

BIBLIOGRAFÍA

BENEFICIOS DEL CILANTRO PARA LA SALUD HUMANA - TARINGA!

“BENEFICIOS DEL CILANTRO PARA LA SALUD HUMANA”

<http://www.taringa.net/posts/salud-bienestar/14090054/Beneficios-del-cilantro-para-la-salud-humana.html>

CODEX SATAND306R-2011 “NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJI(CODEX STANS 306R2011)” Revisado el 20/03/2014 en:

www.codexalimentarius.org/input/download/standards/.../CXS_306Rs.pdf

CATEDRA DE HORTICULTURA .CEBOLLA (*Allium cepa* L.) ... Datos publicados en el XXIV Congreso Argentino de

Horticultura.<http://www.fca.uner.edu.ar/academicas/deptos/catedras/horticultura/cebolla.pdf>

CENTA CULTIVO DE TOMATE

Cultivo de tomate Autores:.....Juana Pérez Guillermo Hurtado Víctor Aparicio Quirino Arguet

<http://www.centa.gob.sv/docs/guias/hortalizas/Guia%20Tomate.pdf>

CADOZO, BAZCO, NEYDA,ELENA, “ELABORACION DE SALSA DE MANI PARA DIVERSOS TIPOS DE CARNE” Editorial: Univesidad Autonoma Juan Misael Saracho. Trabajo de grado, Ingenieria de Alimentos-Facultad de Ciencias y Tecnologia. Tarija –Bolivia.2014.

CHAVARRIA, LOURDES “SALSAS” Union Europea.2010. Revisado el 12/03/2014 en:

www.minec.gob.sv.cajadeherramientasue/images/stories/fichas/honduras/hn-salsas.pdf

EROSKI “EL AJO, ANTIBIÓTICO NATURAL” .

Características de la planta de ajo

http://ideasana.fundacioneroski.es/web/es/13/escuela_1/escuela1_ajo.pdf

HERNÁNDEZ DAVILA “UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON FACULTAD DE AGRONOMIA DIVISION DE ESTUDIOS DE POSCRADO”

Crecimiento y Desarrollo del Cilantro *Coriandrum sativum* L

<http://cdigital.dgb.uanl.mx/te/1020148421/1020148421.PDF>

IICA “Guía de identificación y manejo uía de identificación”

Managua: IICA, 2008. publicación. ... Nicaragua. Email:

proyecto_redsicta@iica.int.ni, info@redsicta ...

http://www.iica.int.ni/IICA_NICARAGUA/Publicaciones/GuiasTecnicas/Cultivo_Culantro.pdf

(ING AGR SUSNA ROTHMAN E ING AGR GLORIA DONDO) CEBOLLA

(Allium cepa L.) - Documento sin título www.fca.uner.edu.ar/...edras/horticultura/cebolla.pdf

J. P. MORALES-PAYÁN, B. BRUNNER, L. FLORES Y S. MARTÍNEZ, 2011

Cilantrillo Orgánico Proyecto de Agricultura Orgánica Página 4 Plagas y

enfermedades Nutrición del cilantro con fertilizantes

orgánicos. <http://prorganico.info/cilantrillo.pdf>

LIMON CITRUREL LIMÓN - UNIVERSIDAD DE MURCIA

<http://www.um.es/aulasenor/saavedrafajardo/trabajos/limon.pdf>

LA QUIRQUIÑA

<http://llajwapicante.blogspot.com/2009/09/quirquina-para-tu-llahua.html>

LÓPEZ. VALREZO, ESTUARDO, DANIEL. “DESARROLLO DE UN NUEVO

CONDIMENTO CON AJI Y CHOCCLO” Editorial: Universidad tecnológica

Equinoccial. Tesis de grado, Facultad de Ciencias de la Ingeniería en Industrialización de los Alimentos. Quito-Ecuador. 2005.

LEWIS, M., J. “PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS SISTEMAS DE PROCESADO” Editorial Acriba S.A. Zaragoza-España. 1993.

MARIN 2010 Detalle del Registro

<http://www.bdigital.unal.edu.co/2189/1/7008504.2010.pdf> Marín Pimentel, Gilberto

MELGAREJO; HERNÁNDEZ; BARRERA Y BARDALES.

“CARACTERIZACIÓN Y USOS POTENCIALES DEL BANCO DE

GERMOPLASMA DE AJI AMAZÓNICO”. Editorial: Graficas Ducal Ltda. Instituto Amazonico de Investigaciones Científicas. Sinchi. Universidad Nacional de Colombia. 2004.

MORALES, VILLAZON, NESTOR “TABLA BOLIVIANA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS”. Cuarta Edición. Ministerio de salud y deportes. La Paz-Bolivia.2005.

NATURLAND “PIMIENTA - NATURLAND: STARTSEITE”

Producción Orgánica de Pimienta Asociación Naturland, ... 9/03/2014

http://www.naturland.de/fileadmin/MDB/documents/Publication/Espanol/pimienta_2005.pdf

ÓLEO CULTURA “ACEITE DE OLIVA “

BREVE DESCRIPCIÓN DE SU COMPOSICIÓN

<http://oleocultura.com/PDF/Aceite%20de%20Oliva.pdf>

RAMIREZ “MINISTERIO DE SALUD TABLAS PERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS”.

Tablas peruanas de composición de alimentos

<http://www.rvcta.org/Imagenes/TablasPeruanasDeComposicionDeAlimentos.pdf>

ROCABADO, FERNADO. “ANALISIS DE LA CADENA DE VALOR AGRO-ALIMENTARIA DEL AJJ”. Fundacion para el desarrollo de la tecnología agropecuaria Valles . Proyecto MAPA. Cochabamba –Bolivia.2001.

UNC-UNIVESIDAD NACIONAL DE COLOMBIA “PROCESAMIOENTO Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS “. Colombia 2006. Revisado el 20/05/2014 en :

<http://www.virtual.anal.edu.co./cursos/agronomía/2006228/teoría/fundam/p9.htm>

UAM-UNIVERSIDAD AÛTONOMA DE MEXICO. “EVAPORACION” revisado el 20/05/2014 en:

<http://docencia.izt.uam.mx/sgpe/files/users/uami/mlc/evaporacion.pdf>

UREÑA, M., D ARRIGO M. EVALUACION SENSORIAL DE LOS

ALIMENTOS. Editorial Agraria. Universidad Nacional Agraria de la Molina. Lima Perú, 1999.

VALIENTE, BANDERAS, ANTONIO “PROBLEMAS DE BALANCE Y

MATERIA Y ENERGÍA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”. Editorial: Limusa S:A México. Página 148.1994.

VARGAS, MIGUEL, ÀNGEL. “AGUA POTABLE –UNIDAD 3 AGUA DE MESA”. Texto guía: Tecnología de bebidas analcoholicas. Carrera Ingenieria de Alimentos , Universidad Autonoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.2014.

WIKIPEDIA, LA ENCICLOPEDIA LIBRE
http://es.wikipedia.org/wiki/Coriandrum_sativum