

## **BIBLIOGRAFÍA**

1. Antezana V. A. Formación de recursos humanos en evaluación sensorial. 2001
2. Caballero L. F Analista Profesional de la Unidad de Política Agrícola del MAGDER , año 2002
3. Cheftel J. C. yCiieftel H. “Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos”, Zaragoza España 2000
4. Ducar M. P. “Conservación de Frutas y Hortalizas, Procedimiento a Pequeño Escala”. España.2000
5. Gue-rrero y Guàrdia Estadística de alimentos 2001
6. Fidegielli C. “El Melocotonero”, Ed. MUNDI-PRENSA.; Madrid 1987.
7. Katerineelvira Guerra marzo 2000
8. Lopez D. Procesamiento de Durazno en Almíbar Mayo, 2004
9. Marchelli E. C. J. Cloración del agua en la industria alimentaria 2003
10. Meyer Y Col. “Elaboración de Frutas y Hortalizas”, México, Madrid-España, 1990.
11. Tamaro D. “Fruticultura”, S.S.Barcelona 1981.

12. Soca R. La fruticultura. España 2007
13. Williams y Langron Estadística de alimentos ISO 11035, 2004.
14. Weswood, N.H. 1982. Evaluación de la influencia del uso de la soda caustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (*prunuspersica l.*) para su conservación en almibar 2007

<http://ileyconservas.tripod.com/id19.html>

<http://www.innatia.com/s/c-como-hacer-conserva/a-conserva-de-durazno.html>

<http://www.newsfood.com/q/15d27483/propiedades-del-durazno/>

<http://durazno-tephy.blogspot.com/>

[http://bibliotecadigital.conevyt.org.mx/colecciones/consumir\\_bien/conserva/duraznos\\_almibar.htm](http://bibliotecadigital.conevyt.org.mx/colecciones/consumir_bien/conserva/duraznos_almibar.htm)

<http://argentina.com/alimentos/frutas/de%20carozo/temas%20relacionados/variedades%20de%20duraznos.htm>

<http://revista.seaie.es/julio99/234-240.pdf>.

ASOCIACIÓN ORGANIZACIONES ECONÓMICAS MOTO MENDEZ “Área de Producción “Datos levantados mediante muestreo en las unidades.

ALTA CUENCA DEL GUADALQUIVIR Informe Preliminar Doc. Interno. “Inventario de Producción y Comercialización de frutas”PRODIZAVAT.Tarija, 23 de julio 1996