

## BIBLIOGRAFÍA

- Walding.  
Ricardo c.2001  
alimentación.  
Ortiz r. 2010  
Escala
- El cultivo del peral DESCO 2009  
Procesamiento de alimentos. Perú.  
Conservas y procesos de  
Métodos de análisis sensorial.  
Hedónica.  
Pruebas sensoriales, pruebas de  
medición del Grado de satisfacción.
- Forrero u. 2013

## WEBGRAFIA

- Action, P.  
al., A. e.  
Alvares, E. &  
*Dietética.*  
Benito, L.  
Boulton, R.  
Carpenter, R. P.
2013. *Defectos en la elaboración de néctares*. Obtenido de PRACTICAL ACTION:  
<https://solucionespracticas.org.pe/defectos-en-la-elaboracion-de-nectares>
1992. *VARIABLES*. Obtenido de WIKIPEDIA:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Variabl\\_e\\_estad%C3%ADstica](https://es.wikipedia.org/wiki/Variabl_e_estad%C3%ADstica)  
2 de mayo de 2006. *La Fibra*
- 24 de marzo de 2015. *Peras: jugosas, refrescantes y nutritivas*. Obtenido de BIOGUIA:  
[https://www.bioguia.com/salud/las-peras-jugosas-refrescantes-y-nutritivas\\_29274022.html](https://www.bioguia.com/salud/las-peras-jugosas-refrescantes-y-nutritivas_29274022.html)
1996. *GRADO BRIX*. Obtenido de WIKIPEDIA:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Grado\\_Brix](https://es.wikipedia.org/wiki/Grado_Brix)
2000. *Analisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos*. Obtenido de

- WIKILIBROS:  
<https://es.wikibooks.org/wiki/anlalisis-sensorial-de-alimentos>
- Chavarrias, M. 8 de septiembre de 2017. *conservas caseras: precauciones y riesgos*. Obtenido de CONSUMER:  
<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2017/09/08/225509.php>
- Dagarfruit. 16 de marzo de 2018. *LAS FRUTAS-DESCRIPCION DE LA PERA*. Obtenido de DAGARFRUIT:  
<http://www.comprarfruta.es/pera.html>
- Gardey, J. P. 2009. *definicion de PASTEURIZACION*. Recuperado el 15 de marzo de 2018, de Definicion.De:  
<https://definicion.de/pasteurizacion/>
- HOLA.COM, C. B. 25 de Septiembre de 2013. *Zumos de frutas: dime su color y te diré sus propiedades*. Obtenido de HOLA.com COCINA:  
<https://www.hola.com/cocina/nutricion/2013092567191/zumos-propiedades/>
- hortalizas, f. y. 17 de marzo de 2018. *PERA, PYRUS CUMMUNIS / ROSACEAE*. Obtenido de frutas y hortalizas:  
<https://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Presentacion-Pera.html>
- Jackson, J. E. 6 de septiembre de 2003. *pera*. Recuperado el 16 de marzo de 2018, de wikipedia:  
<https://es.wikipedia.org/wiki/Pera>
- Kuby, R. J. 2005. *ENCUESTA*. Obtenido de WIKIPEDIA:  
<https://es.wikipedia.org/wiki/Encuesta>
- Peru21. 28 de agosto de 2014. *Conoce los 15 beneficios de tomar un jugo natural*

VALENCIA, U. D.

*al día*. Obtenido de peru 21:  
<https://peru21.pe/vida/conoce-15-beneficios-jugo-natural-dia-182379>

20 de febrero de 2016. *Los ácidos orgánicos más comunes de las frutas*. Obtenido de universitat do valencia:

<https://www.uv.es/uvweb/master-quimica/es/master-universitario-quimica/acidos-organicos-mas-comunes-frutas-1285949129052/GasetaRecerca>

VALENTINA.

16 de Marzo de 2018. *Beneficios de beber jugo a diario*. Obtenido de GLAM:

<https://www.vix.com/es/imj/6756/beneficios-de-beber-jugo-a-diario>

Yerba del Rocio, A.

4 de abril de 2013. *Análisis Proximal weende*. Obtenido de Analisis Proximal weende: <https://es.scribd.com/Analisis-Proximal-Weende>