

Referencias Bibliográficas

- Azcue, L.M. (1947). El chocolate, el chile y el jitomate. Mexico. Picot Laboratorios Internacional, Inc.
- B. de Caraza Campos, L. (2003, Julio). 101 Recetas mexicanas. <u>Guía México</u> desconocido, pp. 29
- Bellefontaine, J. (2004). Recetas sabrosas, chocolate. España, Parragón.
- Centro de Investigación Tropical. (s.f.). Recuperado el día 27 de octubre de 2005 de http://www.uv.mx/citro/personal/Nisao/lab/espa/investigacion.htm
- Chapa, M. (2003). <u>Chocolate, regalo del edén</u>. Mexico. Gobierno de Tabasco, Sec. de Cultura, Recreación y Deporte
- Coady, C. (1995). Chocolate, manual para sibaritas. España. Evergreen.
- Coe, S.D. & Coe, M.D. (1999). <u>La verdadera historia del chocolate</u>. México. Fondo De Cultura Económica.
- Cruces Carvajal, R. (1986). Lo que México aportó al mundo. México. Panorama
- Danhke, G.L. (1989). La comunidad humana: Ciencia social. México. McGraw-Hill



El Portal de México. (2003). El chocolate es cacao. Herencia de México al mundo.

Recuperado el día 07 de febrero de 2006, de

http://elportaldemexico.com/arteculinario/chocolatecharla.htm

Figueroa de Dueñas, M. (1995).Xocolatl<u>: Chocolate, la aportación de México al mundo.</u>

México. Diana

Food and Agriculture Organization of the United Nations "FAO", (2006). *Perspectivas a plazo medio de los productos básicos agrícolas*. Recuperado el día 19 de abril de 2006, de

http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/007/y5143s/y5143s0w.htm

García Curado, A.J. (1996). <u>Chocolate, oro líquido: amor y chocolate</u>. España. Zendrera Zariquiey

Gutiérrez, X. (1998). <u>Tratado del chocolate</u>, cómo me gusta el chocolate. España. Hegar, Monsa.

Hachet, S. & Boistelle, C. (1993). <u>Chocolate y chocolates</u>. Argentina. Dormonval. Hay, D. (2004). Sabores. España. Grijalbo

Instituto del Cacao y el Chocolates. (2005). Recuperado el día 27 de octubre de 2005 de http://www.chococao.com/delcacao.htm



M. de Benitez, A. (1999). Del cacao al chocolate. México. Clío.

Medial, E. & Gosset, M. (2002). El chocolate. España. De Vecchi.

México Forestal, bosques y selvas para siempre. (2006). *El Cacahuanache, madre del cacao*. Recuperado el día 23 de marzo de 2006, de http://www.mexicoforestal.gob.mx/nuestros arboles.php?id=32

Naciones Unidas. (2005). *Mercado: Producción*. Recuperado el día 24 de agosto de 2005, de http://r0.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/mercado.htm

Novo, S. (1997). <u>Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México</u>.

México. Porrúa.

Onda Salud. (2001). *Chocolate: Valor Nutricional*. Recuperado el día 01 de marzo de 2006, dehttp://www.ondasalud.com/edicion/componentes/noticia/VersionImprimirOndasa http://www.ondasalud.com/edicion/componentes/noticia/VersionImprimirOndasa http://www.ondasalud.com/edicion/componentes/noticia/VersionImprimirOndasa

Ortemberg, A. (2005). <u>Pasión por el chocolate</u>. España. Océano Ambar.

Sahagún, B. (1967). Historia general de las cosas de la Nueva España. México. Porrúa

Santamaría, S. (2004). Larousse gastronomique. España. Larousse



Shuhmacher, K. & Forsthofer. L. (1996). El gran libro del chocolate. España.

Everest.

The Chocolate Museum. (2006). *Cacao países*. Recuperado el día 10 de abril de 2006. de http://www.choco-story.be

The multilingual food information site. (s.f) ¿Cuál es la composición (física y química) de los granos, de la manteca, de la masa y del polvo de cacao? Recuperado el día 6 de marzo de 2006 de http://www.food-info.net/es/qa/qa-fp48.htm

Trilling, S (2003). Sazón de mi corazón. México. Diana

Weber, L. (2002). <u>Colección de recetas con chocolate</u>. Estados Unidos. Publications Internacional, Ltd.

Wood, G. A. R. & Lass, R. A. (1985). Cocoa. Londres, Nueva York. Logma.