

BIBLIOGRAFÍA

1. **APARICIO (2009)** Obtenido de <https://www.cocinasalud.com/steviaysupropiedades/>
2. **UAJMS (2015)** Biblioteca de la Universidad Juan Misael Saracho. (s.f.). Obtenido de https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=3880
3. **BAFFONI (2013).** Obtenido de <http://asuncioncocina.blogspot.com/2013/12/proceso-industrial-de-elaboracion-de.html>
4. **BASULTO (2015).** Obtenido de CONSUMER EROSKI: <https://www.consumer.es/alimentacion/lo-que-no-sabes-de-los-productos-light.htm>
5. **CORE (2014).** Obtenido de https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/naranja_tcm30-102369.pdf
6. **BAZAN. (2022).** ALIMENTOS ARGENTINOS. Obtenido de <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/saiea/imagenes/Produccion%20mermelada.pdf>
7. **CARREIRA (2021).** Beneficios y propiedades de la naranja para la salud. Obtenido de <https://www.salud.mapfre.es/nutricion/alimentos/naranja-vitaminas-nutrientes/>
8. **CARRILLO (2016).** Obtenido de http://ciat-library.ciat.cgiar.org/Articulos_Ciat/biblioteca/Manual_de_Campo_Pruebas_Sensoriales_Cultivos_Biofortificados.pdf
9. **DURAN, (2013).** Obtenido de revista@sochinut.cl: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182012000400015
10. **GUEVARA (2012).** Obtenido de <https://www.google.com/search?q=pruebas+de+aceptabilidad+son+usadas+para%3A+1.+Nos+permite+identificar+las+caracter%3ADsticas+de+un+producto+traducidas+en+grados+de+aceptabilidad+de&oq=pruebas+de+aceptabilidad+son+usadas+para%3A+1.%09Nos+permite+identif>
11. **GUTIÉRREZ (2024).** Obtenido de AGRONOMIA COLOMBIA.
12. **JUVASA (2006).** Obtenido de Berlin PACKGING: <https://www.berlinpackaging.eu/es/blog/el-azucar-como-conservante/>
13. **AGUIRRE (2008).** Técnicas de conservación de Alimentos. Obtenido

- de
https://www.monografias.com/trabajos59/conservacion-alimentos/conservacion-alimentos2#google_vignette
- 14. LAMANTE. (2005).** CONDICIONES DE UTILIZACIÓN DEL ESTEVIÓSIDO EN LA ELABORACIÓN DE MERMELADA DE GUAYABA DULCE (Psidium. Obtenido de [https://www.acta.org.co/acta_sites/alimentoshoy/index.php/hoy/article/viewFile/46/44#:~:text=Con%20la%20utilizaci%C3%B3n%20de%20stevia,\(Lamante%20y%20otros%202005\)](https://www.acta.org.co/acta_sites/alimentoshoy/index.php/hoy/article/viewFile/46/44#:~:text=Con%20la%20utilizaci%C3%B3n%20de%20stevia,(Lamante%20y%20otros%202005)))
- 15. LEARNEO (2023).** Obtenido de <http://frutasyhortalizaspao.blogspot.com/2009/07/defectosenlasmermeladas.html>)
- 16. LURUEÑA (2011).** Obtenido de <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/higiene-alimentaria/metodos-de-conservacion-de-alimentos-2>
- 17. PEREZ (2001).** Obtenido de <https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/1a730e16-c55d-4aa5-be29-c59203c1c13c/content685>
- 18. QUIROZ (2012).** PRODUCCION DE MERMELADA. Obtenido de <https://es.slideshare.net/alexanderguarniz/produccion-de-mermelada-5909414>
- 19. SANCHEZ (2011).** Obtenido de <https://es.scribd.com/document/391842343/Marco-Teorico-Mermelada>
- 20. SCIELO (2018).** Revista Chilena de Nutricion . revista@sochinut.cl.
- 21. TREJO (2011).** Obtenido de <http://www.teinteresasaber.com/2011/08/origen-y-conservacion-de-los-alimentos.html>)
- 22. ZAMBRANO (2014).** Obtenido de PUNTOFOCAL: http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/dom75_t.pdf