

BIBLIOGRAFÍA

Comblence, L. (1982). Administración de bar, cafetería y restaurante. México: Continental.

Díaz, P. (1996). La refrigeración y la congelación: métodos de conservación. Revista a la carta, 11,16, 29-30.

Esbach, C. (1989). Administración de servicios de alimentos. México: Diana.

Hobbs, B. y Gilbert, R. (1986). Higiene y toxicología de los alimentos. España: Acribia.

Lara, J. (1989). Dirección de alimentos y bebidas en hoteles. México: Limusa.

Marriott, N. (1997). Essentials of food sanitation. New York: Chapman & Hall.

Minorr, L. & Cichy, R. (1984). Foodservice system management. Boston: Avi.

Morgan, W. (1988). Supervisión and management of quantity food preparation. USA: Mc Cutchan.

Mortimore, S. & Wallace, C. (1997). HACCP a practical approach. Londres: Chapman & Hall.

Mc Williams, M. (1998). Food fundamentals. USA: Plycon Press.

Reynoso, J. (1989). Tratado de alimentos y bebidas. México: Limusa.

Rubio, L. (1998). Un Buen control de plagas para la perfecta imagen del restaurante.
Revista a la carta, 17,19, 10-13.

Secretaría de salud manual de manejo higiénico de los alimentos (2001).

Secretaría de salud manual de aplicación del análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos (1993).

Secretaria de turismo manejo higiénico de los alimentos (1996).

Secretaría de salud manual de buenas practicas de higiene y sanidad (1996).

Subsecretaría de operación turística manual higiénico de los alimentos (2001).

Spears, M. (2000). Foodservice organizations. USA: Prentice Hall

Wolfe, K. (1982). Cooking for the professional chef. New York: Albany.

Anónimo (1996). El ser humano, principal agente de contaminación. Revista a la carta, 1,5,7,9,10, 22-25.

Certificación Mexicana de Calidad (2003). Encontrado en

<http://www.calmecac.com.mx>

Secretaria de Turismo (2003). Encontrado en

<http://www.sectur.gob.mx>