

**“AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO”**



TEMA:

LA UVA NEGRA CRIOLLA

CARRERA:

AGROPECUARIA

ALUMNO:

ELVIR TIRADO CARHUAJULCA

CICLO:

V

ILO – MOQUEGUA

2024

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo a Dios por darnos un día más de vida, a nuestros padres que nos han permitido la existencia y a nuestro docente por apoyarnos para lograr ser un profesional con éxito que me da, y en ella la capacidad por superarnos. Este trabajo es fruto de nuestro esfuerzo y constante, el deseo de triunfar y superarnos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a dios por permitir darme la oportunidad de seguir viviendo a mis padres por su apoyo incondicional. A mis amigos por hacer que mi vida sea distinta, también agradezco a mi docente por haberme orientado y corregido mi labor académica con interés. Agradezco a todas las personas han influido en mi vida.

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	3
INTRODUCCIÓN	3
MARCO TEÓRICO.....	4
1 HISTORIA Y ORIGEN DE LA UVA NEGRA CRIOLLA	4
1.1 Origen etimológico.....	4
1.2 Definición de la uva	5
1.3 Características de la uva negra criolla.....	6
1.4 Descripción del producto	6
1.4.1 Taxonomía	6
1.4.2 Descripción morfológica	7
1.5 Historia y distribución geográfica	8
1.5.1 Historia	8
1.5.2 Distribución.....	8
2 SIEMBRA DE LA UVA NEGRA CRIOLLA	9
2.1 Plantación	9
2.2 Riego	10
2.3 Poda y entrenamiento.....	11
2.4 Manejo de plagas y enfermedades.....	11
3 PROCESAMIENTO.....	12
3.1 Cosecha.....	12
3.2 Despalillado y estrujado.....	13
3.3 Maceración y fermentación.....	13
3.4 Prensado	13
3.5 Envejecimiento y clarificación	14
3.6 Destilación para Pisco	14
3.7 Reposo y embotellado	14
4 USOS DEL PRODUCTO.....	14
4.1 Producción de Vino.....	14
4.2 Producción de pisco	15
4.3 Consumo fresco y usos culinarios	16
CONCLUSIONES.....	17
RECOMENDACIONES	18

BIBLIOGRAFÍA	19
--------------------	----

INDICE DE IMÁGENES

Figuras 1 Uva negra Criolla	4
Figuras 2 Negra criolla	6
Figuras 3 Taxonomía de la uva negra criolla	7
Figuras 4 Descripción Morfológica de la uva	7
Figuras 5 Productores de Moquegua	8
Figuras 6 Técnicas para el manejo del cultivo de uva.....	10
Figuras 7 Riego por goteo en viña	11
Figuras 8 Sanidad vegetal: Manejo integral de plagas y enfermedades en la producción de uva. 12	
Figuras 9 Cosecha de uva	13
Figuras 10 Valle de Ica: Tierra de vinos y piscos peruanos	15
Figuras 11 Variedades de uva para el pisco peruano	16
Figuras 12 Ensalada de frutas	16

INTRODUCCIÓN

La uva Negra Criolla, es una variedad vitivinícola de gran relevancia en Perú, especialmente en las regiones del sur como Moquegua y Tacna. Esta monografía se centra en explorar los aspectos históricos, culturales y técnicos del cultivo y procesamiento de esta uva, destacando su importancia en la producción de vinos y piscos, productos emblemáticos de la cultura peruana.

Históricamente, la uva Negra Criolla tiene sus raíces en la variedad Listán Prieto de Castilla-La Mancha, España, introducida en América del Sur por los colonizadores españoles en el siglo XVI. Esta variedad se adaptó notablemente a las condiciones climáticas y del suelo peruano, convirtiéndose en una parte integral del patrimonio vitivinícola del país. El estudio de su etimología y distribución geográfica nos permite comprender cómo esta uva ha evolucionado y prosperado en su nuevo entorno.

