

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, C. 2010
GUÍA TÉCNICA DE CULTIVO DE LA PAPAYA (Argentina).
- Mariano, M. 2009
DE ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD DE LA PAPAYA MARADOL (Carica EN EL ESTADO DE CAMPECHE CON LA TECNOLOGÍA BMF (México). INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
MANUEL SCORZA TORRE.
- Scorza, M. 2013

WEBGRAFÍA

- Alvares, E., & Sanchez, G
dietética.
2 de mayo de 2006. *La fibra*
- Carpenter, R. P.
2000 *Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos*. Obtenido de WIKILIBROS: https://es.wikibooks.org/wiki/An%C3%A1lisis_Sensorial_de_Alimentos.
- Chavarrias, M.
8 de Septiembre de 2017. *Conservas caseras: precauciones y riesgos*. Obtenido de CONSUMER.
- Cubero.
2002. *PECTINA*. Obtenido de WIKIPEDIA: <https://es.wikipedia.org/wiki/Pectina>.
- ECOagricultor.
17 de marzo de 2018. *Stevia, propiedades medicinales y beneficios de su consumo*. Obtenido de ECOagricultor: <https://www.ecoagricultor.com/la-stevia-y-sus-propiedades>.

Fisberg, M. 17 de marzo de 2018. *Stevia rebaudiana*. Obtenido:
https://es.wikipedia.org/wiki/Stevia_rebaudiana.

- Jakubowicz. 2018. *EDULCORANTES CONFIABLES PARA LA SALUD* . Obtenido de FARMA 180:
<https://www.salud180.com/nutricion-y-ejercicio/edulcolorantes-confiables-para-la-salud>.
- LILIANA, D. 2018. *EDULCORANTE SUCARYL SAN SERVICE*. Obtenido de DL-DISTRIBUIDORA LILIANA *LIQUIDO*.
- List, C. 16 de marzo de 2018. *Ventajas y desventajas del azúcar*. Obtenido de CENTRO MÉDICO LIST:
<http://centrolist.com/blog/?p=2445>
- Maldon, A. D. 16 de marzo de 2018. *PAPAYA*. Obtenido de Exotic Fruit Box!:
<https://exoticfruitbox.com/frutas-exoticas/papaya/>
- mermeladas, c. y. 2018. *Mermelada*. Obtenido de EcuRed:
<https://www.ecured.cu/Mermelada>
- Rincon, C. 16 de marzo de 2018. *Carica papaya, papaya, fruta bomba, papayón, olocoton, papayo, lechosa, melón papaya, melón de árbol , mamón*. Obtenido de Los frutos de Colombia:
<http://losfrutosdecolombia.blogspot.com/2017/04/carica-papaya-papaya-fruta-bomba.html>
- Sánchez, E. E. 21 de Febrero de 2006. *La fibra dietética*. Obtenido de Unidad de Dietética y Nutrición. Hospital La Fuenfría. Madrid.:
http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v21s2/origin_al6.pdf
- Taipe, B. L. 16 de marzo de 2018. *REVISIÓN HISTÓRICA*. Obtenido de TALLER DE

ELABORACIÓN DE
MERMELADAS/UNIVERSIDAD DE
SAN MARTIN DE PORRES:
[http://usmp.edu.pe/vision2018/pdf/Vier
nes/PAB.%20LABORATORIOS/VISI
ON2018-D-2-
Lilibeth%20Meza%20Taibe/MERMEL
ADA.pdf](http://usmp.edu.pe/vision2018/pdf/Vier
nes/PAB.%20LABORATORIOS/VISI
ON2018-D-2-
Lilibeth%20Meza%20Taibe/MERMEL
ADA.pdf)

Tonini, L. E.

2015. *DEFECTOS Y ALTERACIONES EN LAS MERMELADAS*. *. Obtenido de ELABORACIÓN ARTESANAL DE MERMELADAS DE TRES ECOTIPOS DE TUNA (OPUNTIA FICUS INDICA F.INERME) ROJA, ANARANJADA Y VERDE.:
http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/7358/tesis-brom.-tonini-liliana-eugenia-2015.pdf

Weiner, E. M.

2018. *Azúcar*. Obtenido de WIKIPEDIA:
<https://es.wikipedia.org/wiki>.

Yanes, V.

1999. *Carica papaya*. Recuperado el 24 de 10 de 2018, de wikipedia:https://es.wikipedia.org/wiki/Carica_papaya

Yerba del Rocio,

A. 4 de abril de 2013. *Análisis Proximal Weende (Técnicas FAO)*. Recuperado el 14 de marzo de 2018, de scribd:
<https://es.scribd.com/document/311058004/Analisis-Proximal-Weende-Tecnicas-FAO>