

4.3. Bibliografía

- Orellana, V. H. (s.f.). Diseño de una planta procesadora de higos secos como alternativa agroindustrial para la comunidad de Villa Ingenio. Universidad Mayor de San Simón. Recuperado el 15 de marzo de 2024, de <http://ddigital.umss.edu.bo:8080/jspui/bitstream/123456789/34283/1/Victor%20H.%20Orellana.pdf>
- Frutas Hortalizas. (s.f.). Tipos y variedades de higo. Recuperado el 22 de marzo de 2024, de <https://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Tipos-variedades-Higo.html#:~:text=Seg%C3%BAn%20su%20color%20los%20higos,color%20amarillo%20dorado%20o%20verdoso.>
- Guinard, J.-X. (2001). Pruebas sensoriales y de consumo con niños. Tendencias en ciencia y tecnología de los alimentos, 12(8), 273-283. [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(01\)00097-2](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(01)00097-2)
- Universidad de Guayaquil. (s.f.). Elaboración de TESIS final. Recuperado el 5 de noviembre de 2024, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14183/1/TESIS%20Gs.%20110%20-%20Proyecto%20de%20Titulaci%C3%B3n%20Final.pdf>
- Villegas, P. (s.f.). Elaboración de TESIS final. Universidad Nacional de Chimborazo. Recuperado el 18 de septiembre de 2024, de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/8445/1/Elaboracion%20de%20TESIS%20final-signed-signed-signed%20Villegas-signed-signed-signed-signed-signed.pdf>
- Universitarios en Apuros. (s.f.). Cómo hacer una justificación de un trabajo de grado. Recuperado el 30 de enero de 2024, de <https://universitariosenapuros.com/como-hacer-una-justificacion-de-un-trabajo-de-grado/>

- Naturalista México. (s.f.). Ficus carica. Recuperado el 12 de febrero de 2024, de <https://www.naturalista.mx/taxa/60218-Ficus-carica>
- Enago Academy. (s.f.). What is Background in a Research Paper? Recuperado el 5 de junio de 2024, de <https://www.enago.com/es/academy/what-is-background-in-a-research-paper/>
- International Coffee Organization. (s.f.). The Story of Coffee. Recuperado el 18 de marzo de 2024, de https://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp
- Colonia de los Yungas. (s.f.). Historia del café en Bolivia. Recuperado el 22 de agosto de 2024, de <https://coloniadelosyungas.bo/historia-del-cafe-bolivia/>
- Ministerio de Relaciones Exteriores de Bolivia. (s.f.). Historia de la caficultura boliviana. Recuperado el 10 de octubre de 2024, de https://www.cancilleria.gob.bo/coffee/sites/default/files/info_cafe_bol/Historia%20de%20la%20caficultura%20boliviana.pdf
- Esta es la Historia. (s.f.). El higo. Recuperado el 7 de abril de 2024, de <https://estaeslahistoria.com/c-frutas/el-higo/>
- Calendario Sabores Bolivia. (2019, 3 de mayo). Higos secos. Recuperado el 14 de julio de 2024, de <https://calendariosaboresbolivia.com/2019/05/03/higos-secos/>
- Esta es la Historia. (s.f.). El higo: Propiedades. Recuperado el 25 de noviembre de 2024, de <https://estaeslahistoria.com/c-frutas/el-higo/#Propiedades>
- Gobierno de México. (s.f.). Higo: fruto de gran historia presente en nuestra canasta de dulces tradicionales. Recuperado el 18 de marzo de 2024, de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/higo-fruto-de-gran-historia-presente-en-nuestra-canasta-de-dulces-tradicionales?idiom=es>
- Delicias Kitchen. (s.f.). Higo. Recuperado el 5 de junio de 2024, de <https://deliciaskitchen.com/higo/>

- Botanical-Online. (s.f.). Propiedades de los higos secos. Recuperado el 22 de agosto de 2024, de <https://www.botanical-online.com/alimentos/higos-secos-propiedades>
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). (s.f.). Ficus carica. Recuperado el 10 de octubre de 2024, de http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/arboles/doctos/50-morac5m.pdf
- Sotelo, A. (s.f.). Valor nutricional del higo (100 gramos). Recuperado el 7 de abril de 2024, de <http://sotelo-ficus.blogspot.com/p/valor-nutricional-del-higo-100gr.html>
- Humanidades. (s.f.). El café. Recuperado el 14 de julio de 2024, de <https://humanidades.com/cafe/>
- My Coffee Box. (s.f.). Variedades de café. Recuperado el 25 de noviembre de 2024, de <https://mycoffeebox.com/variedades-de-cafe/#:~:text=Typica%20o%20Ar%C3%A1biga%20o%20Criollo,y%20de%20productividad%20media%20%E2%80%93%20baja>
- Café Sabora. (s.f.). ¿Qué es el Café Caturra?. Recuperado el 12 de febrero de 2024, de <https://cafesabora.com/es/caturra-grano-de-caf%C3%A9-ar%C3%A1bica-de-calidad#:~:text=Qu%C3%A9%20es%20el%20Caf%C3%A9%20Caturra,productivo%20y%20de%20granos%20de%20café%20C3%A9>
- Perfect Daily Grind. (2020, 8 de abril). Explorando la variedad de café Catuai. Recuperado el 5 de junio de 2024, de <https://perfectdailygrind.com/es/2020/04/08/explorando-la-variedad-de-cafe-catuai/#:~:text=El%20Catua%C3%AD%20es%20una%20variedad,en%20rojo%20y%20otras%20variantes>
- Cafés Granell. (s.f.). Tipos de tuestes de café. Recuperado el 18 de marzo de 2024, de <https://www.cafesgranell.es/blog/tipos-de-tuestes-de-cafe/#:~:text=Principales%20tipos%20de%20tuestes,tipos%20de%20tueste%20de%20café%20C3%A9>

- Incapto. (s.f.). Beneficios y perjuicios del café por sus propiedades. Recuperado el 22 de agosto de 2024, de <https://incapto.com/beneficios-y-perjuicios-del-cafe-por-sus-propiedades/>
- Asociación Española de Fabricantes de Harinas y Sémolas. (s.f.). Molienda. Recuperado el 10 de octubre de 2024, de https://www.afhse.es/v_portal/apartados/apartado.asp?te=29#:~:text=de%20su%20superficie.-,Molienda,entre%20s%C3%AD%20por%20medios%20mec%C3%A1nicos
- Minitab Support. (s.f.). Diseños factoriales y de fraccionamiento en Minitab. Recuperado el 7 de abril de 2024, de <https://support.minitab.com/es-mx/minitab/21/help-and-how-to/statistical-modeling/doe/supporting-topics/factorial-and-screening-designs/factorial-and-fractional-factorial-designs/#:~:text=Un%20dise%C3%B1o%20factorial%20es%20un,las%20interacciones%20entre%20los%20factores>
- Altillo.com. (s.f.). Resumen de métodos de investigación. Recuperado el 14 de julio de 2024, de <https://www.altillo.com/examenes/uba/psicologia/metodinvest/resumenmetodo.pdf>
- Scancotec. (s.f.). Molinos de discos. Recuperado el 25 de noviembre de 2024, de <https://scancotec.com/productos/molinos-de-discos/#:~:text=Los%20molinos%20de%20discos%20son,que%20act%C3%BAan%20en%20sentido%20opuesto>
- Wang, X., Lim, L.-T., & Fu, Y. (2018). Effects of coffee roasting technologies on cup quality and bioactive compounds of specialty coffee beans. Food Chemistry, 272, 723-731. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.08.070>