El proceso de cultivo de la uva Negra Criolla incluye prácticas agrícolas específicas que aseguran su crecimiento y calidad. Desde la preparación del terreno y la siembra, hasta el riego, la poda, el manejo de plagas y enfermedades, cada etapa es crucial para obtener frutos óptimos. Además, el manejo adecuado de la canopia y técnicas de cosecha cuidadosas son esenciales para maximizar la producción y mantener la integridad de las uvas.

También esta monografía explorará los diversos usos de la uva Negra Criolla. Más allá de su consumo fresco, se destaca su papel en la elaboración de vinos y piscos de alta calidad. Asimismo, se analizan los beneficios para la salud asociados con su consumo y las aplicaciones culinarias, subrayando la versatilidad y valor de esta variedad en la gastronomía y cultura peruana.

MARCO TEÓRICO

1 HISTORIA Y ORIGEN DE LA UVA NEGRA CRIOLLA

1.1 Origen etimológico

La uva Negra Criolla, conocida también como Negra Corriente o Negra Peruana, tiene un origen etimológico que refleja su historia y adaptaciones a lo largo del tiempo. El término “*Criolla*” se utiliza en América Latina para describir algo autóctono, nacido y adaptado en el continente, aunque originalmente provenga de otra región. En el contexto de la uva, “*Criolla*” indica que esta variedad, aunque traída por los colonizadores españoles, se adaptó perfectamente a las condiciones del Nuevo Mundo, especialmente en Perú, y se convirtió en una parte integral de su patrimonio vitivinícola (Mamani Mamani, 2013).

Figuras 1 Uva negra Criolla



Autor: PiscoLogía & Topa Spirits, 2023.

El término “*Negra*” en su nombre se refiere directamente al color de las bayas. Esta uva presenta un color que varía del violeta oscuro al rojo azulado, características que la distinguen visualmente y que influyen la apariencia y el sabor de los vinos y piscos producidos a partir de ella. La combinación de “*Negra*” y “*Criolla*” no solo describe su apariencia física y su adaptabilidad, sino que también evoca una sensación de rusticidad y autenticidad, esencial para entender su importancia cultural y económica en las regiones donde se cultiva.

Históricamente, la uva Negra Criolla descende de la variedad Listán Prieto, originaria de Castilla-La Mancha en España. Este nombre etimológico también refleja la migración y adaptación de la uva. La Listán Prieto fue traída a América del Sur por los españoles en el siglo XVI, donde prosperó bajo las nuevas condiciones climáticas y del suelo (Fuentes Salas, 2018).

En nuestra región, particularmente en los valles de Moquegua y Tacna, la Negra Criolla encontró un entorno ideal para su desarrollo, transformándose en una variedad emblemática. Esta evolución etimológica y geográfica subraya cómo la uva Negra Criolla se ha convertido en una parte esencial de la identidad vitivinícola peruana.

1.2 Definición de la uva

La uva, conocida científicamente como *Vitis vinifera*, es una fruta de tamaño pequeño a mediano que crece en racimos en una planta trepadora llamada vid. Esta planta pertenece a la familia Vitaceae y es una de las especies más antiguas cultivadas por la humanidad, con evidencia de su cultivo que se remonta a miles de años atrás.

Desde un punto de vista botánico, la uva es una baya que consiste en una piel externa (hollejo), una pulpa jugosa en su interior y, en la mayoría de los casos, semillas. El hollejo contiene compuestos que contribuyen al color y al sabor del vino, como los taninos y los antocianos. La pulpa es rica en azúcares y agua, lo que la hace ideal para la fermentación en la producción de vino. Además, las semillas de la uva contienen aceites y otros compuestos beneficiosos que se utilizan en diversas aplicaciones, incluyendo la cosmética y la salud.

