Brasil; Brasilia.
- Orriols, I. (2006). *Elaboración de agua ardiente*. Curso de Viticultura de Enología. España, Surgude.
- Secretaría de Agricultura, ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). (2015). *Estudio del cultivo de la caña de azúcar para fomentar la productividad y competitividad del sector agroalimentario y rural en su conjunto*. Colima, Jalisco
- Gamboa, D. (2006). *Estudio del jugo de maracuyá en una bebida alcohólica*. Tesis de pregrado. Universidad técnica de Ambato. Ambato, Ecuador.
- Navas, S. *Control de columnas de destilación*.
- Daroca, A. (2014) *Elaboración de brandy a partir de uva blanca moscatel de Alejandría*. Tesis de proyecto de grado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija, Bolivia.
- Lastra, J. (2012). *Plan para la Elaboración de Licores de Frutas Tropicales del Ecuador*. Tesis de pregrado. Escuela politécnica del ejército. Sangolquí, Ecuador.
- Pereira, D. (2013). *Estudio de factibilidad para la industrialización del aguardiente de caña, de los micro productores*. Tesis de pregrado. Universidad central de Ecuador. Ecuador, Quito.
- Huaynalaya, A, Sanabria, F. (2010). *evaluación de un controlador de presión de vapor en el rehervidor para alcanzar el estado estacionario en la columna de destilación del laboratorio de operaciones y procesos unitarios de la facultad de ingeniería química*. Tesis de pregrado. Universidad Nacional del Centro del Perú. Huancayo, Perú.

Webgrafía

- Site da Cachaça. (2017). *Mayor marca de cachaça en ranking global brasileira 51*. Recuperado el 17 de Marzo de 2018, desde: <http://www.sitedacachaca.com.br/maior-marca-de-cachaca-em-ranking-global-e-brasileira-51/>

- Giuliano, P. (2015). *La cachaza, la bebida de la tierra brasileña, está muy ligada al turismo*. Recuperado el 14 de Marzo de 2018, desde: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/mundo/1/la-cachaza-la-bebida-de-la-tierra-brasilena-esta-muy-ligada-al-turismo>
- Centro Brasileiro de Referencia de cachaça (CBRC). (2011). Slideshare, recuperado el 14 de Marzo de 2018, desde: <https://pt.slideshare.net/jcteamo/mercadodacachaca>
- Burgos, G. (2007). *Bolivia: la producción de caña de azúcar en Santa Cruz*. Recuperado el 14 de Marzo de 2018, desde: <http://base.d-p-h.info/es/fiches/dph/fiche-dph-7808.html>
- Site da Cachaça. (2017). *Cachaça 51 líder en exportaciones*. Recuperado el 17 de Marzo de 2018, desde: <http://www.sitedacachaca.com.br/cachaca-51-lider-em-exportacao/>
- Leahy, J. (2015). *La Cachaça brasileña busca su lugar en el mundo*. Recuperado el 14 de Marzo de 2018, desde: http://www.milenio.com/negocios/cachaca-brasilena-busca-lugar-mundo_0_545345494.html
- Instituto Nacional de Estadística. (2017). *Bermejo produce 9,1 millones de quintales de caña de azúcar*. Recuperado el 16 de Marzo de 2018, desde: <https://www.ine.gob.bo/index.php/component/k2/item/1378-bermejo-produce-9-1-millones-de-quintales-de-cana-de-azucar>
- Mascarenhas, K. (2018). *UFLA se destaca en pesquisas sobre cachaça*. Recuperado el 16 de Marzo de 2018, desde: <http://www.sitedacachaca.com.br/ufla-e-destaque-em-pesquisas-sobre-cachaca/>
- Bernad, J. (2014). *La Cachaça, espírito de Brasil*. Recuperado el 16 de Marzo de 2018, desde: <http://www.planetahedonista.com/2014/06/23/la-cachaca-espírito-de-brasil/>
- Turmero, P. (2008). *Automatización del proceso de fermentación de la melaza para la obtención de alcohol etílico*. Recuperado el 22 de Abril de 2019, desde: <https://www.monografias.com/trabajos101/automatizacion-del-proceso-fermentacion-melaza-obtencion-alcohol-etilico/automatizacion-del-proceso-fermentacion-melaza-obtencion-alcohol-etilico.shtml>
- Ramírez, E.(2010). *Alambiques: descripción y tipos*. Recuperado el 22 de Abril de 2019, desde: <http://www.alambiques.com/alambiques.htm>

-Herrera, J.A. (2011). *Mejora del proceso de destilación artesanal para la producción de etanol*. Recuperado el 30 de Abril de 2019, desde: https://www.researchgate.net/publication/220013228_Mejora_del_procesos_de_destilacion_artesanal_para_la_produccion_de_etanol