Admin (2 setiembre del 2020). El café de Perú. *Junta Nacional del Café.* <https://juntadelcafe.org.pe/el-cafe-de-peru/>

Alger, J. (25 de septiembre de 2020). *Hablemos de Café: Bolsas Trilaminadas para Empacar Café*. Algier’s Impresores. <https://algiersimpresores.com/blogs/expertos-en-empaque/hablemos-de-cafe-bolsas-trilaminadas-para-empacar-cafe>

Alibaba (s.f.). *Envasadora Vertical automática de palitos de azúcar para café y té.* <https://spanish.alibaba.com/product-detail/automatic-vertical-tea-coffee-sugar-stick-packing-machine-60671794709.html>

Alibaba (s.f.). *Máquina automática de envasado de lentejas, garbanzos y granos de café*. <https://spanish.alibaba.com/product-detail/automatic-lentils-chickpeas-coffee-bean-packaging-machine-60732892108.html>

Aliexpress (s.f.). *LANDPACK-máquina de embalaje automática para especias, café, leche, sopas en polvo*. <https://es.aliexpress.com/item/33033826386.html>

Aquino, J. B. (26 de octubre de 2021). *Producción de café de altura en el departamento de Junín/ Entrevistado por Pedro Jaimes.*

Berrocal, M., Alvitrez, E., Carrión, F. & Peña García, G. (noviembre del 2017). *Planeamiento Estratégico de los Productores de Café en la Región Junín* [Tesis para obtener el grado de magíster en Administración estratégica de empresas]. Pontificia Universidad Católica del Perú.

<https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/9989/BERROCAL_ALVITREZ_PLANEAMIENTO_CAFE_JUNIN.pdf?sequence=1&isAllowed=y#page=131&zoom=100,92,97>

Buen Provecho (s.f.). *Descubre la forma correcta de guardar el café para conservar su aroma.* <https://buenprovecho.hn/tips/descubre-la-forma-correcta-de-guardar-el-cafe-para-conservar-su-aroma/>

Café Urbano (s.f.). *Junín.* <https://cafeurbano.pe/categoria/cafes/origen/junin?filter_presentacion-grano=grano&filter_origen=junin&filter_peso=250-gr>

Cafelab (29 de octubre de 2018). Certificaciones en café orgánico y comercio justo. *Cafelab.*<https://cafelab.pe/2018/10/29/cafe-organico-y-comercio-justo-certificaciones-que-premian-el-esfuerzo/>

Cafés Siboney (04 de diciembre de 2020). *Guía: conservación del café.* Cafés Siboney. <https://cafesiboney.com/blogs/guia/conservacion-del-cafe>

Caicedo, J. y Rincón, J. (5 de agosto de 2014). *Diseño y desarrollo de un prototipo virtual de una máquina automática para empacar productos a granel que hacen parte de la canasta familiar* [Proyecto de grado para optar el título de Ingeniero Mecatrónico]. Universidad Autónoma de Occidente. <https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/6873/T05010.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Cámara Peruana del Café y Cacao (s/f). *Café en el Perú.* <https://camcafeperu.com.pe/ES/cafe-peru.php>

Cámara Peruana del Café y Cacao (7 de octubre de 2021). *La tecnología en el procesamiento de los cafés de especialidad.* <https://camcafeperu.com.pe/ES/articulo.php?id=132>

Características (s.f.). *Definición y características: Café*. <https://www.caracteristicas.co/cafe/>

Chango, J. y Serrano, C. (noviembre de 2016). *Diseño e implementación de un sistema de control para solucionar las deficiencias en el proceso de empaquetado de una máquina empacadora de café de 20 gr, en la empresa Minerva* [Documento previo a la obtención del título de Tecnólogo em electromecánica proyecto integrador]. Escuela Politécnica Nacional. <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/16873/1/CD-7452.pdf>

Chavarri, A (s.f.). *Miércoles del exportador* [Diapositiva PowerPoint]. Control Union Certifications.

