

Bibliografía



1. ACOSTA, P.J. Tendencias & Rupturas. Santafé de Bogotá, CRESET, 1994. 126 p.
2. ASOHOFRUCOL. Frutas y hortalizas de Colombia para el mundo. Online. Bogotá, Asohofrucol, 2003. <http://frutasyhortalizas.com.co> (Consultado en Mayo 22 de 2003).
3. AZCON B., J.; TALON, M. Fisiología y bioquímica vegetal. Madrid, McGraw – Hill Interamericana, 1993. 581 p.
4. BALDWIN, E. A. Citrus fruit. In: SEYMOUR, G.B.; TAYLOR, J.E.; TUCKER, G.A. Biochemistry of fruit ripening. London, Chapman and Hall, 1993. p. 107 - 128.
5. BAYONA A., R.A.; CASTIBLANCO C., M.A. Frigoconservación y obtención de concentrado a partir de la pitaya *Cereus triangularis* Haw. Bogotá, Universidad Inca de Colombia. Facultad de Ingeniería, 1991. 290 p. (Tesis: Ingeniero de Alimentos).
6. CALDERÓN, E. Fruticultura general. El esfuerzo del hombre. Tercera edición. México. Limusa S.A. 1991. 760 p.
7. CASAS, A.; MALLENT, D. El color de los frutos cítricos. I. Generalidades. II. Factores que influyen en el color. Revista Agronómica Tecnología de Alimentos 28(2): 184 - 202. 1988.
8. CODEX ALIMENTARIUS. Normas alimentarias FAO/OMS. Online. Roma, Codex Alimentarius, 2003. <http://www.codexalimentarius.net> (Consultado en Marzo de 2003).
9. COOPERATIVA INTEGRAL DE URRAO. URRAO. COLOMBIA. El cultivo de la granadilla. Urrao, Cooperativa Integral de Urrao, 1992. 33 p.
10. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Acuerdo de competitividad de productos hortofrutícolas promisorios exportables en Colombia. Bogotá, CCI, 2001. 75 p.
11. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Anuario de comercio exterior 1991-1997. Bogotá, CCI, 1998. 280 p.

12. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Manual del exportador de frutas, hortalizas y tubérculos en Colombia. CD-Rom. Bogotá, CCI – Minagricultura, 2000.
13. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Bebidas a base de frutas. SIM. Perfil de Producto No. 14: 1-23. 2001.
14. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. El mercado de la pitaya. Bogotá, Trópico, 2000. 4 p. (Boletín Mensual N° 10).
15. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Inteligencia de mercados. Perfil de producto. Melón. Nro. 3. 1999. Bogotá, 12 p.
16. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Inteligencia de mercados. Perfil de producto. Piña fresca y procesada. Nro. 15. 2002. Bogotá, 31 p.
17. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Comercio de frutas y hortalizas en Bogotá. Trópico. 2001. 5p. (Boletín mensual N°. 20)
18. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Mercado internacional del espárrago. Bogotá, Trópico, 2001. 8 p. (Boletín Mensual N°. 21).
19. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Mercado internacional de la alcachofa. Bogotá, Trópico, 2001. 8 p. (Boletín Mensual N°. 20).
20. CORPORACIÓN COLOMBIA INTERNACIONAL - CCI. BOGOTÁ. COLOMBIA. Mora. SIM. Perfil de Producto No. 4: 1-8. 1999.
21. CHARALAMBOUS, G. Handbook of food and beverage stability. Chemical, biochemical, microbiological and nutritional aspects. Orlando, Academic Press, 1986. 840 p.
22. DEPARTMENT OF AGRICULTURE. WASHINGTON. ESTADOS UNIDOS. Importation of fruits and vegetables. Washington, USDA, 2003. (Federal Register/ Vol. 67, No. 190/Tuesday, October 1, 2002).
23. EL-ZEFTAWI, B.M.; BROHIER, L; DOOLEY, L; GOUBRAN, F.H.; HOLMES, R. Some maturity indices for tamarillo and pepino fruits. Journal of Horticultural Science 63 (1): 163 - 169. 1988.