Según Dulce (2014) en términos agrícolas y comerciales, la uva tiene una gran importancia debido a su versatilidad. Se cultiva en muchas regiones del mundo tanto para el consumo directo como fruta fresca, como para la producción de vinos, jugos, pasas y otros productos derivados. En la industria vitivinícola, la uva es la materia prima esencial. La calidad del vino está estrechamente relacionada con las características de las uvas utilizadas, incluyendo su variedad, condiciones de cultivo, madurez al momento

de la cosecha y los métodos de vinificación aplicados. Por lo tanto, la uva no solo es una fruta de consumo diario, sino también un componente clave en una de las industrias más antiguas y culturalmente significativas del mundo.

1.3 Características de la uva negra criolla

- **Aspecto:** La uva Negra Criolla presenta bayas redondas de tamaño mediano, con una forma esférica ligeramente achatada.
- **Color:** El color de las bayas de la uva Negra Criolla varía del violeta-rojo al rojo-azulado.
- **Olor:** La uva Negra Criolla es una variedad no aromática, lo que significa que no posee los intensos aromas frutales o florales que se encuentran en otras variedades de uva.
- **Sabor:** El sabor de la uva Negra Criolla es muy dulce, debido a su alto contenido de azúcares.

Figuras 2 Negra criolla



Autor: Carmen Contreras, redactora Canal IPe., 2017

1.4 Descripción del producto

1.4.1 Taxonomía

Figuras 3 Taxonomía de la uva negra criolla

CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN
Dominio	<i>Eukaryota</i>
Reino	<i>Plantae</i>
Filo	<i>Espermatofitas</i>
Subfilo	<i>Angiospermas</i>
Clase	<i>Dicotiledóneas</i>
Orden	<i>Vitales</i>
Familia	<i>Vitaceae</i>
Género	<i>Vitis</i>
Especie	<i>Vitis vinifera</i>
Variedad	<i>Negra Criolla</i>

Autor: Agroquímicos Arca S.A de C.V., 2020.

1.4.2 Descripción morfológica

Figuras 4 Descripción Morfológica de la uva



Autor: Agroquímicos Arca S.A de C.V., 2021.

1.5 Historia y distribución geográfica

1.5.1 Historia

La historia de la uva Negra Criolla está profundamente arraigada en la colonización española de América del Sur. La primera vid de esta región fue plantada en Lima, Perú, entre 1539 y 1541 por Hernando de Montenegro, un capitán español. La variedad de uva plantada fue la Listán Prieto, originaria de Castilla-La Mancha en España. Esta uva, que posteriormente se conoció en Perú como Negra Criolla, fue una de las primeras en ser cultivadas en el Nuevo Mundo, marcando el inicio de la viticultura en América del Sur.

1.5.2 Distribución

La distribución geográfica de la uva Negra Criolla se concentra principalmente en Perú, especialmente en las regiones del sur del país, donde las condiciones climáticas y del suelo son óptimas para su cultivo. Los valles de Moquegua y Tacna son los principales centros de producción de esta variedad de uva. Estas regiones ofrecen un clima templado y desértico, con temperaturas que varían entre los 12 °C y los 27 °C en Arequipa, y entre los 11 °C y los 26 °C en Moquegua y Tacna. La baja humedad relativa y la intensa luminosidad solar contribuyen a las excelentes condiciones para el crecimiento de la vid.

Figuras 5 Productores de Moquegua



Autor: Agraria.pe, 2021.

Además de Moquegua y Tacna, otras regiones vitivinícolas importantes en Perú incluyen Ica y Lima, aunque en estas áreas otras variedades de uvas también tienen una presencia significativa. Sin embargo, es en los valles del sur donde la Negra Criolla ha encontrado su nicho más favorable, tanto en términos de producción como de calidad del fruto (Enrique Alexander, 2018).

En la costa norte de Perú, particularmente en el valle de Cascas en la provincia de Trujillo, región de La Libertad, también se cultiva la uva Negra Criolla, aunque en menor escala comparada con las regiones del sur. Esta área se beneficia de un clima cálido y seco, similar al de los valles sureños, lo que permite el cultivo de la vid en condiciones favorables.

