

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Almalibreacaihouse. (S/f). *El origen del Açaí: historia y leyenda de esta fruta del Brasil*. Recuperado el 7 de Diciembre de 2023, de <https://www.almalibreacaihouse.com/historia-leyenda-del-acai-brasil/>
- Botanical-online. (2022). *Cultivo del acai*. Obtenido de <https://www.botanical-online.com>
- Carlos, Freitas, T., Aviana, E., & Vincent. (2019). *LA CADENA PRODUCTIVA DE ASAÍ (EUTERPE PRECATORIA) EN LA AMAZONÍA BOLIVIANA*. CIPCA-NA. Obtenido de https://cipca.org.bo/docs/publications/es/211_lacadenaproductivadelasaienlaamazonibolivianacipca.pdf
- DietiNatura. (S/f). *Asaí*. Recuperado el 16 de mayo de 2024, de <https://www.dietinatura.es/plantas-y-activos/asai.html>
- Echenique, M. A., & Condori, L. L. (2023). *Efecto de diferentes concentraciones y tiempos de inmersión de hipoclorito de sodio en el establecimiento in vitro de Asaí (Euterpe precatoria Mart)*. Recuperado el 16 de mayo de 2024, de http://revistasbolivianas.umsa.bo/scielo.php?pid=S0102-03042023000300002&script=sci_arttext&tlng=en
- ELDIARIO. (2023). *Productores presentarán formas de consumir los frutos amazónicos*. Obtenido de <https://www.eldiario.net>
- Fernández, S. (2020). *DISEÑO DE EXPERIMENTOS: DISEÑO FACTORIAL*. Obtenido de https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/339723/TFM_Fernandez_Bao_Sheila.pdf?se#:~:text=Son%20denominados%20dise%C3%B1o%20factorial%20k,solo%20puede%20adoptar%20dos%20niveles.
- Gonzales, A. (S/f). *Açaí*. Recuperado el 16 de mayo de 2024, de [https://www.utep.edu/herbal-safety/hechos-herbarios/hojas-de-datos-a-base-de-hierbas/acai.html#:~:text=El%20A%C3%A7a%C3%AD%20es%20una%20fruta,embotellado%20\(Small%2C%202012\)](https://www.utep.edu/herbal-safety/hechos-herbarios/hojas-de-datos-a-base-de-hierbas/acai.html#:~:text=El%20A%C3%A7a%C3%AD%20es%20una%20fruta,embotellado%20(Small%2C%202012)).
- Gutierrez. (2022). *DEMANDA MUNDIAL DE ASAÍ (Euterpe precatoria) DESTRUYE LOS BOSQUES DE LA AMAZONÍA BOLIVIANA*. Recuperado el 16 de mayo de 2024, de <https://coprofam.org/2022/02/14/demanda-mundial-de-asai-euterpe-precatoria-destruye-los-bosques-de-la-amazonia-boliviana/>
- MundoComidaSana, & Karen. (2022). *Açaí: Guía Completa con Todo Lo que Debes Saber*. Obtenido de <https://mundocomidasana.com>

- Plantasyflores. (2023). *Asai. Origen, Descripción, Variedades, Cultivo, Cuidados Y Usos*. Obtenido de <https://plantasyflores.pro/asai/>
- rosalandia. (2023). *Asai. Origen, Descripción, Variedades, Cultivo, Cuidados Y Usos*. Obtenido de <https://rosalandia.com>
- Soldano, L. (S/f). *Açaí*. Obtenido de <https://www.nutricionyentrenamiento.fit>
- terrafoodtech. (2022). *¿En qué consiste la pasteurización?* Recuperado el 16 de mayo de 2024, de <https://www.terrafoodtech.com/en-que-consiste-la-pasteurizacion/>
- Caro, I., Sánchez, A., & González, G. (2017). *Uso de aditivos naturales en la conservación de mermeladas caseras*. Universidad Autónoma de Chile.
- de Almeida, D. L., Vasconcelos, S. R., & Fernandes, P. S. (2018). *Propiedades antioxidantes del açaí: Beneficios para la salud humana*. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 55, 77-84.
- Ramos, C., Silva, F., & Pereira, M. (2019). *Sostenibilidad en la industria alimentaria: el uso de edulcorantes naturales en la producción de mermeladas*. *Sustainable Food Systems Journal*, 12(3), 42-56.
- Vásquez, A. (2018). *Alternativas naturales para la conservación de alimentos*. *Revista de Tecnologías Alimentarias*, 24(1), 33-38.
- Caro, I., Sánchez, A., & González, G. (2017). *Uso de aditivos naturales en la conservación de mermeladas caseras*. Universidad Autónoma de Chile.
- García, M., Pérez, J., & Díaz, F. (2016). *Tiempos de cocción y efectos en la textura de mermeladas de frutas*. *Revista de Tecnología Alimentaria*, 28(3), 45-50.
- Hernández, P. (2018). *Propiedades del azúcar morena y sus efectos en la calidad de productos alimenticios*. *Journal of Food Chemistry*, 72(4), 101-109.
- Ramos, C., Silva, F., & Pereira, M. (2019). *Sostenibilidad en la industria alimentaria: el uso de edulcorantes naturales en la producción de mermeladas*. *Sustainable Food Systems Journal*, 12(3), 42-56.
- Velázquez, A., López, J., & González, R. (2020). *El papel del azúcar en la elaboración de mermeladas caseras: conservación y gelificación*. *Tecnología y Alimentación*, 15(1), 23-30.
- Vásquez, A. (2018). *Alternativas naturales para la conservación de alimentos*. *Revista de Tecnologías Alimentarias*, 24(1), 33-38.