

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **BIBLIOGRAFÍA.**

BARTHOLOMAI, A. (1.991), “Fábrica de alimentos: procesos, equipamientos, costos”. Editorial Acribia, Zaragoza.

BRENNAN, J. G. Y COL. (1.980), “Operación de la ingeniería de los alimentos”. Editorial Acribia, Zaragoza.

FENNEMA, O. R. (2.000), “Química de los alimentos”. 2ª ed., Editorial Acribia, Zaragoza.

GARCÍA-VAQUERO, E. (1.993), “Diseño y construcción de industrias agroalimentarias”. Edición Mundiprensa, Madrid.

GIANOLA, C. (1.987), “La industria de la fruta seca, en almíbar y confitada”. Editorial Paraninfo.

GRANADO RODRIGUEZ, A. (1.995), “Proyecto de fábrica de elaboración de mermelada de naranja amarga”. E.U. Ingenieros Industriales, Universidad de Sevilla.

HOLDSWORTH, S. D. (1.988), “Conservación de frutas y hortalizas”. Editorial Acribia, Zaragoza.

MADRID VICENTE, A. (1.986), “Manual de industrias alimentarias”. Editorial A. Madrid Vicente.

NONNAST, R. (1.990), “El proyectista de estructuras metálicas”. Editorial Paraninfo.

PIZZETTI, M. (1.984), “El libro de la conservas: Guía práctica para conservar en casa verduras y frutas”. Editorial Anaya, Madrid

RAUCH, G.H. (1.987), “Fabricación de mermeladas”. Editorial Acribia, Zaragoza.

SOUTHGATE, D. (1992), “Conservación de frutas y hortalizas”. Editorial Acribia, Zaragoza.

**Páginas web:**

[www.alcion.es](http://www.alcion.es)

[www.ayto-ciudadreal.es](http://www.ayto-ciudadreal.es)

[www.cesia2002.udl.es](http://www.cesia2002.udl.es)

[www.ciad.mx](http://www.ciad.mx)

[www.frutasana.com](http://www.frutasana.com)

[www.ine.es](http://www.ine.es)

[www.infoagro.com](http://www.infoagro.com)

[www.ingenieriarural.com](http://www.ingenieriarural.com)

[www.pncta.com](http://www.pncta.com)