Fuera de Perú, la Negra Criolla también se cultiva en menor medida en otras regiones vitivinícolas de América del Sur, como en el norte de Chile y en California, Estados Unidos, donde se le conoce con el nombre de "*Mission's Grape*". En Argentina, una variedad similar es conocida como "*Criolla Chica*". Estas distribuciones reflejan la adaptabilidad de la uva Negra Criolla a diversas condiciones climáticas y de suelo, aunque su producción sigue siendo más significativa en Perú.

2 SIEMBRA DE LA UVA NEGRA CRIOLLA

2.1 Plantación

a) Preparación del terreno. - La preparación del terreno es una etapa crucial para el cultivo exitoso de la uva Negra Criolla. Comienza con la limpieza y nivelación del área, eliminando malezas, piedras y otros escombros para asegurar un buen drenaje y facilitar las labores de manejo. Luego, se mejora la estructura y fertilidad del suelo incorporando materia orgánica, como compost o estiércol bien descompuesto. También es fundamental realizar un análisis de suelo para ajustar el pH y aplicar los nutrientes necesarios, creando un entorno óptimo para el crecimiento de las vides (Usecca, 2020).

b) Plantación. - La plantación de la uva Negra Criolla requiere atención al detalle para

garantizar un desarrollo saludable de las plantas. Las vides deben ser plantadas con una separación de 1.5-2 metros entre plantas y 2-3 metros entre filas, permitiendo un buen desarrollo y manejo. Se hacen hoyos de unos 30-40 cm de profundidad y se plantan estacas o plántulas de vides maduras, asegurándose de que al menos una yema quede por encima del nivel del suelo. Luego, se compacta ligeramente el suelo alrededor de la base de la planta para asegurar un buen contacto con las raíces, promoviendo un crecimiento vigoroso.

Figuras 6 *Técnicas para el manejo del cultivo de uva*



Autor: Desconocido

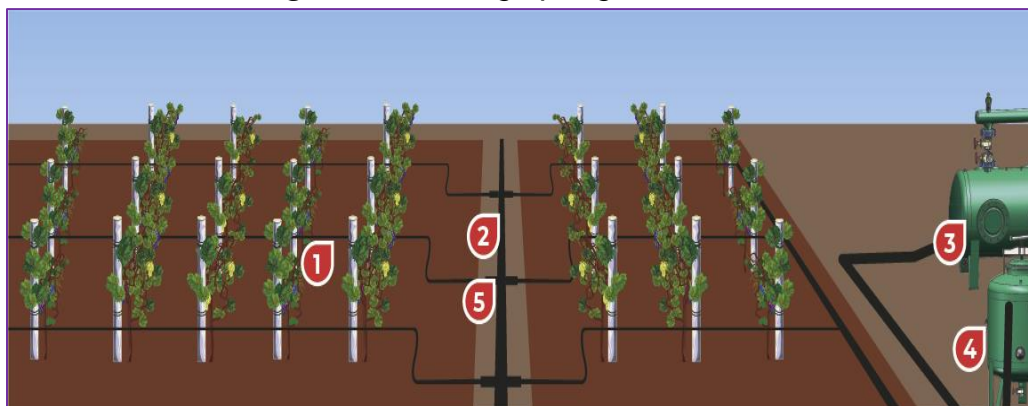
2.2 Riego

El riego y la fertilización son componentes esenciales para el cultivo exitoso de la uva Negra Criolla. El riego es especialmente crucial en las primeras etapas de crecimiento, recomendándose el uso de riego por goteo para proporcionar agua de manera eficiente directamente a la zona radicular de las plantas, manteniendo el suelo uniformemente húmedo, pero no encharcado.

