

## BIBLIOGRAFIA

- ACOSTA, 2018: UNIVERSIDAD AUTONOMA “JUAN MISAEL SARACHO” - FACULTAD DE CIENCIAS AGRICOLAS Y FORESTALES – HERBARIO UNIVERSITARIO (T.B.) – (TARIJA - BOLIVIA).
- AGUSTÍ, M. 2000: Citricultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 416 pp.
- A-NOMINO, (s/a): [www.fen.org.es](http://www.fen.org.es) – pdf - limón.
- AMORTEGUI, I.; CAPERA, E.; GODOY, J. 2001: El cultivo de los cítricos. Corporación para la promoción del desarrollo rural y agroindustrial del Tolima. Prohaciendo. Ibagué-Colombia.  
<http://repository.javeriana.edu.co/bitstream/10554/8559/1/tesis524.pdf>
- (ALZAMORA, GUERRERO, NIETO, & VIDALES, 2004): TESIS “Tiempos y Temperaturas de Pasteurización en La Conservación del Jugo de Caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum*). Santo Domingo De Los Tsachilas”- UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO - FACULTAD DE CIENCIAS PECUARIAS - CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS (ECUADOR 2014).
- ABBOT, 1935: Blosson bud differentiation in citrus trees. U.A.J.M.S- TESIS MANEJO DE MONTE CITRÍCOLA EN LA ASOCIACIÓN ARROZALES- 2002.

AGUILAR, 2012:

TESIS “Tiempos y Temperaturas de Pasteurización en La Conservación del Jugo de Caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum*). Santo Domingo De Los Tsachilas”- UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO - FACULTAD DE CIENCIAS PECUARIAS - CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS (ECUADOR 2014).

BORROTO 1996:

Citricultura tropical. ED. ENPES. San miguel. La Habana, cuba 203 p./ U.A.J.M.S- TESIS MANEJO DE MONTE CITRÍCOLA EN LA ASOCIACION ARROZALES- 2002.

BAJAÑA MOSCOL, 2014:

BUSTAMANTE, 2004:

CAMACHO, 2002:

TESIS “Tiempos y Temperaturas de Pasteurización en La Conservación del Jugo de Caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum*). Santo Domingo De Los Tsachilas”- UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO - FACULTAD DE CIENCIAS PECUARIAS - CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS (ECUADOR 2014).

COELHO, 1993:

TESIS - Determinación De Las Características Físicas Y Químicas Del Limón Sutil (*Citrus Aurantifolia Swingle*). - FACULTAD DE INGENIERIA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y AMBIENTALES - ESCUELA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL (Ibarra – Ecuador 2006).

CODEX STAN 247-2005:

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS.

CASTRO I. 2014:

TEXTO DE CITRICULTURA. – UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO. FACULTAD DE CIENCIAS INTEGRADAS DE BERMEJO – CARRERA DE AGRONOMIA, BERMEJO – BOLIVIA, 2008.

DURÁN, 2000:

TESIS “Tiempos y Temperaturas de Pasteurización en La Conservación del Jugo de Caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum*). Santo Domingo De Los Tsachilas”- UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO - FACULTAD DE CIENCIAS PECUARIAS - CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS (ECUADOR 2014).

EFSA, 2010:

(LIMON) Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, 2011. Recomendaciones: Ingestas Dietéticas de Referencia.

FUSTER, *ET AL*, 2003:

GARCÍA LIDÓN, 2003:

SERIE TÉCNICA Y DE ESTUDIOS 25 - EL LIMÓN Y SUS COMPONENTES BIOACTIVOS - Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA).

GOMEZ & SANCHEZ, (2007):

HERNÁNDEZ, 2005:

TESIS “Tiempos y Temperaturas de Pasteurización en La Conservación del Jugo de Caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum*). Santo Domingo De Los Tsachilas”- UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO - FACULTAD DE CIENCIAS PECUARIAS - CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS (ECUADOR 2014).

GONZÁLEZ (1960):

El cultivo de los agrios. Madrid.

(HERNÁNDEZ A. 2005):

EVALUACION SENSORIAL - UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y ADISTANCIA – UNAD - FACULTAD DE CIENCIAS BASICAS E INGENIERIA - ELIZABETH HERNANDEZ ALARCON - [lizzaher@gmail.com](mailto:lizzaher@gmail.com)- BOGOTA, D.C. 2005.

INTA, 1996:

INTA (Instituto nacional de tecnología agropecuaria) 1996. Manual para manejo de productores de naranja y mandarina en el rio Uruguay.

I. PORRAS, ET AL (2003):

SERIE TÉCNICA Y DE ESTUDIOS 25 - EL LIMÓN Y SUS COMPONENTES BIOACTIVOS - Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA).

