

BIBLIOGRAFÍA

1. **ACOSTA, 2018.** Herbario Universitario (T.B.)
2. **ANTECIO, 2005.** Enciclopedia práctica de las medicinas alternativas. Argentina. Primera edición. Editorial Ediciones LEA S.A.
3. **ARTEAGA SALGADO, J., 1991.** Aspectos Técnicos sobre Cuarenta y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica - Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. Ministerio de Agricultura y Ganadería. San José, Costa Rica.
4. **ANZALDÚA, 1994.** La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Editorial Acribia Zaragoza España.
5. **BARAHONA & BARRANTES, (1998).** Fruticultura especial: piña y papaya. San José. Costa Rica.
6. **BARTHOLOMEW ET AL., (2002).** The Pineapple: botany, production and uses. University of Hawaii at Manoa. CABI Publishing. Honolulu. USA.
7. **BONVIE ET AL., 1997.** Stevia una nueva alternativa para una alimentación sana. Revista chilena de nutrición.

- 8. CARDOZO, 2007** Evaluación Sensorial: Una metodología actual para tecnología de alimentos. Chile U de, editor. Santiago, Chile.
- 9. CHAVARRIA, 2015.** TESIS “Evaluación Comparativa de las Características Organolépticas y Gustativas del Jugo Natural de Piña”- Universidad Autónoma Juan Misael Saracho 2015.
- 10. DE SOUZA, 2013** Efecto de edulcorantes no calóricos en la aceptabilidad sensorial de un producto conservado. Int J Food Sci Technol.
- 11. DUCAR ,2000.** “Conservación de Frutas y Hortalizas, Procedimiento a Pequeña escala” España 2000
- 12. DURÁN, 2013.** Edulcorantes no nutritivos, riesgos, apetito y ganancia de peso. Chile. Revista chilena de nutrición.
- 13. DURÁN, 2000.** TESIS “Tiempos y Temperaturas de Pasteurización en la Conservación de Jugo de Caña (*Saccharum Officinarum*). – Universidad Tecnica Estatal de Quevedo- Facultad de Ciencias Pecuarias – Carrera de Ingeniería en Alimentos (ECUADOR 2014).
- 14. FORTIN, 2001.** Guía de selección y entrenamiento de un panel de cateadores. Editorial Acribia Zaragoza España.

- 15. GODANO, 2011.** Legislación de glicósidos de steviol.-Editorial: Cedro Azul Srl.
- 16. GONZÁLEZ ET AL., 2007** Morfología y anatomía de las plantas con flores. Universidad Autónoma Chapingo. Estado de México. México.
- 17. HERNÁNDEZ et, Al., 1999.** TESIS “Elaboración y elaboración de las características sensoriales de la mermelada de tomate utilizando tres edulcorantes no caloríficos stevia, sucralosa y sacarina”. - Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija – Bolivia 2016.
- 18. HERNANDEZ, 2005.** TESIS “Tiempos y Temperaturas de Pasteurización en la Conservación del Jugo de Caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum*).Santo Domingo de Los Tsachilas” – Universidad Tecnica Estatal de Quevedo- Facultad de Ciencias Pecuarias – Carrera de Ingeniería en Alimentos (ECUADOR 2014).
- 19. JIMÉNEZ, 2000.** Tecnología para la producción de piña en el trópico. Instituto del Trópico Húmedo de Tabasco. México.
- 20. MOSETTING & NES, 1955.** El esteviósido II. La estructura de la aglicona
- 21. PEREIRA ET AL., 2006** A cultura do abacaxi / Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical –2. ed. rev. amp. – Brasília, DF.

- 22. ROJAS, 2009.** Stevia – Edulcorante Orgánico del siglo
- 23. SANCHEZ, 2007.** TESIS “Tiempos y Temperaturas de Pasteurización en la Conservación del Jugo de Caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum*).Santo Domingo de Los Tsachilas” – Universidad Tecnica Estatal de Quevedo- Facultad de Ciencias Pecuarias – Carrera de Ingeniería en Alimentos (ECUADOR 2014).
- 24. SANCHO & BOTA, 1999.** Introducción al análisis sensorial de los alimentos.- Editorial Universitat de Barcelona.- Barcelona-España
- 25. SAMSON, 1991** Fruticultura Tropical. Limusa. México.

PÁGINAS WEB

Beneficios de la Piña

Disponible en:

www.Pina-miguel.blogspot.com/2010/06/taxonimia.html

Beneficios de la Stevia

Disponible en:

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

Beneficios y propiedades de la Stevia

Disponible en:

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

Conservación de los alimentos

Disponible en:

<http://www.monografias.com/trabajos59/conservacion-alimentos/conservacion-alimentos2.shtml>

Cuidados de la salud

Disponible en:

www.cuidadodelasalud.com

Edulcorantes

Disponible en:

http://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/5_anio/alimentos/ckfinder/files/consumo%20Edulcorantes.pdf

Edulcorantes beneficios

Disponible en:

http://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/5_anio/alimentos/ckfinder/files/consumo%20Edulcorantes.pdf

Frutas tropicales

Disponible en:

http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/pina.htm

Imagen satelital GPS

Disponible en:

<https://earth.google.es>

Métodos de conservación de los alimentos

Disponible en:

(<http://www.webconsultas.com/dietaynutricion/higienealimentaria/metodosdeconservacion-de-alimentos-2685>)

pH de los alimentos

Disponible en:

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

Procesamiento de los alimentos

Disponible en:

(<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2013/09/19/218017.php>)

Producción de la Piña a nivel mundial

Disponible en:

FAO. 2010. Base de datos estadísticos de la FAO. ([Http//www. faostat.org.mx](http://www.faostat.org.mx)).

Stevia

Disponible en:

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