

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

1. **Abarca, G., Altamirano, D., Cortez, M., Cuevas, Z., & Salazar, J. (Marzo de 2017).** *Reducción Mecánica de tamaño y tamizado de los solidos*. Recuperado el 15 de Mayo de 2020, de Academia.edu: https://www.academia.edu/33615269/Reduccion_de_tama%C3%B1o_y_tamizado
2. **Achicoria. (2019).** *Achicoria*. Recuperado el 30 de Junio de 2019, de Alimentacion Sana: <http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/novedades/verde%20achicoria.htm>
3. **Aguirre, L. (2014).** *Estudio para la creacion de una empresa que produzca y venda "cafe con habas", como alternativa para el desarrollo economico sostenible de la hacienda Balcafe*. Recuperado el 08 de Octubre de 2020, de Repositorio digital UCSG: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/2016?locale=fr>
4. **Alcántara, R., & Hernández, A. (2017).** *Estudio de prefactibilidad de una planta productora de café soluble con raíz de achicoria*. Recuperado el 08 de Octubre de 2020, de tesiuami.uam.mx: <http://148.206.53.233/tesiuami/UAMI12167.pdf>
5. **Alimentos, S. (2019).** *Achicoria (cichorium intybus)*. Recuperado el 30 de junio de 2019, de salud y buenos alimentos: <http://saludybuenosalimentos.es/alimentos/index.php?s1=Verduras%2FHortalizas&s2=Hojas&s3=Achicoria>
6. **Aspiazu, K., & Navarro, J. (2009).** *Proyecto de comercialización del café de habas (café orgánico), actuando como intermediarios, para el consumo local en la ciudad de Guayaquil y como una opción de exportación*. Recuperado el 08 de Octubre de 2020, de dspace.espol.edu.ec: [https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6286/1/Proyecto%20de%20Comercializacion%20del%20caf%C3%A9%20de%20habas%20\(Caf%C3%A9%20Org%C3%A1nico\).pdf](https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6286/1/Proyecto%20de%20Comercializacion%20del%20caf%C3%A9%20de%20habas%20(Caf%C3%A9%20Org%C3%A1nico).pdf)

7. **Boe. (2020).** *Real Decreto 2323/1985, de 4 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos de café.* Recuperado el 20 de Mayo de 2020, de boe: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1985-26012>
8. **Botanical. (2019).** *Propiedades de la raíz de achicoria.* Recuperado el 14 de Mayo de 2019, de Botanical online: <https://www.botanical-online.com/plantas-medicinales/raiz-achicoria-propiedades>
9. **Boteo, C. (Agosto de 2018).** *Formulación y evaluación sensorial de una bebida tipo atol a base de harina de arroz (*Oryza Sativa L*) y harina de bleado (*Amaranthus Hypochondriacus L*) dirigida hacia escolares de primaria urbana del sector oficial de Santo Domingo, Suchitepéquez.* Recuperado el 6 de Noviembre de 2021, de [repositorio.usac.edu.gt](http://www.repositorio.usac.edu.gt): <http://www.repositorio.usac.edu.gt/10312/1/22%20Tg%28894%29Ali.pdf>
10. **Cabascango, E. (2013).** *Estudio de factibilidad para la elaboración y comercialización del café habas en el sector norte de Quito “Tabacundo”.* Recuperado el 08 de Octubre de 2020, de dspace.ups.edu.ec: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/3821/1/UPS-QT03302.pdf>
11. **Cafe, e. (2013).** *Historia del cafe.* Recuperado el 11 de Octubre de 2020, de cafeedusist.blogspot.com/: <http://cafeedusist.blogspot.com/p/historia-del-cafe.html>
12. **Castro, F. (Mayo de 2017).** *Tipos de molinos.* Recuperado el 15 de Mayo de 2020, de Prezi: <https://prezi.com/vjrrzcmfsdl0/tipos-de-molinos/>
13. **Catalan, S. (Octubre de 2019).** *Ficha Técnica de Molino de Rodillos.* Recuperado el 15 de Mayo de 2020, de [scribd](https://es.scribd.com/document/430290363/ficha-tecnica-de-molino-de-rodillos): <https://es.scribd.com/document/430290363/ficha-tecnica-de-molino-de-rodillos>

