



### Referencias Bibliográficas

- Aguilar, F. L. & Vázquez, P. K. (Otoño, 2003). Evaluación del nivel de conocimientos de empleados y la percepción de los clientes durante el proceso de obtención de la certificación H en un restaurante de la ciudad de Puebla. Tesis de licenciatura, Universidad de las Américas, Puebla. Cholula, Puebla, México.
- Añez, G. I. (2000). La calidad higiénica de servicio como factor de seguridad alimentaria en el turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 9, 360-379.
- Asociación Mexicana de Restaurantes, A.C. (2001). *Distintivo H*. [Sección: Disposiciones Legales]. Recuperado el 10 de febrero de 2005, de <http://www.las-buenas-mesas.com/distintivoh.html>
- Asociación Mexicana de Restaurantes, A.C. (2001). *Reglamentos de salubridad*. [Sección: Disposiciones Legales]. Recuperado el 10 de febrero de 2005, de <http://www.las-buenas-mesas.com/salubridad.html>
- Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (2005). *Distintivo H: Prestador de servicios de alimentos y bebidas*. Recuperado el 23 de marzo de 2005, de <http://www.ance.org.mx/ie/dh/index.asp>
- Benítez, M. A. (2001, octubre). *Nuestros sabores: Las cocinas del mundo en México*. México D.F.: Clío.
- Bravo, M. F. (2004). *El manejo higiénico de los alimentos: Guía para la obtención del Distintivo H*. Mexico D.F.: Limusa Noriega Editores.



- Calidad Mexicana Certificada. (2000). *Verificación de distintivo H programa HE (higiene y excelencia)*. Recuperado el 12 de abril de 2005, de [http://www.calmecac.com.mx/notas\\_calmecac/preguntas\\_frecuentes/verificacion\\_distintivo\\_h.php](http://www.calmecac.com.mx/notas_calmecac/preguntas_frecuentes/verificacion_distintivo_h.php)
- Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. (2005). *¿Qué es CANIRAC?* Recuperado el 24 de marzo de 2005, de <http://www.caniracnacional.com.mx>
- Cannon, B. (2004, julio). Preparing for your next food safety audit. *Restaurant Hospitality*, 88 (7), 134-136.
- Diva, E. C. (2001, octubre-noviembre). Distintivo H, norma obligada con carácter permanente. *A la Carta Internacional*, 40 (7), 24-25.
- Flores, L. J. & Vélez, M. A. (2002). *Comunicación y participación: La experiencia de México. Versión 2*. Recuperado el 15 de febrero de 2005, de <http://www.fao.org/docrep/meeting/004/ab446s.htm>
- Frenk M. J. (2002, noviembre). *Salud y turismo, un entorno para el crecimiento. [Comunicado de prensa # 195]*. Recuperado el 17 de abril de 2005, de [http://www.salud.gob.mx/ssa\\_app/noticias/datos/2002-11-03\\_436.html](http://www.salud.gob.mx/ssa_app/noticias/datos/2002-11-03_436.html)
- García, R. E. (1991, septiembre). Festival de cocina oaxaqueña. *Gastrotur de México*, 114, 34.
- García, R. H. (1999). *Cocina prehispánica mexicana* (5ta ed.). México D.F.: Panorama.



- Gómez, I. (2002, agosto). Distintivo H: La prioridad en CANIRAC [Versión electrónica], *Restaurantes*, 4, 4. Recuperado el 22 de febrero de 2005, de [http://www.caniracnacional.org/rest\\_acrobat/04.pdf](http://www.caniracnacional.org/rest_acrobat/04.pdf)
- Grover, S., & Dausch, J. (2000, febrero). Hepatitis A in the foodservice industry. *Restaurant Hospitality*, 84 (2), 96-102.
- H. Ayuntamiento. (1999). *Programa de capacitación*. Recuperado el 10 de febrero de 2005, de <http://www.oaxacainfo.gob.mx/capacita.html>
- Hernández, S. R., Fernández, C. C. & Baptista, L. P. (1998). *Metología de la investigación*. México, D.F.: Mc Graw-Hill.
- Hernández, J. (2001, febrero). Food safety starts at your back door. *Restaurant Hospitality*, 85 (2), 86-88.
- Hernández, J. (2000, marzo). Keeping it clean: How to prevent cross-contamination. *Restaurant Hospitality*, 84 (3), 104-110.
- Hernández, J. (2000, enero). Clearing and sanitizing: Those hard to remember places. *Restaurant Hospitality*, 84 (1), 96-102.
- Hopeman, R. J. (2002). *Administración de producción y operaciones: Planeación, análisis y control*. México, D.F.: Grupo Patria Cultural.
- Iriarte, R. (2001, abril-mayo). Distintivo H, ¿apatía por la norma o falta de información? *A la Carta Internacional*, 37, 2.
- Jonson, L., Shin, J., Hale, F. A. & Karl, J. M. (2003). Validating a food safety instrument: Measuring food safety knowledge and attitudes of restaurant employees. *Journal of Food Service Business Research*, 6, 49-65.



