

## REFERENCIAS BLIOGRÁFICAS.

- [1] **Fabricio Campero Verdun (2006)**. “*Obtención de Carmín de Cochinilla por el Método Carré Modificado*”; Universidad Autónoma Juan Misael Saracho-UAJMS; Facultad de Ciencias y Tecnología; fecha de consulta: 18-04-2016.
- [2] **Revista Universitaria EAFIT Vol.41. No. 137; 2005 pp.36-43**; *Proceso para la obtener colorante a partir de la semilla del aguacate*; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 18-04-2016; **Disponible en:**<https://es.scribd.com/doc/291185548/836-2490-1-PB>.
- [3] **Infoagro (2002)**. El cultivo del aguacate. [Consultado: 20/04/2016] **Disponible en:** [http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/aguacate.asp](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/aguacate.asp).
- [4] **Néstor Octavio Dueñas Sarmiento (2016)**; *Obtención de Colorante Natural de la Semilla de aguacate en dos variedades (Lorena y Hass), como alternativa para la agroindustria*. Fundación Universitaria agraria de Colombia programa de ingeniería agroindustrial Bogotá D.C. 2016; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 18-04-2016; **Disponible en:** [https://issuu.com/maosabo/docs/tesis\\_final\\_ver\\_\\_f](https://issuu.com/maosabo/docs/tesis_final_ver__f)
- [5] **O.A. Azucena Yolotli Téllez Díaz. (2010; enero)**; “*Solubilización y estabilidad de las microemulsiones del colorante natural Neocandentona*.”. México D.F.: Escuela Nacional de Ciencias Biológicas”. [Artículo en línea]; fecha de consulta: 10-04-2016. **Disponible:** <http://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/9033/152.pdf?sequence=1>
- [6] **Cano Lasso Alejandra Patricia (2015)**; “*Extracción y uso de tres pigmentos naturales a partir de tomate de árbol (Solanum betaceum Cav.), Mortiño (Vaccinium myrtillus L.) y mora de castilla (Rubus glaucus) como alternativa colorante natural para alimentos*”; Departamento de Ciencias de la Vida Carrera de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias Sangolquí. [Artículo en línea]; fecha de consulta: 14-04-2016. **Disponible en:** [documents.mx/documents/departamento-de-ciencias-de-la-vida-carrera-de-ingenieria-en-ciencias-agropecuarias-sangolqui-extraccion-y-uso-de-tres-pigmentos-naturales-a-partir-de.html](http://documents.mx/documents/departamento-de-ciencias-de-la-vida-carrera-de-ingenieria-en-ciencias-agropecuarias-sangolqui-extraccion-y-uso-de-tres-pigmentos-naturales-a-partir-de.html)

[7] **Martha Oviedo Aguilar. (2008)**; INE; Instituto Nacional de Estadística; Encuesta Nacional Agropecuaria; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 25-04-2016.

**Disponible:**

<http://www.ine.gob.bo/pdf/ENA2008/EncuestaNacionalAgropecuariaV2.pdf>

[8] **Eva Isabel García Ramírez (2012)**; “*EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE LA FRACCIÓN COLORANTE DE LA SEMILLA DEL AGUACATE (PERSEA AMERICANA MILLER) A NIVEL LABORATORIO*”; Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Ingeniería; fecha de consulta: 25-05-2016. **Disponibilidad en:** [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08\\_1280\\_Q.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1280_Q.pdf)

[9] **Silvia Anabel Castillo Membreño e Iris Elizabeth Ramírez González (2006)**; “*Ensayo preliminar para la obtención de colorantes naturales a partir de especies vegetales comestibles*”; Universidad de el Salvador Facultad de Química y Farmacia; fecha de consulta: 26-05-2016.

**Disponibilidad en:** <http://ri.ues.edu.sv/4989/1/16100351.pdf>

[10] **Alejandro Martínez M. (2005)**; “*Flavonoides*”; Universidad de Antioquia Facultad de Química Farmacéutica, [Artículo en línea]; fecha de consulta: 28-05-2016. **Disponible en:** <http://farmacia.udea.edu.co/~ff/flavonoides2001.pdf>

[11] **IBCE (2009, marzo)**; “*Perfil de mercado correspondiente al resultado 3 de la consultoría evaluación del impacto comercial del Biocomercio en Bolivia – situación actual y perspectivas*”; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 28-05-2016. **Disponible en:** [http://www.santacruztrade.com.bo/images/sectores\\_exporte/colorante-achiote-perfil-mercado.pdf](http://www.santacruztrade.com.bo/images/sectores_exporte/colorante-achiote-perfil-mercado.pdf)

