

**REFERENCIAS:**

- (1) [http://es.wikipedia.org/wiki/Cucurbita\\_ficifolia](http://es.wikipedia.org/wiki/Cucurbita_ficifolia)
- (2) Sistema de Información de Organismos Vivos y Modificados (SIOVM). Proyecto GEF-CIBIOGEM de Bioseguridad. CONABIO “Fig leaf squash”. [http://www. Conabio.gob.mx/conocimiento/bioseguridad/pdf/20833-especie.pdf](http://www.Conabio.gob.mx/conocimiento/bioseguridad/pdf/20833-especie.pdf). (Febrero, 2007).
- (3) SECCIONES DE “BOTANICAL”. chayotes 1.mht
- (4) PLAN RECTOR del sistema producto Chayote. Actualización 2012. PR-CHAYOTE-VERACRUZ-2012.pdf.
- (5) Parsons, D., 1986 “Cucurbitaceas” Primera edición, Editorial trillas, México DF, México pág: 10,11-22-24 y 53-56.
- (6) FAO, “HORTALIZAS”, [http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdroom/contenido/libro11/cuadr\\_1.htm](http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdroom/contenido/libro11/cuadr_1.htm) (Octubre, 2007).
- (7) “Ácido Ascórbico”, <http://zonadiet.com/nutricion/vit-c.htm>, (Marzo,2007)
- (8) Cultivo de calabacines; Texto: Mariano Bueno. Fertprim03.pdf.
- (9) Irma González Cruz. Universidad Tecnológica de la Mixteca U.A.M. “Desarrollo y aplicación de procesos tecnológicos para la elaboración de conservas a base de pitaya (stenocereus spp.) de la región Mixteca”. Tesis. Huajuapán de León, Oaxaca. Abril de 2006.
- (10) Sielaff, H. 2000. Tecnología de la fabricación de conservas. Editorial Acribia. España.
- (11) Ramírez, A.V.A.M. 2000. Comparación de la pulpa de tejocote (Crataegus mexicana) como fuente de pectina y pectina comercial, para la elaboración de mermelada. Tesis. UACH. México.
- (12) Rauch, G.H. 1987. Fabricación de Mermeladas.1ª. ed. Editorial Acribia. España.
- (13) Elaboración de mermeladas. Autor: Juan Mendoza [<http://www.mailxmail.com/curso-elaboracion-mermeladas>]

- (14) Elaboración de frutas y hortalizas. Manuales para educación agropecuaria. Área Industrias rurales. Basado en el trabajo de Marco R. Meyer, Gaetano Paltrinieri, 2<sup>a</sup> ed. México Trillas
- (15) Texto guía. Tecnología de frutas y hortalizas. Elaborado por Ing. Weimar Torrejón Aguirre. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho U.A.J.M.S. Octubre 2011.
- (16) Fellows, P. 1994. Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y prácticas. Editorial Acribia. España.
- (17) Coles, R., McDowell, D., Kirwan, M., 2004, “Manual del envasado de alimentos y bebidas”, Primera edición, Ediciones Mundi prensa, AMV, Madrid, España.
- (18) Lück, E., y Lager, M., 2000, “Conservación química de los alimentos: características, usos, efectos”, Segunda Edición, Editorial Acribia, S.A., Zaragoza, España.
- (19) Cubero, N., Monferrer, A., Villalta, J., 2002, “Aditivos alimenticios”, Ediciones Mundi prensa, Madrid, España.
- (20) Vaclavik, V., 2002, “Fundamentos de la ciencia de los alimentos”, Primera Edición, Editorial Acribia, S.A., Zaragoza, España.
- (21) Elaboración de mermeladas. Procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales. Centro de Investigación, Educación y Desarrollo CIED. Myriam Coronado Trinidad / Roaldo Hilario Rosales.
- (22) Microsoft ® Encarta ® 2009. © 1993-2008 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.
- (23) <http://mujerwapa.com/Salud-y-Nutricion/la-canela-y-sus-propiedades-beneficiosas.html>
- (24) Texto guía de ANÁLISIS DE ALIMENTOS INA 073, docente Ing. Jesús Zamora