14. **Cortez, D. e. (2017).** *Desnutrición infantil en el departamento de Oruro - Breve diagnóstico e identificación y diseño de alimentos complementarios pensados en el haba.* Recuperado el 17 de Mayo de 2019, de http://www.revistasbolivianas.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2523-20372017000100005&lng=es&nrm=iso
15. **Cruz, D., Maza, S., & Poma, M. (08 de Septiembre de 2015).** *Reducción de tamaño.* Recuperado el 15 de Mayo de 2020, de pdfslide.net: <https://pdfslide.net/documents/reduccion-de-tamano-568f69e43cbdc.html>
16. **De Michelis, A., & Ohaco, E. (2017).** *DEshidratación y desecado de frutas, hortalizas y hongos.* Recuperado el 18 de Mayo de 2021, de https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_cartilla_secado.pdf
17. **Estrada, P. (Abril de 2012).** *Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de café de haba con filtrantes en el cantón Cayambe.* Recuperado el 08 de Octubre de 2020, de Repositorio Institucional UPS : <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/3821>
18. **FAO. (2017).** *Cereales, Legumbres, Leguminosas y Productos Proteínicos Vegetales.* Recuperado el 21 de Mayo de 2021, de FAO.org: <https://www.fao.org/3/a1392s/A1392S.pdf>
19. **FAO. (2020).** *Procesados de cereales.* Recuperado el 19 de Mayo de 2020, de FAO: <https://www.fao.org/3/au166s/au166s.pdf>
20. **Guillermo. (26 de Septiembre de 2016).** *Las habas.* Recuperado el 30 de junio de 2019, de La casa de paja: <https://lacasadepaja.es/las-habas/>
21. **Hernández, A. (5 de Octubre de 2017).** *Guía de Tueste del Café: Cómo Controlar la Carga de Temperatura.* Recuperado el 20 de Abril de 2020, de perfectdailygrind: <https://perfectdailygrind.com/es/2017/10/05/guia-de-tuestes-del-cafe-como-controlar-la-carga-de-energias/>
22. **Hinojosa, B., & Guacollante, J. (2016).** *La producción y exportación del café de haba en el país Estados Unidos para suplementar la ingesta del café*

tradicional. Recuperado el 07 de Octubre de 2020, de academia.edu:
https://www.academia.edu/24336851/Presentaci%C3%B3n_de_Proyecto_Caf%C3%A9_de_Haba

23. **Jara, F. (Junio de 2018).** *Comparación del análisis tradicional de la escala hedónica de 9 puntos, que da resultados sesgados, con un nuevo tipo de análisis basado en la teoría de detección de señales llamado el índice R para ordenamiento*. Recuperado el 6 de Noviembre de 2021, de repositorio.sibdi: <http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/5714/1/42958.pdf>

24. **León, J. (26 de Enero de 2021).** *USDA: Producción Mundial de café en la campaña 2020/2021*. Recuperado el 2021 de Noviembre de 2, de Agraria.pe: <https://agraria.pe/noticias/usda-produccion-mundial-de-cafe-alcanzaria-los-175-4-millone-23516>

25. **López, J. (20 de Junio de 2019).** *Propiedades y Beneficios de la Achicoria*. Recuperado el 2019 de Junio de 2019, de Saludeo: <https://www.saludeo.com/propiedades-beneficios-achicoria/#historia-de-la-achicoria>

26. **Luna Córdova, M. A., & Murillo Álvarez, M. E. (Abril de 2015).** *Plan de Exportación para la comercialización de café de habas Al Mercado Aleman*. Recuperado el 07 de Octubre de 2020, de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10017/1/UPS-GT001018.pdf>

27. **Mannise, R. (7 de Febrero de 2019).** *Achicoria, Qué es, Usos, Beneficios y Contraindicaciones*. Recuperado el 30 de Junio de 2019, de Ecocosas: <https://ecocosas.com/plantas-medicinales/achicoria/>

28. **Mérchan, G., Araujo, S., & Salazar, C. (2009).** *Proyecto de inversión para la elaboración y comercialización en la ciudad de Guayaquil de café hecho en base de habas*. Recuperado el 07 de Octubre de 2020, de [dspace.espol.edu.ec: https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8799/1/Proyecto%20d](https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8799/1/Proyecto%20d)

e%20Inversi%C3%B3n%20para%20la%20Elaboraci%C3%B3n%20y%20Comercializaci%C3%B3n%20en%20la%20Ciudad%20de%20Guayaquil.pdf