24. FAO. Esto es el Codex Alimentarius. 2 ed. Washington, FAO, 1995. 20 p.
25. FISCHER, G.; LUDDERS, P. Cambio de los carbohidratos en el fruto de la uchuva (*Physalis peruviana* L.) durante su desarrollo en relación al cáliz y las hojas. *Agronomía Colombiana*. En prensa.
26. FISCHER, G.; LUDDERS, P. Influencia de la separación del cáliz de la uchuva sobre el desarrollo del fruto. *Revista Comalfi* 24(1-2): 3-16. 1997.
27. FORO Agrociudades. Las exportaciones agropecuarias: presente y futuro, 2. Bogotá, 2003. Presentación PowerPoint. Bogotá, 2003.
28. GRANJE, R.I. Fisiología y bioquímica vegetal. Nueva York, Interamericana McGraw-Hill., 1993. p. 449 - 478.
29. HULME, A.C. The biochemistry of fruits and their products. London, Academic Press, 1974. 567 p.
30. INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN - ICONTEC. BOGOTÁ. COLOMBIA. Reglamento del servicio de normalización nacional ICONTEC No. 0103-0021 versión 2. Bogotá, ICONTEC, 2003. 16 p.
31. INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN ICONTEC. BOGOTÁ. COLOMBIA. . Online. Bogotá, ICONTEC, 2003. <http://www.icontec.org.co> (Consultado en julio 16 de 2003)
32. INTERNATIONAL MONETARY FUND - IMF. WASHINGTON. ESTADOS UNIDOS. La globalización: ¿amenaza u oportunidad?. Online. Washington, IMF, 2000. <http://www.imf.org/external/np/exr/ib/2000/esl/041200s.htm> (Consultado en junio 19 de 2003).
33. LEOPOLD, A. C. Plant growth and development. New York, McGraw, 1964. 466 p.
34. MARÍN T., F. La maduración de los productos hortifrutícolas. San José de Costa Rica, Consejo Nacional de Producción, 2001. 11 p. (Guía Técnica Poscosecha N° 4).

35. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL; INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA - IICA. BOGOTÁ. COLOMBIA. Acuerdo de competitividad de la cadena productiva de los cítricos. Bogotá, IICA - MINAGRICULTURA, 2001. 79 p. (Colección documentos IICA. Serie competitividad No 19).
 36. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL - BOGOTÁ. COLOMBIA. Anuario estadístico del sector agropecuario 2001. Bogotá, MINAGRICULTURA, 2002. 209 p.
 37. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL BOGOTÁ. COLOMBIA. Características y estructura de los frutales de exportación en Colombia. Online Bogotá, Observatorio Agrocadenas, 2002. 25 p. <http://www.agrocadenas.gov.co> (Consultado en julio 8 de 2003).
 38. MOSHENIN, N.N. Physical properties of plant and animal materials; structure, physical characteristics and mechanical properties. 2. ed. New York, Gordonand Breach Science Publishers, 1986. 889 p.
 39. MUNAR, R. Los sistemas de normalización. Bogotá, ICONTEC, 2003. (comunicación personal).
-
40. OFICINA REGIONAL DE LA FAO PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE. Manual para el mejoramiento del manejo poscosecha de frutas y hortalizas. (On line) Santiago, Chile. FAO, 1987. <http://www.fao.org/inpho/vlibrary/x0055s/X0055S00.htm> (consultado en Octubre 17 de 2003).
 41. OROZCO, B. Area cultivada y producción. Sonsón, COOPROHIGO, 2003. (Comunicación personal).
-
42. PANTÁSTICO, ER. B. Fisiología de la postrecolección, manejo y utilización de frutas y hortalizas tropicales y subtropicales. México, Continental S.A, 1984. 663 p.
 43. PINEDA, S. R. Bromatología de la naranja Valencia (*Citrus sinensis* Osbeck), cultivada en dos rangos altitudinales en Colombia. Bogotá, Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos, 2000. 90 p. (Tesis: Ingeniero de Alimentos).
 44. PINZÓN F, M.I. Características físicas de los vegetales aplicadas al diseño de empaques, almacenamiento y manejo de planta. In: PINZÓN F, M. I. Química de alimentos. Manual para el laboratorio. Armenia, Universidad del Quindío, 2000.15 p.

45. PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA - BOGOTÁ. COLOMBIA. Bases del plan nacional de desarrollo 2002 – 2006. Bogotá, Departamento Nacional de Planeación, 2002. 216 p.
46. PROEXPORT. BOGOTÁ. COLOMBIA. Online. Bogotá, PROEXPORT, 2003. <http://www.proexport.com.co/intelexport/aplicacion/exptotarancol.asp> (Consultado en Abril 16 de 2003).
47. PROEXPORT. BOGOTÁ. COLOMBIA. Zarzamoras, moras y moras-frambuesas frescas. Online. Bogotá, PROEXPORT, 2003. <http://www.proexport.com.co/intelexport/aplicacion/exptotarancol.asp> (Consultado en Abril 16 de 2003).
48. SECRETARIA DE ECONOMÍA. MÉXICO. Normatividad empresarial. Online. México, Presidencia de la República. Secretaría de Economía, 2003. <http://www.economia.gob.mx> (Consultado en Abril de 2003).
49. SEMINARIO La calidad un reto ineludible en la internacionalización de nuestro país. Bogotá, 1994. Memorias. Bogotá, Superintendencia de Industria y Comercio, 1994. 13 p.
50. SEYMOUR, G.B. Biochemistry of fruit ripening. London, Chapman & Hall, 1993. 434 p.
51. SOCIEDAD ARGENTINA DE TECNÓLOGOS EN RECUBRIMIENTOS. Introducción a la reología. Online. Argentina, SATER, 2003. <http://sater.org.ar/Art.%20de%20De%20Notta.htm> (Consultado en Mayo de 2003).
52. SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO. BOGOTÁ. COLOMBIA. Historia. Online. Bogotá, SIC, 2003. <http://www.sic.gov.co/La%20superintendencia/Historia.htm>. (Consultado en Junio de 2003).
53. UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA. Pulpa de frutas tropicales. Online. Colombia, UDEA, 2000. [Http://www.huitoto.udea.co/FrutasTropicales/guanabana](http://www.huitoto.udea.co/FrutasTropicales/guanabana) (Consultado en Mayo de 2003).
54. UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS - UDLAP. Revisión bibliográfica. Composición bioquímica del mango. Online. México, UDLAP, 2002. http://w.w.w.mail.udlap.mx/tesis/udlap/lia/ramirez_r_mm/capitulo3.pdf (Consultado en Marzo de 2003).

55. UNIVERSIDAD DISTRITAL. Equilibrio Químico II. Online. Colombia. UD-NET, 2003. <http://gemini.udistrital.edu.co/comunidad/grupos/fluoreciencia/quimicaweb/qui10.htm> (Consultado en Noviembre de 2003).
56. UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. Obtención de pulpas. Online. Colombia. UNAL, 2002. <http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/agronomia/71180/teoria/obpulpfru/p2.htm> (Consultado en Noviembre de 2003).
57. VIDAL A., P. Caracterización química y determinación de la toxicidad aguda oral en ratones de la parte comestible de la pitaya amarilla *Acantocereus pitajaya*. Tesis: Químico Farmacéutico Bogotá, Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia, 1989. Cenicafé (Folder No. 27).
58. YAHIA, E.M. Fisiología y Tecnología poscosecha de productos hortícolas. México. Limusa S.A. 1992. 37 - 41 p.