<http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=61D03D18-92EF-48CF-BFBA-45AB6F02D233.PDF>

Choperena, É. (23 de junio de 2020). *El Empaque del Café, ¿Beneficia o Altera el Resultado de Nuestra Bebida?* <https://www.animalgourmet.com/2020/06/23/empaque-del-cafe-diferencias-beneficios/>

De Weck, Charles, La Torre, C.; Cárdenas, E. (2010). Cooperativistas y el café nuestro de cada mañana. *Medio Ambiente y Urbanización*, 72(1), 75-85. <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Peru/desco/20100313020820/14_Selva.pdf>

Definición.de (s.f.). *Definición de café.* <https://definicion.de/cafe/>

Díaz Vargas, C. & Willems, C. (2017). *Línea de Base del Sector Café en el Perú* [Documento de trabajo]. SECO. <https://camcafeperu.com.pe/admin/recursos/publicaciones/Linea-base-del-sector-cafe-en-Peru.pdf>

El Auténtico Café (1 de octubre del 2019). *Las 8 etapas del proceso de producción del café*. El Auténtico Café <https://elautenticocafe.es/las-8-etapas-del-proceso-de-produccion-del-cafe/>

El Peruano (16 de mayo del 2021). Café peruano conquista 44 mercados del mundo y exportó más de 3 millones de sacos. *El Peruano*.

<https://elperuano.pe/noticia/120833-cafe-peruano-conquista-44-mercados-del-mundo-y-exporto-mas-de-3-millones-de-sacos>

El Peruano (27 de agosto del 2021). Cajamarca, Junín y San Martín son las regiones con mayor producción de café para exportación. *El Peruano.*

<https://elperuano.pe/noticia/127817-cajamarca-junin-y-san-martin-son-las-regiones-con-mayor-produccion-de-cafe-para-exportacion>

Escobar, R., Arestegui, M., Moreno, A., & Sanchez, L. (agosto de 2013). Catálogo de maquinaria para procesamiento de café. *Cooperación Alemana al Desarrollo*.

<https://energypedia.info/images/d/d1/Maquinaria_para_Caf%C3%A9.pdf>

Evangelista Basilio, A. & Ruiz Sandoval, W. (2018). *Diagnóstico situacional de la oferta exportable de café tostado de la provincia de Satipo - Junín al mercado chileno* [Para optar el grado de Licenciado en Negocios Internacionales]. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/623538/Evangelista_BA.pdf?sequence=4&isAllowed=y>

Fort, R. (16 de octubre de 2020). Más allá de los transgénicos: tecnología e innovación para una nueva revolución verde en el Perú. *GRADE*. <https://www.grade.org.pe/novedades/mas-alla-de-los-transgenicos-tecnologia-e-innovacion-para-una-nueva-revolucion-verde-en-el-peru-por-ricardo-fort/>

Gestión (23 de junio de 2016). Pequeños caficultores de Satipo identifican compradores nacionales y extranjeros. *Gestión*. <https://gestion.pe/economia/pequenos-caficultores-satipo-identifican-compradores-nacionales-extranjeros-146662-noticia/?ref=gesr>

Gob.pe (16 de abril de 2019). *Junín: organizaciones de productores intercambian experiencias en la ejecución de proyectos cofinanciados por el INIA*. <https://www.gob.pe/institucion/pnia/noticias/219156-junin-organizaciones-de-productores-intercambian-experiencias-en-la-ejecucion-de-proyectos-cofinanciados-por-el-inia>

Gordón, A. (2019). *Diseño y construcción de un prototipo de una máquina procesadora de café molido que dispensa bolsas para infusión directa en diferentes grados de concentración* [Proyecto de investigación]. Universidad San Francisco de Quito USFQ. <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8357/1/143053.pdf>

Herrera, E. & Lumbres, R. (2018). *Diseño de una máquina vertical empacadora, dosificadora y selladora de accionamiento mecánico – neumático controlado por un PLC para fundas de arroz* [Tesis para optar el título profesional en ingeniería mecánica elétrica]. Facultad de Ingeniería Arquitectura y Urbanismo. <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/4414/Herrera%20Bellodas%20-%20Lumbres%20Alvarez.pdf?sequence=1>

Honor Pack. (s.f.). *Envasadora vertical de dosificar y sellar VFJ-420*. <https://honorpack.com/es/envasadora-vertical-de-dosificar-y-sellar-vfj-420/>

IMCO (s.f.). *Café/Envasado*. <https://imco.es/cafe-envasado/>

Info Cafés (s.f.). *Origen del café en el Perú.* Info Cafés.