[12] **Delgado, Días, Espinoza, Mendoza, Juárez. (2013)**; “*Diseño de la línea de producción para la elaboración y envasado de puré de palta en el departamento de Piura*”; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 28-05-2016. **Disponible en:** [http://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1717/PYT\\_\\_Informe\\_Final\\_\\_Pure\\_Palta.pdf?sequence=1](http://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1717/PYT__Informe_Final__Pure_Palta.pdf?sequence=1)

[13] **J. A. García-Fajardo; M. del R. Ramos-Godínez; J. Mora-Galindo (1999).** *“Estructura de la semilla de aguacate y cuantificación de la grasa extraída por diferentes técnicas”*; en: Revista Chapingo Serie Horticultura N° 5, pag. 123-128. 1999. [Artículo en línea]; fecha de consulta: 28-05-2016. **Disponible en:**[http://www.avocadosource.com/WAC4/WAC4\\_p123.pdf](http://www.avocadosource.com/WAC4/WAC4_p123.pdf)

[14] **Pedro Luis Chávez Álvarez (2011);** *“Evaluación antioxidante y antimicrobiana en extractos de residuos de aguacate”*; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 29-05-2016. **Disponible en:**[http://biblioteca.itson.mx/dac\\_new/tesis/309\\_chavez\\_pedro.pdf](http://biblioteca.itson.mx/dac_new/tesis/309_chavez_pedro.pdf)

[15] **Diana Paulina Guerrero Escobar (2011);** *“Extracción y evaluación de un colorante natural a partir de la pepa de aguacate para el teñido de las fibras de algodón y poliéster”*; Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos-Carrera de Ingeniería Bioquímica; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 14-03-2017.

**Disponible:**

<http://redi.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1757/1/SBQ%202%20Ref.3396>

[16] **Corina Cruz y Sara Iveth Rosales (2007);** *“Propuesta de un colorante natural a partir de la semilla de Aguacate (Persea americana M); Universidad de El Salvador-Facultad de Química y Farmacia;* [Artículo en línea]; fecha de consulta: 25-03-2017. **Disponible en:** [ri.ues.edu.sv/4837/1/16100066.pdf](http://ri.ues.edu.sv/4837/1/16100066.pdf)

[17] **Gracia Nava Manuel Alejandro (2011);** *“Cuantificación de fenoles y flavonoides totales en extractos naturales”*; Farmacia y Medicina-Perú; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 14-04-2017. **Disponible en:** [http://www.uaq.mx/investigacion/difusion/veranos/memorias-2007/56\\_1UAQGarciaNava.pdf](http://www.uaq.mx/investigacion/difusion/veranos/memorias-2007/56_1UAQGarciaNava.pdf)

[18] **Juan Coronel, Luis Pérez, (septiembre, 2016);** *“Colección de Tablas Gráficas y Ecuaciones de Transmisión de Calor”*; Universidad de Sevilla-Dpto. de Ingeniería Energética”; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 19-05-2017. **Disponible en:**

[http://www.esi2.us.es/~jfc/Descargas/TC/Coleccion\\_tablas\\_graficas\\_TC.pdf](http://www.esi2.us.es/~jfc/Descargas/TC/Coleccion_tablas_graficas_TC.pdf)

**[19] Norma, Ángela, Paola; (septiembre, 2014);** *Extracción de pigmentos colorantes tipo flavonoides, flor del pomo (Syzygium jambos). Zona verde del iear Florencia caquetá*; *Amazonía Investiga*,; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 21-06-2017. **Disponible en:** <http://www.udla.edu.co>

**[20] María Alejandra Gaviria Mejía, María Camila Mejía Aguas; (2012);** *Evaluación de la extracción de colorantes naturales del aguacate como negocio para la región antioqueña*, [Artículo en línea]; fecha de consulta: 25-06-2017. **Disponible en:** <http://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/347/1/ADMO0766.pd>

**[21] Gabriela Ponce y Deisy Morales; (2011);** "Nogal" (*Junglans neotropica*) y "Guarango" (*Caesalpinia spinosa*) y propuesta de revalorización de saberes ancestrales con las mujeres de la Asociación de"; [Artículo en línea]; fecha de consulta: 28-07-2017.

**Disponible:**

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/825/1/03%20REC%20141%20ARTICULO%20CIENTIFICO.pdf>.