

## BIBLIOGRAFÍA

1. **ARTHEY, 1996** *Procesado de frutas.* - Editorial: Blackie Academia & Professional Chapman & Hall UK, pág. 188 – 198.
2. **ANZALDUA, A. 1992** *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica.* –Editorial: Acribia Zaragoza – España, pág. 34.
3. **AGUILAR, J. 2012** *Métodos de conservación de alimentos.* - Editorial: Red Tercer Milenio, pag.50 –88.
4. **ÁLVAREZ, J. 2004** *Stevia rebaudiana Bertoni.* - Universidad EAFIT. Departamento de Negocios Internacionales. Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural de Antioquia, Medellín, pág. .71.
5. **ANTON, S.; MARTIN, C.; HAN, H.; COULON, S.; CEFALU, W.; GEISELMAN, P. 2010** *Effects of Stevia, aspartame, and sucrose on food intake, satiety and postprandial glucose and insulin levels.* - Food Chemistry 55, pag. 37–43. En línea <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20303371>
6. **BARBA, F.; CRIADO, M.; BELDA-GALBIS, C.; ESTEVE, M.; DOLORES, R. 2014** *Stevia rebaudiana Bertoni as a natural antioxidant/antimicrobial for high pressure processed fruit extract Processing parameter optimization.* -Food Chemistry 148, pag.261–267. En línea: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24262555>

- 7. CORONADO, M.2001** *Elaboración de mermeladas.* - Centro De Investigación Educación y Desarrollo. pág. 5— 11. En línea [www.ciedperu.org](http://www.ciedperu.org).
- 8. CONTARDI, C. 2008** *Manual de conservas caceras.* - Agencia de extensión rural Lujan de Cuyo EEA Mendoza, pag.9-10.
- 9. CONTRERAS,R.2014** *Las calabazas.* –Rev. La Guía De La Biología, fecha de publicación 11 de julio de 2014. En línea <https://biologia.laguia2000.com/botanica/las-calabazas>
- 10. CLAUSTRIAUX, J. 2001** *Consideraciones sobre el análisis estadístico de datos sensoriales.* - Bitech. Agron. Soc. Environ. 2001, pg. 155 – 158.En Línea: [www.fcyt.umss.edu.bo](http://www.fcyt.umss.edu.bo).
- 11. DILLAR,D. 2007** *Manzanas.*-North Carolina Department of Agriculture and Consumer Services Food and Drug Protection Division .En línea: <http://www.ncagr.gov/fooddrug/español/documentos/mansanas.pdf>

- 12. DILLAR D,2007** *Calabazas.*-North Carolina Department of Agricultura and Consumer Services Food and Drug Protection Division.En línea:  
<http://www.ncagr.gov/fooddrug/Español/documentos/calabazas.pdf>
- 13.DURAN,S.2013** *Edulcorantes no nutritivos, riesgos, apetito y ganancia de peso.* - Rev Chil Nutr Vol. 40, N°3,fecha de publicación 3 de septiembre 2013 En línea:  
<https://scielo.php?script=sci-arttext&pid=S0717-75182013000300014>.
- 14. ESPÍNOSA, O.2009** *Edulcorante de intensa calidad sin calorías.* –Rev. E. Alimentación, fecha de publicación 24 de julio 2009.En línea:  
<http://www.alimentacion.enfasis.com/notas/13759-sucralosa-edulcorante-intensa-calidad-calorias>
- 15. FAUTAPO,2014** *Texto guía del participante producción de manzana.*  
- Imprenta IMAG, pag.8. En línea:  
<http://saludpublica.bvsp.org.bo/cc/bo40.1/documentos/704.pdf>.
- 16.GEUNS,J.;BUYSE,J;  
VANKEIRSBILCK,A;  
TEMME, E. 2007** *Metabolism of stevioside by healthy subjects.* Exp. Biol. Med, 232:164-173.

- 17. FERNANDEZ, B.2015** *Estabilidad en la producción mundial de calabacín, con China en primer lugar y España en el noveno.* - Rev. Hortoinfo, fecha de publicación 04 de marzo de 2015.En línea:  
<https://www.hortoinfo.es/index.php/4362-prod-mund-calabacin-040315>
- 18. HERNÁNDEZ, F.1969** *Mermeladas de frutas.* - Editorial: Madrid publicaciones de capacitación agraria. - Hojas divulgadore.sn.4-69H.pag.3,4,6. En línea:  
[httpwww.mapama.gob.1969\\_04.pdf](httpwww.mapama.gob.1969_04.pdf).
- 19. INFOAGRO, 2010** *El cultivo de la manzana (1ª parte).* -fecha de publicación, 14 de septiembre del 2014.En línea:  
[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tradicionales/manzana.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/manzana.htm)
- 20. KUJUR, R.; SINGH, V.; RAM, M.; YADAVA, H.; SINGH, K.; KUMARI, S.; ROY, B,2010** *Antidiabetic activity and phytochemical screening of crude extract of Stevia rebaudiana in alloxan-induced diabetic rats.*- Pharmacognosy Res 2: 258-263.
- 21. MADRID Y CENZANO, J.M. V. 1994** *Nuevo manual de industrias alimentarias.* - Edición ampliada y corregida. - Madrid. -Mundi prensa libros. pag. 37

- 22. MONTES, H.2011** *Propiedades de la calabaza.* - Rev. Cubplanetea, fecha de publicación 21 de diciembre de 2011.  
En línea <https://www.clubplaneta.com.mx/cocina/la-calabaza-caracteristicas-y-aplicaciones.htm>
- 23. OSORIO, J. 2007** *stevia el dulce sabor de tu vida.* - Manual stevia. Administración comercial y mercadeo principios de administración Bogotá, pag.15-20-21.
- 24. PÉREZ, C.2015** Por qué comer 1 manzana al día beneficios y propiedades importantes. - Rev. Natursan, fecha de publicación 13 de enero 2014. En línea:  
<https://www.natursan.net/manzanas-beneficios-y-propiedades-mas-importantes>
- 25. LAHLOU, S.; TAHRAOUI, A.; ISRAILI, Z.; LYOUSSI, B. 2006** *Diuretic activity of the aqueous extracts of Carum carvi and Tanacetum vulgare in normal rats.* - Journal of Ethnopharmacology 110: 458.
- 26. VELA, E.2010** *Origen y domesticación de la calabaza.* -Rev. Arqueología mexicana, fecha de publicación 12 de junio el 2016. En línea:  
<https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/origen-y-domesticacion-de-la-calabaza>
- 27. VILLAR, L.M.,1998** *Las mejores conservas, las recetas más naturales, sanas y fáciles de preparar.* - Editorial: Integral, pag.7.

**28. WILEY, R.C. 1997**

*Introducción a las frutas y hortalizas refrigeradas  
Mínimamente procesadas.* -Editorial: Acribia. Cap.  
1., 1-14

## **ANEXOS**