Es importante ajustar la frecuencia y cantidad de riego según las condiciones climáticas y el desarrollo de las vides. Paralelamente, la fertilización adecuada requiere la realización de análisis de suelo periódicos para determinar las necesidades nutricionales específicas. Se deben aplicar fertilizantes balanceados que proporcionen

nitrógeno (N), fósforo (P), potasio (K) y micronutrientes esenciales, dividiendo la aplicación de fertilizantes en varias dosis durante la temporada de crecimiento para asegurar una nutrición constante y óptima.

Figuras 7 Riego por goteo en viña



Autor: Irritec S.p.A. 2023

2.3 Poda y entrenamiento

La poda y el entrenamiento de las vides son esenciales para establecer y mantener una estructura saludable y productiva. En los primeros años, se realiza la poda de formación para establecer una estructura fuerte y bien distribuida, eliminando brotes y ramas que compiten con el tronco principal. Anualmente, se lleva a cabo la poda de mantenimiento para eliminar ramas viejas, débiles o enfermas, manteniendo un equilibrio entre el crecimiento vegetativo y la producción de frutos.

2.4 Manejo de plagas y enfermedades

El manejo de plagas y enfermedades en las vides de uva Negra Criolla es fundamental para mantener la salud de las plantas y la calidad de los frutos. Se debe realizar un monitoreo regular para detectar signos de plagas y enfermedades, implementando prácticas de Control Integrado de Plagas (MIP) que incluyen el uso de depredadores naturales, trampas y productos biológicos para controlar plagas de manera sostenible.

Los tratamientos químicos deben aplicarse solo cuando sea necesario y siguiendo

las recomendaciones específicas para minimizar el impacto ambiental. Es crucial vigilar y controlar enfermedades comunes como el oídio, botritis, mildiu y otras infecciones fúngicas mediante la aplicación de fungicidas adecuados y prácticas culturales como la poda y el deshoje.

Figuras 8 Sanidad vegetal: Manejo integral de plagas y enfermedades en la producción de uva.



Autor: CIAA, Campo Verde, 2021.

3 PROCESAMIENTO

3.1 Cosecha

La cosecha de la uva Negra Criolla se realiza principalmente en los meses de verano, típicamente entre febrero y abril. Durante este período, se seleccionan manualmente las uvas maduras, que deben estar en su punto óptimo de maduración para asegurar la máxima calidad del producto final. Este proceso de selección manual es crucial, ya que permite identificar y recoger solo las bayas que han alcanzado el equilibrio perfecto de azúcares y ácidos. Las bayas maduras son cuidadosamente arrancadas de las vides para evitar cualquier daño que pueda afectar negativamente la fermentación y, por ende, la calidad del vino o pisco resultante. Este es un trabajo meticuloso que requiere habilidad y experiencia, garantizando que solo las mejores uvas sean utilizadas en la producción.

Figuras 9 Cosecha de uva



Autor: Desconocido

3.2 Despalillado y estrujado

Una vez cosechadas, las uvas son despalilladas, un proceso que consiste en separar las bayas de los escobajos o racimos. Este paso es crucial para evitar la liberación de taninos amargos de los escobajos durante la fermentación. Luego, las uvas despalilladas son estrujadas para romper la piel de las bayas y liberar el mosto, que es el jugo de uva mezclado con la pulpa, las semillas y las pieles.

3.3 Maceración y fermentación

El mosto obtenido del estrujado puede someterse a una maceración, un proceso en el que el mosto se deja en contacto con las pieles de las uvas para extraer compuestos de color, sabor y aroma. La duración de la maceración varía dependiendo del tipo de vino o pisco que se desee producir.

La fermentación es el siguiente paso crítico, donde los azúcares presentes en el mosto son convertidos en alcohol por la acción de levaduras naturales presentes en las uvas o adicionadas. La temperatura y la duración de la fermentación son controladas cuidadosamente para asegurar la mejor calidad del producto final. En el caso del vino, este proceso puede durar varias semanas, mientras que, para el pisco, el mosto fermentado se destila posteriormente.