- (25) Métodos de análisis fisicoquímicos para conservas, utilizados en CEANID, “Centro de Análisis Investigación y Desarrollo” dependiente de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO, revisados y aprobados por Ing. Adalid Aceituno. A continuación se menciona algunas de las técnicas:
- ✓ NORMA BOLIVINA NB103/75. Determinación de extracto etéreo. Instituto Bolivariano de Normalización y Calidad. Adaptado al Laboratorio CEANID.
  - ✓ NORMA BOLIVINA NB36004. Conservas vegetales-determinación de solidos insolubles. Instituto Bolivariano de Normalización y Calidad
  - ✓ NORMA BOLIVINA. Conservas vegetales-determinación de la acides. Instituto Bolivariano de Normalización y Calidad
  - ✓ NORMA BOLIVINA. Determinación de azúcares. Instituto Bolivariano de Normalización y Calidad. Adaptado al Laboratorio CEANID.
  - ✓ NORMA BOLIVINA. Determinación de fibra. Instituto Bolivariano de Normalización y Calidad. Adaptado al Laboratorio CEANID.
  - ✓ Determinación de proteína bruta por el método Kjeldahl (método directo). Instrucción de manual, CODE 80059, REV E01/08/02, pág. 17
- (26) Tabla boliviana de composición de alimentos. Cuarta edición, Agosto-2005. Ministerio de Salud y Deportes.
- (27) Academia de alimentos del IPN (1995). Manual de técnicas de laboratorio de análisis y bioquímica de cereales, leguminosas, frutas y verduras. Edición C.M. Virginia Rosso Velarde.
- (28) Análisis fisicoquímicos para frutas y hortalizas. (Manejo de poscosecha de frutas y hortalizas especializado. Rafael Flórez Faura)
- (29) Ministerio de Agricultura y Ganadería, Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal CENTA/USDA/FAS. Disponible en <http://www.centa.gob.sv/html/ciencia/hortalizas.html>

- (30) Reforma Curricular del Bachillerato Tecnológico. Guía del alumno de la Carrera de Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos. Profesores que elaboraron la guía didáctica Guillermina Galindo Figueroa, Línida Morales Quiterio. Pág. pdf internet.
- (31) UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO. Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Práctica n°2: Determinación de Humedad y Materia Seca.
- (32) UNEY Universidad Nacional Experimental del Yaracuy. Práctica N°4 Determinación de Viscosidad en diferentes muestras de Alimentos. Modulo I: Principios Básicos para la Transformación de Alimentos. Pág. pdf de Internet
- (33) Pág. Web: [www.explora.cl/araucania](http://www.explora.cl/araucania) COORDINACIÓN PROGRAMA EXPLORA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA
- (34) FAO (Organización para la Agricultura y la Alimentación, IT). 2004. Definición de mermelada. (en línea). Disponible en: [ftp://ftp.fao.org/codex/ccpfv22/pf22\\_07s.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/ccpfv22/pf22_07s.pdf)
- (35) NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (CODEX STAN 296-2009)
- (36) Pág. Web ([www.virtual.unal.edu.co](http://www.virtual.unal.edu.co)) Porcentaje Óptimo de Azúcar Invertido.
- (37) Apuntes y material de estudio de la materia Espacio Curricular III INA 086 (2012) docente de la materia Beatriz M. Sossa Márquez. UAJMS
- (38) Apuntes de la materia Tecnología del Frio INA 084 (2012), docente Weimar Torrejón. UAJMS.
- (39) Ureña, Milber, D`Arrigo, Matilde y Girón, Octavia (1999). Evaluación sensorial de los alimentos. Editorial Universidad Agraria La Molina. Huapaya-Perú.
- (40) Apuntes de la materia de Evaluación Sensorial INA056 (2011), docente Erick Ramírez. UAJMS.

- (41) Valiente, barderas, Antonio (1994). PROBLEMAS DE BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México. D.F. Editorial Limusa, S.A.
- (42) Apuntes de clase de la materia “ BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA INA 045 (2010)”;  
Facultad de ciencias y tecnología , UAJMS