

Bibliografía.

- Artes Calero F. 2004. Apuntes de Tecnología de la Postrecolección. Grupo de Postrecolección y Refrigeración. Dpto. de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola. Universidad Politécnica de Cartagena. Cap. 6; Cap 7.
- Artes Calero F. 2000. Conservación de los productos vegetales en atmósfera modificada y Productos vegetales procesados en fresco. Ed: M. Lamúa. Edit: A. Madrid. Cap. 4. 105-125.
- Brody Aaron. L., Day. B. P. 1996. Envasado de atmósferas controladas, modificadas y a vacío. Ed: Aarón L, Brody. Edit: Acribia. Cap. 6. 135-153.
- Madrid Vicente A., Gomez-Pastrana Rubio J., Santiago Regidor F. 1991. Los gases en la alimentación. Ed: A. Madrid Vicente. Edit: A. Madrid. Cap. 1. 11-25.
- Conesa A., Artes-Hernández F., Artes F. 2007. Modelización de la actividad respiratoria en pimiento mínimamente procesado en fresco. V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. ISBN 978-84-95781-85-7. Poster. Cartagena, 29 Mayo – 1 Junio. 685-692.
- Parry, R. T. 1995. Principles and applications of modified atmosphere packaging of food. Edit: Blackie Academic & Professional. Cap. 5. 112-116.
- Kader, A. A. 2002. Modified atmospheres during transport and storage. En: Postharvest technology of horticultural crops. Ed: A. A. Kader. 135-142.
- Artículo: Introducción al Cálculo Variacional, M. Santander, Departamento de Física Teórica, Universidad de Valladolid.
- <http://www.matemáticas.ingeniería.googlepages.com/rungekutta>. (Anexo II).
- <http://www.hrc.es> (Anexo I).