3.4 Prensado

Después de la fermentación, el vino resultante se separa de los sólidos (pieles,

semillas y pulpa) mediante prensado. Este proceso adicional de separación asegura que se extraiga la mayor cantidad de líquido posible, mientras se retienen las características deseadas del vino.

3.5 Envejecimiento y clarificación

El vino joven puede someterse a un proceso de envejecimiento en barricas de roble o en tanques de acero inoxidable. Durante esta etapa, el vino desarrolla sabores más complejos y se suaviza. El envejecimiento puede durar desde unos pocos meses hasta varios años, dependiendo del tipo de vino que se desea producir.

La clarificación es un proceso que implica la eliminación de partículas suspendidas en el vino para mejorar su claridad y estabilidad. Esto puede hacerse mediante la adición de agentes clarificantes, filtración y otros métodos.

3.6 Destilación para Pisco

Para la producción de pisco, el mosto fermentado se somete a destilación en alambiques de cobre. Este proceso implica calentar el mosto hasta que los componentes volátiles (alcohol y otros compuestos aromáticos) se evaporen y luego se condensen en un destilado puro. El pisco peruano se destila una sola vez, lo que requiere un control preciso por parte del destilador para obtener un producto de alta calidad con el contenido alcohólico deseado, que debe estar entre 38% y 48%.

3.7 Reposo y embotellado

Una vez destilado, el pisco se deja reposar por un mínimo de tres meses en recipientes neutros como acero inoxidable o polietileno, lo que permite que los sabores se integren y el destilado se estabilice. Finalmente, el pisco se embotella y está listo para su comercialización y consumo.

4 USOS DEL PRODUCTO

4.1 Producción de Vino

La uva Negra Criolla es ampliamente utilizada para la elaboración de vinos tintos

debido a su pulpa jugosa y alto contenido de azúcar, lo que facilita la fermentación y resulta en vinos con buen cuerpo y estructura robusta. Estos vinos suelen tener un color profundo y una gama de sabores que incluyen notas frutales y terrosas, ideales tanto para consumo joven como para envejecimiento en barricas de roble, donde desarrollan sabores más complejos. Además, esta uva también se emplea en la producción de vinos de mesa, accesibles para el consumo diario y adecuados para acompañar una variedad de comidas (Motocanche Chata, 2020).

Figuras 10 Valle de Ica: Tierra de vinos y piscos peruanos



Autor: Hotel Viña Queirolo, 2018.

4.2 Producción de pisco

El pisco es una bebida destilada emblemática de Perú, y la uva Negra Criolla es una de las variedades principales utilizadas en su elaboración. El pisco se obtiene mediante la destilación del mosto fresco de uvas recientemente fermentadas, y el proceso único de destilación simple permite obtener un destilado puro y de alta calidad con un contenido alcohólico que varía entre 38% y 48%.

Las variedades de pisco incluyen Pisco Puro, hecho exclusivamente con una variedad de uva, Pisco Mosto Verde, elaborado a partir de mosto de uva parcialmente fermentado, y Pisco Acholado, una mezcla de diferentes variedades de uva que resulta en un destilado con un perfil de sabor más complejo.

Figuras 11 Variedades de uva para el pisco peruano



Autor: Huachos, 2023.

4.3 Consumo fresco y usos culinarios

La uva Negra Criolla también puede consumirse fresca, ofreciendo un sabor dulce y jugoso. En la cocina, estas uvas se utilizan en ensaladas de frutas, postres como tartas y pasteles, y en la preparación de salsas y reducciones para acompañar carnes y aves, proporcionando un contraste dulce y ácido.

Figuras 12 Ensalada de frutas



Autor: Desconocido.

