

## **BIBLIOGRAFÍA**

- AGUILAR M.JESSICA métodos de conservación de alimentos -2012
- ANTECIO, F. 2005 Enciclopedia practica de las medicinas alternativas. Argentina. primera edición. editorial ediciones lea s.a.
- CARI, RICARDO. 2001 Procesamiento de alimentos. Perú. Conservas y procesos de alimentación. 5 (2) 20 – 25
- CARO,A.2016 determinación de tiempos de pasteurización y diferentes concentraciones ( óptimas) de almíbar en uvas naturales .universidad juan Misael saracho
- CARUAJULCA, D. 2012 efecto de la concentración de extracto de stevia (stevia rebaudiana bertonii) en las características fisicoquímicas y sensoriales de néctar de membrillo. peru, 2012. 83, 70 – 71
- CORONADO MYRIAM procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales

- CUBERO,N.2003 los adictivos alimentos .- editorial mundi- prensa
- DIAZ, V.2014 elaboración de mermelada mixta a base de daucuscarola “zanahoria” y citrus sinensis” naranja. universidad nacional José Faustino Sánchez Carrión facultad de ingeniería agraria industrias alimentarias y ambiental, huacho –peru
- DURÁN A. SAMUEL 2013. Edulcorantes no nutritivos, riesgos, apetito y ganancia de peso. chile revista chilena de nutrición. 1 (8), 9 – 10.
- EROSKI .CONSUMER, 2004 (<http://www.consumer.es/alimentacion/aprender-a-comer-bien/alimentos-light/examen/mermeladas.php> visitado en: 20/10/2017
- STEVIA Y SUS PROPIEDADES. 2009 uso medicinal de la stevia en línea disponible(<http://www.cocinasalud.com/stevia-y-sus-propiedades/>) visitado en: 20/11/2017

FORERO,U.ALEJANDRO 2013	pruebas sensoriales, pruebas de medición del grado de satisfacción
FERNANDEZ,S.JOSE	pasteurización doc. tecnología de alimentos
VALDEZ, H. 2011.	Técnicas experimentales, diseños experimentales 1 (1) 44- 47
ORTIZ, R. YAMID 2010	métodos de análisis sensorial, escala hedónica
ORTIZ , VLADIMIR .2015	trabajo dirigido /elaboracion de mermelada de banana con edulcorante stevia / u.a.j.m.s
MALDONADO.YENNY. 2002	producción de mermeladas. Perú. centro de investigación, educación y desarrollo (cied).2 (10) 11 – 15
MOSENTTING,E.2004	el estevion ii. la estructura de la aglicona
GISPERT CARLOS	Atlas geográfico de Bolivia y universal. España. 1 (1), 41 – 42

- MERCADO, MIRIAN. 2014 Determinación de la concentración adecuada de stevia (stevia rebaudiana) como edulcorante para la elaboración de mermelada de cítricos. Bolivia, 2014. 97, 88- 89.
- NUEZ ,F.2008 el cultivo de la manzana.-ediciones mundi-prensa-Madrid España
- SANCHO ,J. BOTA, 1999 introducción al análisis sensorial de los alimentos .- editorial universidad de España
- SARLI,R. 2004 conserva de membrillo,-editorial Atlántida ,- buenos aires –argentina
- STEVIA Y SUS PROPIEDADES. 2009 uso medicinal de la stevia en línea disponible(<http://www.cocinasalud.com/stevia-y-sus-propiedades/>) visitado en: 20/11/2017
- SFARCICH,YERKO. 2017 apuntes del texto guía de procesos y conservación de productos editorial u.a.j.m.s Tarija –Bolivia

USCA,J.2011

evaluación del potencial nutritivo de mermelada elaborada a base de manzana tesis de grado – ecuador

WORD,D 2010

química de los alimentos :mecanismo y teoría .- editorial acriba.-Zaragoza-España