

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Barrows, C. & Bosselman, R. (1999). Hospitality management education. United States of America: The Haworth Hospitality Press.

Benini, C. & Sturken, C. (2003, January). Themes for all seasons. Meetings & Conventions, pp. 53-60.

Cho, Y., Wang, Y. & Fesenmaier, D. (2002). Searching for experiences: The web-based virtual tour in tourism marketing. Journal of Travel & Tourism Marketing. 12(4), 1-15.

Cruces, R. (1986). Lo que México otorgó al mundo. México: Panorama.

Gironella De D'Angeli, A. & D'Angeli, J. (1990). El gran libro de la cocina mexicana: Cocina barroca. México: Larousse.

Hahm, S. & Khan, M. (2001). Changing food consumption patterns and their impact on the quick service restaurant industry. Journal of Restaurant & Foodservice Marketing. 4(3), 65-79.

Hernández del Valle-Arizpe, C., y Macías, E., (Comp.). (2000). La gastronomía mexicana del sur: Agua, barro y fuego. Campeche: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Hospitality Information Technology Association. (2000). Hospitality foodservice information technology: Getting better, quicker. International Journal of Hospitality Information Technology, 1, 1-3.

Kinney, T. & Taylor, J. (2000). Investigación de mercados. (6ª Ed.). México: McGraw-Hill.

Knychalska, I. & Shaw, M. (2002). A perspective on marketing planning and its essentiality for the entrepreneurial restaurateur. Journal of Foodservice Business Research, 5, 101-117.

Kotler, P. & Armstrong, G. (1998). Fundamentos de Mercadotecnia. (4ª. Ed.) México: Pearson.

Law, R. & Cheung, L. (2002). Internet and tourism part VII: Excite travel. Journal of Travel & Tourism Marketing, 12, 103-108.

Lawrence, E. (1992). The complete caterer: A practical guide to the craft and business of catering. (Rev., 2<sup>nd</sup>. Ed.) . New York: Doubleday.

- Loman, S. (2000). Catering management. (2<sup>nd</sup>. Ed.) New York: John Wiley & Sons.
- López Altamirano, A. (1997). Introducción a la investigación de mercados. (2<sup>nd</sup>. Ed.) México: Diana.
- Melgarejo Vivanco, J. L. (1950). Historia de Veracruz. (Vol. 1). Veracruz: Gobierno de Veracruz.
- Miller, R. (1988). Minitab handbook for business and economics. Boston: PWS-Kent Publishing Company.
- Novo, S., Perez, S., Noriega, E., Pérez Sanvicente, G., Armella de Aspe, V., Lelo de Larrea de Calderón, L., Bernal de Yturbe, D., Obregón, G., y Arzumendi de Garita, C. (1960). La Cocina Mexicana II. México: Litográfica Torres y Rosas.
- Novo, S. (1968). Cocina Mexicana. México: Diana.
- O'Connor, P. (2000). Using Computers in Hospitality. (2<sup>nd</sup>. Ed.) New York: Continium.
- Pasquel, L. (1969). Biografía integral de la ciudad de Veracruz. México: Citlaltepétl.
- Regordosa Fabre, P., Murillo Martínez, L. y Sanchez Escamilla, I. (1993). Planeación y organización de una empresa de servicio de banquetes en la ciudad de Puebla.

Tesis de Licenciatura en Hotelería, Universidad de las Américas-Puebla,  
Puebla.

Robles Valdés, G. y Alcérreca Joaquín, C. (2000). Administración: Un enfoque interdisciplinario. México: Prentice Hall.

Rochat, M. (2001). Marketing y gestión de la restauración. México: Gestión 2000.

Schmidt, A. (1990). The banquet business. (2<sup>nd</sup>. Ed.) New York: Van Nostrand Reinhold.

Shock, P. & Stefanelli, J. (1992). Hotel catering: A handbook for sales and operations.  
New York: John Wiley & Sons.

Weiss, E. & Weiss, H. (1991). Catering handbook. New York: Van Nostrand Reinhold.