CONCLUSIONES

1. La uva Negra Criolla tiene un profundo arraigo en la historia y cultura peruana, habiendo sido introducida por los colonizadores españoles en el siglo XVI. Su adaptación a las condiciones climáticas y del suelo en Perú ha permitido que esta variedad se convierta en un elemento esencial del patrimonio vitivinícola del país. La Negra Criolla no solo es una variedad de uva, sino también un símbolo de la riqueza cultural y agrícola de Perú.
2. El éxito en el cultivo de la uva Negra Criolla depende de una serie de prácticas agrícolas bien gestionadas. La preparación adecuada del terreno, la siembra precisa, el riego eficiente, y la poda y entrenamiento meticulosos son esenciales para asegurar un desarrollo saludable de las vides. Además, el manejo efectivo de plagas y enfermedades mediante prácticas sostenibles y la integración de tecnologías modernas contribuyen significativamente a mantener la salud y productividad de los viñedos.
3. El procesamiento de la uva Negra Criolla, que incluye la cosecha manual, despalillado, estrujado, maceración, fermentación, y destilación, es crucial para la producción de vinos y piscos de alta calidad. Cada etapa del proceso de vinificación y destilación requiere una atención meticulosa para garantizar que los productos finales mantengan sus características distintivas y altos estándares de calidad.
4. La uva Negra Criolla destaca por su versatilidad y múltiples aplicaciones. Además de su uso predominante en la producción de vinos y piscos, también puede consumirse fresca y utilizarse en diversas preparaciones culinarias. Sus propiedades antioxidantes y beneficios para la salud, como la mejora de la función cerebral y cardiovascular, hacen que esta uva sea valiosa no solo desde un punto de vista gastronómico, sino también para el bienestar general.

RECOMENDACIONES

1. Implementar técnicas avanzadas de manejo agrícola, como el riego por goteo y la poda adecuada, para maximizar la producción y calidad de la uva Negra Criolla
2. Realizar monitoreos regulares y adoptar prácticas de manejo integrado de plagas (MIP) para mantener la salud de las vides y minimizar el uso de productos químicos.
3. Invertir en tecnologías de vinificación y destilación que aseguren un control preciso de la fermentación y destilación, garantizando así la producción de vinos y piscos de alta calidad.
4. Fomentar la difusión de información sobre los beneficios y usos de la uva Negra Criolla a través de programas educativos y campañas de promoción, para aumentar su reconocimiento y apreciación tanto a nivel nacional como internacional.

BIBLIOGRAFÍA

- Dulce, M. E. (2014). *Escenario Comercial del Sector del Pisco Peruano (Doctoral dissertation, Universidad de Buenos Aires)*.
- Enrique Alexander, C. P. (2018). *Aprovechamiento de las cabezas del destilado de pisco de uva negra criolla mediante redestilación para la elaboración de anisado*. UPT. file:///C:/Users/Admin/Downloads/ilide.info-pisco-uva-negra-pr_63908cca4e9cd3d7526b6c2625e802f5.pdf
- Fuentes Salas, M. J. (2018). *Caracterización organoléptica y preferencias de consumo de piscos de uva negra criolla y moscatel procedentes de los distritos de Aplao, Caravelí y Santa Rita de Siguan, Región Arequipa*. UNSA. <https://repositorio.unsa.edu.pe/server/api/core/bitstreams/de53ab5e-554d-4571-9cc5-c1a9ad551b56/content>
- Mamani Mamani, R. H. (2013). *Influencia de técnicas enológicas en la elaboración y caracterización fisicoquímica y sensorial de vino tinto de uva negra criolla (Vitis vinífera L.) de Tacna*. UNJBG.
- Motocanche Chata, D. A. (2020). *Análisis de la cultura empresarial y su influencia en la competitividad de las Mypes productoras de vino y pisco de la ciudad de Moquegua en el 2019*. Escuela de Postgrado Neumann. https://repositorio.epnewman.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12892/204/TRABAJO_DE_INV_MAN_MOTOCANCHE_BERNAOLA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Usecca, A. M. (2020). *Cepas negras criolla e Italia blanca*. file:///C:/Users/Admin/Downloads/ilide.info-uva-criolla-e-italia-pr_bb93d622faafeb8fd2ddf3a5e27e849a.pdf