

Bibliografía

Acevedo&Ramirez. (2011). *Análisis técnico y económico de la pectina, a partir de la casa cara de naranja.*

Arellano, E. & (2011). <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/743/1/03%20AGI%20293%20TESIS.pdf>

Atlas Big. (s.f.). Atlas Big. Obtenido de <https://www.atlasbig.com/es-mx/paises-por-produccion-de-naranja>

Balbín, M. A. (2007). *ACIDCA.* Obtenido de ACIDCA: <http://www.redalyc.org/pdf/2231/223114967001.pdf>

Camacho, M. (2002). *Extracción de Pectina de alto metoxilo.*

Devia, J. (2003). *Proceso para producir pectinas cítricas.*

Gómez, B., Monroy, M., Palacios, M., Trejo, M., Valdez, M., & Zavala, E. (2001). *Obtención de pectina a partir de cáscara de limón deshidratada.* Recuperado el 29 de marzo de 2019, de <http://148.206.53.84/tesiuami/UAM3853.pdf>

Henao, E. C. (2012). *Extracción y caracterización de pectina a partir de Cascara de plátano para desarrollar un Diseño General de Proceso de Producción.*

INE. (2015). *Desarrollo Rural y Tierras.*

Inteligencie, M. (2022). *ANÁLISIS DE TAMAÑO Y PARTICIPACIÓN DEL MERCADO DE PECTINA TENDENCIAS Y PRONÓSTICOS DE CRECIMIENTO (2023 - 2028).* Mordor .

ITM, E. (s.f.). Diseño Factorial. Obtenido de <https://estadisticaitm.github.io/dise%C3%B1ofactorial.html>

Martínez, Y. (2013). *Desarrollo de matrices biopolimericas basadas en Polivinil de alcohol para la liberacion controlada de antibióticos y biomoléculas.*

Montgomery, D. (1997). *Response Surface Methods and Other Approaches to Process Optimization.*

Morrison, & Boyd. (1998). *Química Orgánica*. Quinta Edición. Recuperado el 16 de mayo de 2019

Muñoz, F. (2011). *Extracción y Caracterización de la pectina obtenida a partir del furto de dos eco tipos de cocona en diferentes grados de madurez; a nivel de planta.*

Muñoz, P. (2016). *Obtención de pectina a partir de cáscara de plátano (Musa Paradisiaca) Cultivado en el Trópico Boliviano*. Recuperado el 23 de abril de 2019

Nizam, K. (2015). *Obtención y caracterización de pectina a partir de cascara de cacao (Theobroma cacao L.).*

Pagan, G. (1996). *Degradación enzimática y características físicas y químicas de la pectina del bagazo de melocotón*. Reverte.

Pion, G. B. (2017). *Extracción y Caracterización de la pectina de Mango de azúcar*. Universidad del Atlántico.

Suarez, D. O. (2014). *Obtención y caracterización de pectina a partir de la cascarilla de cacao del teobroma cacao, sub producto de una industria chocolatera nacional*. Trabajo de grado.

Suarez, D., & Orozco, D. (2014). *OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE PECTINA A PARTIR DE LA CASCARILLA DE CACAO DEL (Theobroma cacao L.), Subproducto de una Industria Chocolatera Nacional*. Recuperado el 15 de julio de 2019, de https://www.academia.edu/28418197/OBTENCI%C3%93N_Y_CARACTERIZACI%C3%93N_DE_PECTINA_A_PARTIR_DE_LA_CASCARILLA_DE_CACAO_DEL-Theobroma_cacao_L._SUBPRODUCTO_DE_UNA_INDUSTRIA_CHOCOLATERA_NACIONAL

Zegada, V. (2015). *Extracción de Pectina de residuos de cascara de naranja por hidrólisis acida por microondas*.