

## BIBLIOGRAFÍA

1. **ACOSTA, 2018.** Herbario Universitario (T.B.)
2. **BOHÓRQUEZ, O. 2003** Guía para post cosecha y mercadeo de productos agrícolas. Convenio Andrés Bello. Edición área de Ciencia y Tecnología. Bogotá. Colombia. 2003.
3. **CASP Y ABRIL., 1999** Procesos de conservación de alimentos. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid. 1999.
4. **CORONADO M. HILARIO R. 2001** Elaboración de Néctar: Procesamiento de alimentos para pequeñas y microempresas agroindustriales.- Editorial: CIED.- Lima-Perú.
5. **ESPINDOLA ET AL., 2009** Guía técnica para la producción de durazno en la región sur del estado de México. Fundación Salvador Sánchez Colín Cictamex, S. C., Coatepec Harinas, México. 2009.
6. **FDTA-VALLES 2007** Durazno/Manual Del Cultivo/FDTA-Valles, Cochabamba: Poligraf, 104 P.
7. **GIL, A. 2010** Tratado de nutrición. Tomo II. Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. Edición. Madrid España. Editorial Médica Panamericana, S. A. 2010.

- 8. GODANO G 2011** Legislación de glicosidos de steviol.-  
Editorial: Cedro Azul Srl.
- 9. GONZALES, G. 2012** Nuevas Tendencias en Ciencia y Tecnología  
de Alimentos. Editorial Trillas, México.  
2012.
- 10. GUERRERO Y GUÀRDIA.,  
2001** Estadística de alimentos 2001
- 11. GUEVARA A. CANCINO K.  
2015** Elaboración de fruta en almíbar, Lima- Perú  
<http://www.lamolina.edu.pe/postgrado/pmdas/cursos/dpactl/lecturas/separata%20fruta%20en%20almibar.pdf>
- 12. GUTIÉRREZ, R. 2007** Durazno / Manual de cultivo / FDTA –  
Valles, Cochabamba: Poligraf, 104 P.
- 13.- INIAF - MDRTyT 2008** Revista / Duraznero/ manual de producción  
sostenible de frutas de carozo
- 14. KATERINE, E. 2000** Guerra marzo 2000
- 15. MAGDER 2010** Unidad de Estadística Rurales y  
Agropecuarias
- 16. MAYO., 2004** Procesamiento de durazno en almíbar  
Disponible:  
<https://vdocuments.mx/elaboracion-de-durazno-en-almibar.html>.
- 17. MEYER Y COL 1990** “Elaboración de Frutas y Hortalizas”.  
México. Madrid-España, 1990

- 18. MORALES, A. 2016** Proceso industrial de almíbar de durazno. 2016
- 19. MOSETTING, E. Y NES, R. 1955** El esteviósido II. La estructura de la aglicona
- 20. NAVA, A. 2005** Cultivo y Manejo del durazno (*Prunus pérsica* L.) 2005
- 21. NUNES, M. 2007** Caracterización y procesado de kiwi y fresa cultivados por diferentes sistemas. Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología. Tesis doctoral. Universidad de Santiago de Compostela. 2007.
- 22. RODRIGUEZ Y SIMON, 2008.** Base de la alimentación humana, Editorial: Gesbiblo, S.L. España. 2008.
- 23. SENASICA., 2010** Información técnica de fruto de durazno fresco mexicano para exportación. Departamento de análisis de riesgos de plagas. Disponible en:  
<http://senasica.gob.mx/includes/asp/download.asp?Id Documento=23492&IdUrl=47163>.  
Fecha de consulta 29 de octubre de 2018.
- 24. WESWOOD N.H. 1982** El duraznero/composición nutritiva del duraznero  
[www.del.org.bo/info/archivos/TECNICA%20DURAZNO.doc](http://www.del.org.bo/info/archivos/TECNICA%20DURAZNO.doc)

**25. WILLIAMS Y LANGRON 2004** Estadísticas de alimentos ISO 11035, 2004

## **PÁGINAS WED**

**pH de los alimentos**

**Disponible en:**

<https://gastronomiasolar.com/ph-alimentos>.

**Edulcorante**

**Disponible en:**

[http://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/5\\_ano/alimentos/ckfinder/files/consumo%20Edulcorantes.pdf](http://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/5_ano/alimentos/ckfinder/files/consumo%20Edulcorantes.pdf).

**Stevia**

**Disponible en:**

[https://es.wikipedia.org/wiki/Estevia\\_\(edulcorante\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Estevia_(edulcorante)).

**Beneficios y propiedades de la Stevia**

**Disponible en:**

<https://www.ecoticias.com/naturaleza/27352/Los-dulces-beneficios-de-la-Stevia-y-sus-propiedades>

**Propiedades y beneficios de la Stevia**

**Disponible en:**

<http://www.nutrastevia.pe/nutrablog/propiedades-y-beneficios-de-lastevia>.