

BIBLIOGRAFÍA

- ANGULO CARMONA, R. 2009** “*Fresa*” de:
https://www.cropscience.bayer.co/~media/Bayer%20CropScience/Peruvian/Country-Colombia-Internet/Pdf/Cartilla-FRESA_baja.ashx
- BONET J., 2010** “*Desarrollo y caracterización de herramientas genómicas en fragaria diploide para e mejoramiento del cultivo de fresa*” de:
<http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/42009/jbg1de1.pdf;jsessionid=E3427C0675238046C6701F0BF37E38E6?sequence=1>
- CCI, 2004.** *Monitoreo de Mercados. No 8.* de:
http://www.agronet.gov.co/www/docs_agronet/2005113173515_MONITOREO_EU_Frutas2004
- COLQUICHAGUA D., 2005** “*Procesamiento de mermeladas de frutas nativas*” de:
<http://www.grupocyp.es/pdf/178.pdf>
- CORONADO M., 2001,** “*Elaboración de mermeladas de alimentos procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales*”, de:
<http://ww2.educarchile.cl/UserFiles/P0029/File/>

Objetos_Didacticos/EIA_08/Recursos_
Conceptuales/elaboracion_semindu_mermeladas

FLORES, H. Y, 2016,:

“Elaboración y evaluación de las características sensoriales de la mermelada de tomate utilizando tres edulcorantes no calóricos stevia, sucralosa y sacarina”

GARCÍA ALMEIDA J. M.,

“Una visión global y actual de los edulcorantes. Aspectos de regulación” jul. 2013 NUTR. HOSP. vol.28 supl.4 Madrid de:
[http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext
&pid=S0212-16112013001000003](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112013001000003)

MARQUÉS, M. J., 2005

“Contraste de hipótesis” de:
<http://colposfes.z.galeon.com/inferencia/teoria/conhip.htm>

MOREIRAS C., 2013

“Fresa” de:
<http://www.fen.org.es/mercadoFen/pdfs/fresa.pdf>

ONUDI, 2015

“Cultivo de frutilla, en una realidad sin bromuro de metilo en Chile” de:
https://www.unido.org/sites/default/files/201611/straw_0.pdf