LEXUS, 2010

MANUAL AGROPECUARIO.  
TECNOLOGÍA AGROPECUARIA.  
BIBLIOTECA DEL CAMPO COLOMBIA  
2002.

MORÍN C, 1985:

CULTIVO DE LOS CITRICOS. Ed. IIC A.  
Lima-Perú. 1999.

MURILLO G. (S/A):

FICHA TÉCNICA LIMÓN ACIDO  
(*CITRUS LIMÓN*) DIRECCIÓN DE  
MERCADERO Y AGROINDUSTRIA  
AREA DESARROLLO DE PRODUCTO -  
TECNÓLOGA DE ALIMENTOS.

MOREIRAS Y COL., 2013.

(LIMON) TABLAS de Composición de  
Alimentos.

PUENTE HUERA, 2006:

TESIS - Determinación De Las  
Características Físicas Y Químicas Del  
Limón Sutil (*Citrus Aurantifolia Swingle*). -  
FACULTAD DE INGENIERIA EN  
CIENCIAS AGROPECUARIAS Y  
AMBIENTALES - ESCUELA DE  
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL  
(Ibarra – Ecuador 2006).

QUEZADA, 2007:

TESIS “Tiempos y Temperaturas de  
Pasteurización en La Conservación del Jugo  
de Caña de Azúcar (*Saccharum  
Officinarum*). Santo Domingo De Los  
Tsachilas”- UNIVERSIDAD TÉCNICA  
ESTATAL DE QUEVEDO - FACULTAD  
DE CIENCIAS PECUARIAS - CARRERA  
DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
(ECUADOR 2014).

RODRÍGUEZ, 2006:

REVISTA DEL CONSUMIDOR -  
LABORATORIO PROFECO REPORTA  
(MEXICO 2006).

REGLERO, 2011:

TESIS “Tiempos y Temperaturas de  
Pasteurización en La Conservación del Jugo  
de Caña de Azúcar (*Saccharum  
Officinarum*). Santo Domingo De Los  
Tsachilas”- UNIVERSIDAD TÉCNICA  
ESTATAL DE QUEVEDO - FACULTAD  
DE CIENCIAS PECUARIAS - CARRERA  
DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
(ECUADOR 2014).

RIO, *et al* 2003:

SERIE TÉCNICA Y DE ESTUDIOS 25 -  
EL LIMÓN Y SUS COMPONENTES  
BIOACTIVOS - Instituto Murciano de  
Investigación y Desarrollo Agrario y  
Alimentario (IMIDA).

SANCHEZ, ORTIZ, & BETANCOURT,  
2004:

SANDOVAL, 2009:

SANCHEZ V. 2007:

TESIS “Tiempos y Temperaturas de  
Pasteurización en La Conservación del Jugo  
de Caña de Azúcar (*Saccharum  
Officinarum*). Santo Domingo De Los  
Tsachilas”- UNIVERSIDAD TÉCNICA  
ESTATAL DE QUEVEDO - FACULTAD  
DE CIENCIAS PECUARIAS - CARRERA  
DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
(ECUADOR 2014).

- SULCA P. 2016: TESIS “Elaboracion y evaluación de las características sensoriales de la mermelada de tomate utilizando tres edulcorantes no calóricos stevia, sucralosa y sacarina”– UNIVERSIDAD AUTONOMA “JUAN MISAEL SARACHO”- FACULTAD DE CIENCIAS AGRICOLAS Y FORESTALES – CARRERA DE AGRONOMIA – Tarija (cercado) – (Bolivia 2016).
- SEGURA R, 1986: DR.- RAMÓN SEGURA CARDONA - PRÁCTICAS DE FISIOLÓGÍA - CATEDRÁTICO DEPARTAMENTO DE CIENCIAS FISIOLÓGICAS HUMANAS Y DE LA NUTRICIÓN - UNIVERSIDAD DE BARCELONA (1986).
- TORRICO A. (2017): TEXTO – Materia Citricultura - FCAyF – IAG – U.A.J.M.S.
- VERDUGO CARVALLO, 2010: TESIS - “Aplicación De Un Diseño Experimental De Tipo Completo Para Optimizar Una Conserva De Mango” - UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS - ESCUELA DE INGENIERIA QUIMICA. (CUENCA – ECUADOR 2010).
- VAQUIRO, 2013: TESIS “Tiempos y Temperaturas de Pasteurizacion en La Conservación del Jugo de Caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum*). Santo Domingo De Los Tsachilas”- UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO - FACULTAD DE CIENCIAS PECUARIAS - CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS (ECUADOR 2014).
- WEBBER (1946): Citricultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 416 pp.

