



### Referencias Bibliográficas

- Cichy, R.F. & Hickey, P.J. (2005). *Managing service food and beverage operations* (3<sup>o</sup> Edition). USA: Educational Institute of American Hotel and Lodging Association.
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación. (2005). *Cuatro mitos sobre la nutrición*. Recuperado el 5 de febrero de 2006, de <http://www.eufic.org/sp/food/pag/food41/food413.htm>
- Cuevas, D.F. (2002). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. México: Editorial Limusa.
- DeFranco, A.L. & Noriega, P.B.M. (2000). *Cost control in the hospitality industry*. New Jersey, USA: Prentice- Hall.
- Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica. (2005). *The principles of organic agriculture*. Recuperado el 27 de febrero de 2006, de [http://www.ifoam.org/about\\_ifoam/principles/index.html](http://www.ifoam.org/about_ifoam/principles/index.html)
- Heasman, M. & Mellentin, J. (2001). The health proposition. *Dairy Industries International*. 66 (3), 1-13. Recuperado el 5 de febrero de 2006, de la base de datos Business Source Premier.
- Hernández, E. G. (2003). *Avanza México en el cultivo de orgánicos*. Recuperado el 13 de febrero de 2006, de [http://www2.eluniversal.com.mx/pls/impreso/noticia.html?id\\_nota=36182&tabla=finanzas](http://www2.eluniversal.com.mx/pls/impreso/noticia.html?id_nota=36182&tabla=finanzas)
- Keiser, J. (1989). *Controlling and analyzing costs in foodservice operations* (2<sup>o</sup> Edición). New York, USA: Macmillan Publishing Company.
- Keister, D.C. (1990). *Food and beverage control* ( 2<sup>o</sup> Edición). New Jersey, USA: Prentice- Hall.



- Koniecki, G. A. (2005). Los mercados locales como estrategia de crecimiento del sector orgánico. *Cultura Orgánica*, 6 (6), 42-43.
- Lobato, G. A. J., Gómez, C. M.A., Gómez, T.L. (2005). *Fomentan desarrollo de mercado orgánico interno*. Recuperado el 13 de febrero de 2006, de [http://www.teorema.com.mx/articulos.php?id\\_sec=26&id\\_art=496&id\\_ejemplar=55](http://www.teorema.com.mx/articulos.php?id_sec=26&id_art=496&id_ejemplar=55)
- Lopategui, E.C (2000). *Conceptos básicos de Nutrición*. Recuperado el 17 de julio de 2006, de <http://www.saludmed.com/Salud/Nutricion/ConcptBa.html>
- Loperena, F. (2005). *Alimentos orgánicos: Historia*. Recuperado el 2 de abril de 2006, de <http://www.organicconsumers.org/espanol/131205organico.htm>
- Marti, J. (2005). Inauguran Gobernador y Secretario de Agricultura la 4° Exporgánicos. *Cultura Orgánica*, 6 (6), 6-9.
- Marti, J. (2005). Análisis del Movimiento Orgánico Mundial. *Cultura Orgánica*. 6 (6), 18-19.
- Martins, C.M.B. (2006). *Orgánicos y consumidor*. Conferencia presentada en la BioFach América Latina, 2005. Recuperado el 26 de marzo de 2006, de <http://www.biofach-americalatina.com.br/05-espbfal.htm>
- Mulet, A. (2004). *La Isla: Comida Orgánica Popular*. Recuperado el 5 de febrero de 2006, de [http://www.restaurantes.emol.com/articulos/detalles\\_articulo.asp?id\\_articulo=1140](http://www.restaurantes.emol.com/articulos/detalles_articulo.asp?id_articulo=1140)
- Muñoz, M.D. & Mendoza, M.E. (1996). *Tablas de valor nutritivo de los alimentos* (Edición Internacional). México, México: Pax.
- Ninemeier, J.D. (2004). *Planning and control for food and beverage operations*. 6° Edition. USA: Educational Institute of American Hotel and Lodging Association.
- Notimex/Síntesis. (2006, 5 de octubre). Todo lo “bio” adquiere auge en Alemania y Francia. *Síntesis*, p10.