- Juárez, S. P. & Nava, B. K. (Primavera, 2004). Análisis y recomendaciones para el manejo higiénico de los alimentos dirigido a los pequeños establecimientos de servicios tradicionales en la ciudad de Puebla. Tesis de licenciatura no publicada, Universidad de las Américas, Puebla. Cholula, Puebla, México.
- Knowles, T. (2002, septiembre). Food safety in the hospitality industry. *Food Service Technology*, 2, 151-152.
- León, O. G. & Montero, I. (1997). *Diseño de investigaciones*. Madrid, España: McGraw-Hill.
- León, S. J. (2002). *Secretaría de turismo y salud relanzarán el programa manejo higiénico de alimentos Distintivo H*. Recuperado el 10 de febrero de 2005, de <http://www.hotelesmexicanos.ws/567/principal.htm>
- Luna, M. Y. & Villa, H. J. (Otoño, 2003). Conocimiento y aplicación del Distintivo H en restaurantes de la Avenida Juárez de la Ciudad de Puebla. Tesis de licenciatura, Universidad de las Américas, Puebla. Cholula, Puebla, México.
- Malhotra, N. K. (1997). *Investigación de mercados: Un enfoque práctico*. México, D.F.: Pearson Educación.
- Meljem, M. J. (1994). *Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas*. Recuperado el 25 de noviembre de 2005, de [http://www.coveca.gob.mx/pdf/NOM-120-SSA1-1994\\_sanidad.pdf](http://www.coveca.gob.mx/pdf/NOM-120-SSA1-1994_sanidad.pdf)



- Norton, C. (2003, febrero). Where are your critical points? *Restaurant Hospitality*, 87 (2), 94-96.
- Organización Panamericana de la Salud (2002, julio). *Turismo saludable en el Caribe: Bondades para la salud y la economía*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de [http:// www.paho.org/Spanish/DPI/100/100feature29.htm](http://www.paho.org/Spanish/DPI/100/100feature29.htm)
- Public Health - Seattle & King County. (2004). *Programa de protección de alimentos: Definiciones*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.metrokc.gov/health/foodsfty/definiciones.htm>
- Rodríguez, L. B. & Cárdenas, G. V. (Primavera, 2004). Análisis de los estándares de calidad en el manejo de los alimentos en los hoteles Fiesta Americana, Fiesta Inn, Radisson, Crowne Plaza, Marriot Real y Camino Real de la Ciudad de Puebla. Tesis de licenciatura no publicada, Universidad de las Américas, Puebla. Cholula, Puebla, México
- Ruíz, C. M., Jiménez, A. R., Máquez, L. M. & Alleyne, A. G. (1994, enero-febrero). Salud y turismo. *Salud Pública de México*, 36 (1). Recuperado el 13 de abril de 2005, de <http://www.insp.mx/salud/36/361-9s.html>
- Secretaría de Turismo. (2005). *Cursos de capacitación*. Recuperado el 28 de febrero de 2005, de [http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect\\_9234\\_cursos\\_y\\_beneficios](http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect_9234_cursos_y_beneficios)
- Secretaría de Turismo. (2005). *Preguntas frecuentes*. Recuperado el 17 de marzo de 2005, de [http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect\\_DH](http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect_DH)
- Suárez, R. I. (2003). *Niveles de capacitación, seguridad e higiene en los establecimientos de alimentos y bebidas en la capital de S.L.P.* Primer coloquio de



investigación, 2003. Universidad del Valle de México, campus San Luis Potosí. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de [http://www.sectur.gob.mx/Congreso\\_de\\_Investigacion/ponencias/UVM.Irma%20B%20Suarez.pdf](http://www.sectur.gob.mx/Congreso_de_Investigacion/ponencias/UVM.Irma%20B%20Suarez.pdf)

Torres, R., & Skillicorn, P. (2004, mayo). Moctezuma's revenge. How sanitation concerns may injure Mexico's tourist industry? *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 45, 132-144.

Vega, M. (1999, agosto-septiembre). El Programa H, un paso adelante. *A la Carta Internacional*, 27, 14-15.

Zúñiga, A. A. J. (Primavera, 1999). Evaluación de los resultados generados por la aplicación de un programa de capacitación en el manejo higiénico de alimentos utilizando el modelo de Kirkpatrick: Un estudio de caso. Tesis de maestría no publicada, Universidad de las Américas, Puebla. Cholula, Puebla, México.