29. **Milan, M. e. (25 de Octubre de 2011).** *El cultivo de haba en Bolivia.* Recuperado el 14 de Mayo de 2019, de Scribd: <https://es.scribd.com/doc/70248582/El-Cultivo-de-Haba-en-Bolivia>
30. **Monroig, M. (2017).** *La torrefacción del café.* Recuperado el 2020 de Octubre de 27, de academic.uprm.edu: https://academic.uprm.edu/mmonroig/HTMLobj-1843/LA_TORREFACCI_N_DEL_CAF_2.pdf
31. **Ortega, E. (2017).** *Análisis alimentario de la raíz de achicoria (*Hypochaeris Sessiliflora Kunth*) como sustituto del café, para determinar su uso en la alimentación.* Recuperado el 07 de Octubre de 2020, de dspace.utpl.edu.ec: <http://dspace.utpl.edu.ec/handle/123456789/20221>
32. **Pérez, C. (9 de Abril de 2019).** *Achicoria como sustituto del café.* Recuperado el 14 de Mayo de 2019, de Natursan: <https://www.natursan.net/achicoria-sustituto-del-cafe/>
33. **Puerta, G. (2007).** *La humedad controlada del grano preserva la calidad del café.* Recuperado el 20 de Mayo de 2020, de Handbook: https://handbook.usfx.bo/nueva/vicerrectorado/citas/TECNOLOGICAS_20/Quimica_Industrial/2.pdf
34. **Quispe, M. (2014).** *El rendimiento en el cultivo de haba (*Vicia Faba L*) bajo tres densidades de siembra y dos calibres de semilla en la comunidad Yaricoa Alto - Provincia Camacho .* Recuperado el 12 de Octubre de 2020, de repositorio.umsa.bo: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/5596/T-2018.pdf?sequence=1>
35. **Quispe, M. a. (2012).** *Propuesta de implementación de una planta piloto procesadora de leche de haba (*Extensor lácteo*).* Recuperado el 30 de junio de 2019, de [Repositorio.umsa.bo](http://repositorio.umsa.bo):

<https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/10351/PG-1137-Quispe%20Chino%20Manuela%20N.%20%3B%20Montevilla%20C%2C%20V..pdf?sequence=1&isAllowed=y>

36. **Ramirez, T. (2010).** *Estudio de factibilidad para la elaboración y comercialización de café de haba orgánico vitaminizado con cereales en la ciudad de Quito.* Recuperado el 08 de Octubre de 2020, de dspace.unl.edu.ec: <http://dspace.unl.edu.ec:9001/jspui/bitstream/123456789/12762/1/TEISIS%20FINAL.pdf>
37. **Rengifo, G. (2018).** *Elaboración de sucedáneo de café a partir de algarroba.* Tarija.
38. **Requena, J. (2013).** *Proyecto de factibilidad para la producción y comercialización de café de cereales en la ciudad de Loja.* Recuperado el 08 de Octubre de 2020, de dspace.unl.edu.ec: <http://dspace.unl.edu.ec:9001/jspui/bitstream/123456789/12762/1/TEISIS%20FINAL.pdf>
39. **Roberti, D. (Octubre de 2020).** *La Operación Unitaria Reducción de Tamaño.* Recuperado el 2021 de Mayo de 10, de Monografias: <https://www.monografias.com/trabajos55/analisis-volumetrico/analisis-volumetrico2.shtml>
40. **Segovia, R. (2018).** *Obtencion de cafe a partir de la semilla de palqui "Acacia Feddeana Harms".* Tarija. Recuperado el 16 de Octubre de 2020
41. **Terán, I. (15 de Marzo de 2019).** *Café de Achicoria.* Recuperado el 28 de Octubre de 2020, de Scribd: <https://es.scribd.com/document/401954770/Cafe-de-Achicoria>
42. **Terranea. (Agosto de 2019).** *Café de achicoria: una alternativa natural sin cafeína.* Recuperado el Mayo de 2020, de blog,terranea: <https://blog.terranea.es/cafe-achicoria-sin-cafeina/>

43. **Traub, A. (Julio de 2014).** *Achicoria: Precursora de la inulina.* Recuperado el 17 de Mayo de 2019, de www.odepa.gob.cl: <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2014/07/Inulina201407.pdf>
44. **Venegas, F. (2016).** *Pautas generales para tostar café.* Recuperado el Abril de 2021, de www.yoamoelcafedecolombia.com: <https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2016/03/22/pautas-generales-para-tostar-cafe/>
45. **Villacís, C. (2018).** *Proceso de producción artesanal del café de habas en Ambato.* Recuperado el 08 de Octubre de 2020, de Repositorio Institucional UNIANDES: <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/8811>
46. **Villalta, J. (2018).** *Una mirada en el tiempo: mejoramiento genético de café mediante la aplicación de la biotecnología.* Recuperado el 10 de Octubre de 2019, de redalyc.org: <https://www.redalyc.org/journal/437/43759027019/html/>
47. **Villarreal, A. (2013).** *Obtención de un sucedaneo del café a partir de haba y fréjol.* Recuperado el 30 de Mayo de 2019, de dspace.uce.edu.ec: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/892/1/T-UCE-0017-21.pdf>
48. **Yandun, J. (Noviembre de 2014).** *Proyecto de elaboración de café de haba.* Recuperado el 15 de Mayo de 2020, de [monografias.com](http://www.monografias.com): <https://www.monografias.com/trabajos104/proyecto-elaboracion-cafe-haba/proyecto-elaboracion-cafe-haba.shtml>