- Organic Food Research Foundation. (2006). *Preguntas frecuentes sobre la agricultura orgánica*. Recuperado el 5 de febrero de 2006, de [http://www.ofrf.org/general/about\\_organic/index-en-espanol.html](http://www.ofrf.org/general/about_organic/index-en-espanol.html)
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura Ecológica. (2005). *¿Qué es la agricultura orgánica?*. Recuperado el 14 de febrero de 2006, de <http://www.fao.org/organicag/frame2-s.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1999). *La Comisión FAO/OMS establece los criterios de los alimentos orgánicos*. Recuperado el 5 de febrero de 2006, de <http://www.fao.org/Noticias/1999/990608-s.htm>
- Organización Mundial de la Salud. (2005). *Determinación de las necesidades de energía y proteínas para la población de diez países latinoamericanos*. Recuperado el 19 de abril de 2006, de [www.paho.org/Spanish/dpm/shd/hp/hapl04\\_cepal\\_reqnut.pdf](http://www.paho.org/Spanish/dpm/shd/hp/hapl04_cepal_reqnut.pdf)
- Perea, E. (2005). *Calificar lo orgánico*. Recuperado el 13 de febrero de 2006, de [http://www.teorema.com.mx/articulos.php?id\\_art=497&id\\_ejemplar=55](http://www.teorema.com.mx/articulos.php?id_art=497&id_ejemplar=55)
- Rapela, R. O. (2006). *Alimentos orgánicos; Libres de contaminación química y biológica*. Recuperado el 5 de febrero de 2006, de <http://www.latinsalud.com/articulos/00947.asp>
- Reyes, M.R. (2001). *Administración de servicios de alimentación. Guías Prácticas*. Buenos Aires, Argentina: Editorial Universitaria de Buenos Aires.
- Ruiz, F. F. (1998). El desarrollo de la Agricultura Orgánica en México. Recuperado el 27 de marzo de 2006, de [http://cecaedu.semarnat.gob.mx/biblioteca\\_digital/la\\_hoja/hoja\\_1\\_5.shtml](http://cecaedu.semarnat.gob.mx/biblioteca_digital/la_hoja/hoja_1_5.shtml)
- Ruiz, F. J. F. (1999). *Tópicos sobre Agricultura Orgánica* (Tomo 1). México: Universidad de Chapingo.
- Sanzana, C. W. (2005). *La comida orgánica poco a poco se ha abierto espacio....* Recuperado el 5 de febrero de 2006, de [http://www.chile.cl/tpl/articulo/detalle/masnotas.tpl?cod\\_articulo=70811](http://www.chile.cl/tpl/articulo/detalle/masnotas.tpl?cod_articulo=70811)



- Servicio de Información y Estadística Agroalimentaria y Pesquera. (2002). *Análisis agropecuario productos orgánicos*. Recuperado el 3 de abril de 2006 de <http://www.siap.sagarpa.gob.mx/InfOMer/analisis/organico.html>
- Shugart, G. Molt, M., Wilson, M. (1991). *Como preparar banquetes de 25 hasta 500 personas*. México.: Limusa.
- Silva, G. (2006). *Restaurantes: fijación de precios del menú*. Recuperado el 26 de marzo de 2006, de <http://www.espaciogastronomico.com.ar/index.php?idSeccion=2>
- Soto, G. (2003). *Memorias del taller agricultura orgánica: Una herramienta para el desarrollo rural sostenible y la reducción de la pobreza*. Recuperado el 5 de febrero de 2006, de [http://www.fao.org/es/esc/common/ecg/30476\\_es\\_RUTAtaller.pdf](http://www.fao.org/es/esc/common/ecg/30476_es_RUTAtaller.pdf)
- Talarico, D. (2006). Top 13 food trends for 2006. Recuperado el 5 de febrero del 2006, de <http://www.timesleader.com/mld/timesleader/entertainment/13653246.htm>
- Tami, L. (2001). *La producción orgánica en Argentina*. Recuperado el 28 de febrero de 2006, de <http://www.nutrar.com/detalle.asp?ID=251>
- Tapuach, A. S. (2006). *Alimentos orgánicos, tendencia para 2006. Crece el consumo de verduras, frutas y carne producidas sin químicos*. Recuperado el 13 de febrero de 2006, de <http://www.eluniversal.com.mx/estilos/46749.html>
- Tapuach, A. S. (2004). *Crean primeros biocentros; venderán productos orgánicos*. Recuperado el 13 de febrero de 2006, de [http://www2.eluniversal.com.mx/pls/impreso/noticia.html?id\\_nota=35595&tabla=nuestromundo](http://www2.eluniversal.com.mx/pls/impreso/noticia.html?id_nota=35595&tabla=nuestromundo)
- The Green Corner. (s. f.). *Restaurante*. Recuperado el 14 de febrero de 2006, de <http://www.thegreencorner.com/restaurante.php>
- The Green Corner. (s. f.). *Información*. Recuperado el 14 de febrero de 2006, de <http://www.thegreencorner.com/información.php>



Waldner, G. K. & Mitterhauser, K. (1971). *The professional chef's book of buffets*. New York, USA.: Van Nostrand Reinhold.

Youshimatz, N.A. (2006). *Control de costos de alimentos y bebidas I*. México: Diana. S.A. de C.V.