



Referencias Bibliográficas

- Anker, M y Batta, V. (1992). Manejo básico de restaurantes teoría y práctica México: Continental.
- Bolder flavors blur cuisines. (1998). Foodservice Director, 11, (8) Recuperado el 23 de noviembre de 2004, de la base de datos ERIC.
- Boss, D. (2004). Neilson Dining Hall at Rutgers University. Foodservice equipment & supplies, (73) Recuperado el 25 de octubre de 2004, de la base de datos Pro Quest.
- Buzalka, M. (2004). Campus Pubs: Eat, (Drink) & Be Merry. Food management 39, (22-25) Recuperado el 21 de octubre de 2004, de la base de datos Pro Quest.
- Catering Revenues Up on college Camp (2000). Food management, (23) Recuperado el 15 de septiembre de 2004, de la base de datos ERIC.
- Chou, Y. (1977). Ánalisis estadístico. México: Interamericana.
- Colleges & Universities (1997). Food management, (32) Recuperado el 17 de septiembre de 2004, de la base de datos ProQuest.
- Cook, R., Yale, L., y Marqua, J. (1999). Tourism: the business of travel. New Jersey: Prentice Hall.
- Cornyn, J y Coons, J. (1995). Noncommercial foodservice New York : John Wiley & soons, Inc.
- Harold, E y Dupré, D. (1996). Hospitality world. New York: Van Nostrand Reinhold
- Hayes, B. (1999). Diseño de encuestas, uso y métodos de análisis estadístico. México: Oxford



-
- Hayes, B. (2000). Desarrollo y utilización de cuestionarios. España: Gestión 2000
- Historia de la UDLA (2004, 16 de agosto). Recuperado el 2 de noviembre de <http://www.udlap.mx>
- Informe de actividades (1974). Manual para estudiantes UDLA, No 2. Puebla, México:
Universidad de las Américas, Puebla.
- Informe de actividades (1976). Manual para estudiantes UDLA, No 4. Puebla, México:
Universidad de las Américas, Puebla.
- King, P. (1998). University foodservices embrace Online Marketing. Nation's Restaurant News, (28) Recuperado el 21 de octubre de 2004, de la base de datos ERIC.
- King, P. (2004). NACUFS takes to the road to slate of institutions. Nation's Restaurant News, (24) Recuperado el 21 de septiembre de 2004, de la base de datos Pro Quest.
- Lassen, M (2000). A Still-Viable Staple: Serving Soup. Foodservice Director, (132) recuperado el 23 de noviembre de 2004, de la base de datos ERIC.
- Calmecac. (2000). Los mejores comedores institucionales. Recuperado el 2 de noviembre de 2004, de <http://www.calmecac.com.mx>
- Mahmood, A. K. (1991). Foodservice operations and management (2nd. ed.) New York: Van Nostrand Reinhold.
- Martin, B. (1992). Calidad en el servicio al cliente México: Iberoamérica.
- Marvin, B. (1992). Restaurant basics New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Matsumoto, J. (1997). Even institutional customers are “king”. Restaurants & Institutions, (14).



NACUFS moves forward. (2004). Foodservice Director, (10) Recuperado el 21 de octubre de 2004 de la base de datos ERIC.

Ninemier, J. (1990). Food and beverage management. Estados Unidos: Hotel & Motel Association.

Noncommercial's Outlook. (2003). Foodservice Director, (2) Recuperado el 23 de noviembre de 2004, de la base de datos ERIC.

Price, Ch. (1996). The foodservice industry at a glance. Food Review, (11-12).

Rendón, F. (1992). Informe semestral del rector de la UDLA. Puebla, México: universidad de las Américas, Puebla.

Report of the Steering Committee: Institutional self-study project for the commission on colleges, University of Americas (1973). Manual para estudiantes UDLA, No 1. Puebla, México: universidad de las Américas, Puebla.

Roy, A., Yale, L., Marqua, J. (1999). Tourism: The business of travel. New Jersey: Prentice Hall

Says USDA 10-Yr. Report: Prisions, day care lead n/c growth. (1999). Foodservice Director, (24) Recuperado el 23 de noviembre de 2004, de la base de datos ERIC.

Segment blur: The consultant's spin (1997). Food Management, (42) Recuperado el 17 de octubre de 2004, de la base de datos ERIC.

Sheridan, M. (2003). Noncommercial links. Restaurants & Institutions, (81).

Spears, M. (1995). Foodservice organizations (3nd. ed.). New Jersey: Prentice Hall.

White, T y Gerstner, L. (1991). Club operations and management (2nd. ed.).



Zimmerman, J. (1997). On noncommercial's appeal and a new FM tradition. Food Management, (10).