<http://infocafes.com/portal/biblioteca/origen-del-cafe-en-el-peru/>

International Coffee Organization (s.f.). *Historia del café*. International Coffee Organization. <https://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp>

Inycom (s. f.) Desarrollamos un sistema inteligente para el control y optimización de la fabricación en Mocay Caffè. <https://www.inycom.es/experiencia/desarrollamos-un-sistema-inteligente-para-el-control-y-optimizacion-de-la-fabricacion-en-mocay-caffe>

Jacinto, E. (2018). *Factores competitivos para el desarrollo de la caficultura peruana* [Archivo PDF]. Pensamiento Crítico, 23(2), 97-114. <https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/econo/article/view/15806/13533>

Llanos Lara, D. (marzo de 2021). *Análisis de los costos logísticos de la cadena de valor del café en Chanchamayo* [Trabajo de Investigación presentado para optar al Grado Académico de Magíster en Supply Chain Management]. Universidad del Pacífico. <https://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/3048/LlanosDiana_Tesis_maestria_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

MIDAGRI. (s/f). *Cafés especiales en el Perú*. <https://www.midagri.gob.pe/portal/24-sector-agrario/cafe/204-cafesespeciales-en-el-peru>

Natividad Borja, X. & Tucto Huallpa, C. (2019). *Análisis del perfil del consumidor de café entre 25 a 34 años de los distritos de Miraflores, San Isidro y Barranco, durante el año 2019* [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Gastronomía y Gestión de Restaurantes]. Universidad San Ignacio de Loyola. <http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/9747/1/2019_Natividad-Borja.pdf#page=55&zoom=100,109,560>

Olano, M. (11 de octubre de 2021). *Producción de café de altura en el departamento de Junín/ Entrevistado por Pedro Jaimes.*

Osorio, U. (2012). *“Certificación de café”* [Guía técnica]. Agrobanco. <https://www.agrobanco.com.pe/data/uploads/ctecnica/011-e-cafe.pdf>

Pacheco Alfaro, V. (2016). *Estimación del tiempo de vida útil del café tostado tipo Premium (Coffea arabica) en diferentes empaques mediante pruebas aceleradas* [Tesis para optar el título de ingeniero en industrias alimentarias]. Universidad Nacional Agraria La Molina.

<http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/20.500.12996/1779>

Páez, Ó. (diciembre de 2017). *Diseño de modulo a pequeña escala para empacado de café molido* [Proyecto de Grado para optar al título de Ingeniero Mecánico]. Universidad de los Andes Colombia. <https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstream/handle/1992/38792/u808627.pdf?sequence=1>

Pérez Mera, C. (2018). *“Proceso de certificación de café (Coffea arabica L.) orgánico en el Perú”* [Trabajo de Suficiencia Profesional para optar por el título de: Ingeniero Autónomo]. Universidad Nacional Agraria La Molina.

<https://1library.co/document/qmw6oj9z-proceso-de-certificacion-cafe-coffea-arabica-organico-peru.html>

Perfect Daily Grind (29 de julio de 2021). Caficultor: Cómo elegir el empaque para vender tu café tostado. *Perfect Daily Grind.* <https://perfectdailygrind.com/es/2021/07/29/caficultor-como-elegir-el-empaque-para-vender-tu-cafe-tostado/>

QUIMINET (6 de mayo 2011). *La importancia del envasado del café.* <https://www.quiminet.com/articulos/la-importancia-del-envasado-del-cafe-56041.htm>

Redacción (17 de marzo del 2020). El internet de las cosas y el big data ayudan a las empresas agroindustriales a aumentar su productividad. *Agraria.pe.*

<https://agraria.pe/noticias/el-internet-de-las-cosas-y-el-big-data-ayudan-a-las-empresas-21086>

Riaño Luna, C. (2017). *Tecnología del Café*. Universidad Nacional Abierta y a Distancia

<http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2017/02/213956_2-9-1-13.pdf>

Rodríguez, E. & López y López, G. (diciembre de 2012). *Diseño y construcción de una máquina empaquetadora de café molido* [Archivo PDF]. Instituto Tecnológico de Tuxtla Gutiérrez. <http://repositoriodigital.tuxtla.tecnm.mx/xmlui/bitstream/handle/123456789/1205/MD-RPIM2012065.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Weather Spark (2016). *El clima y el tiempo promedio en todo el año en Junín.* <https://es.weatherspark.com/y/22304/Clima-promedio-en-Jun%C3%ADn-Per%C3%BA-durante-todo-el-a%C3%B1o#:~:text=En%20Jun%C3%ADn%2C%20los%20veranos%20son,m%C3%A1s%20de%2016%20%C2%B0C>

Zapata, R. (2016). *La producción sostenible del café*. [Diapositiva de PowerPoint]. Infocafés. <http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/03/Alternativas_de_produccion_Sostenible_de_Cafe_Reiles_Zapata_Comercio_y_Cia.pdf>