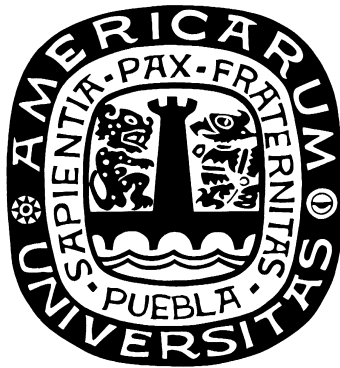


**UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS, PUEBLA**

**Escuela de Negocios y Economía  
Departamento de Turismo**



**TRADICIONAL COCINA POBLANA: LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LA  
CIUDAD DE PUEBLA**

**TESIS PROFESIONAL PRESENTADA POR**

**ROAN RAUL GAMA MALDONADO 116898**

**COMO REQUISITO PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES**

**Santa Catarina Mártir, Puebla**

**Otoño de 2006**



### Referencias Bibliográficas

Castelló, T. & Martínez, M. (2000). *Delicias de antaño*. Milán, Italia: Landucci editores, S.A. de C.V. y Leonardo International S.R.I.

Chapa, M. & Ondorica, A. (2005). *Con sabor a patria*. México: Martha Chapa y Alejandro Ondorica.

Coe, S. (1994). *America's first cuisines*. Austin, Estados Unidos de América: University of Texas Press.

Comienza segunda edición de México Mágico en el sur de Francia. (2006, 18 de septiembre). *Notimex*. Recuperado el 18 de septiembre de 2006, de la base de datos In4mex.

Donde comer: Típica cocina poblana. (2003, mayo - junio). *Inteligencia Laboral*, 6.

De Angeli, A. G. & De Angeli, J. (1990). *El gran libro de la cocina mexicana*. México: Ediciones Larousse.

Del Paso, S. & Del Paso, F. (2003). *La cocina mexicana de Socorro y Fernando Del Paso*. México: Editorial Diana.



El mole símbolo de la mexicanidad. (cocina mexicana). (2004) *Archipiélago*, 46, 55. Recuperado el 14 de septiembre de 2006, de la base de datos Informe Académico Tomás Gale.

Espeitx, E. (2004). *Patrimonio alimentario y turismo: Una relación singular*. Pasos: Revista de turismo y patrimonio cultural. Vol. 2 No 2, 193 – 213. Recuperado el 13 de marzo de 2007, de <http://www.pasosonline.org>

Fernández, M. & Ruiz, V. (1993). *Mesa mexicana*. México: Grupo Azabache, S.A. de C. V.

Flores, J. (2004). *Breve historia de la comida mexicana*. México: Debolsillo.

Food and Drinks Forecast World. (2005, junio). *Mexico forecast. Food and Drinks Forecast World*, 272-273. Recuperado el 18 de septiembre de 2006, de la base de datos Business Source Premier.

García, H. (1996). *Cocina prehispánica mexicana*. México: Editorial Panorama.

Gillespie, C. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Oxford, Inglaterra: Elsevier Butterworth-Heinemann.



- Hernández, D. A., Bastarrachea, J. R., Díaz, A., Flechsig, K., Moedano, G., Norman, O., et al. (1988). *Atlas cultural de México: Gastronomía*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia y Grupo Editorial Planeta.
- Lubow, A. (2005, 20 de noviembre). *Bread and chocolate*. *The New York Times Style Magazine*, Winter Ed., 134-135.
- Luján, N. (1988). *Historia de la gastronomía*. España: Plaza & Janés Editores, S. A.
- Monroy, S. (1945). *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas*. Puebla, México: Imprenta López.
- Novo, S. (1967). *Cocina mexicana*. México: Editorial Porrúa.
- Pérez, V. (1960). *La cocina mexicana II*. México: Editorial Artes de México.
- Postulan cocina tradicional mexicana como patrimonio de la humanidad. (2004, 15 de octubre). *Restaurantes de México*. Recuperado el 13 de marzo de 2007, de <http://publireportaje.restaurantesdemexico.com.mx/15oct04.cfm>



Price, C. (2006, 17 de noviembre). Chili to Chili in Mole-Sauce City. *The New York Times*. Recuperado el 17 de abril de 2007, de <http://travel.nytimes.com/2006/11/17/travel/escapes/17mole.html>

Son chiles en nogada arte culinario representativo de México. (2006, 14 de septiembre). *Notimex*. Recuperado el 18 de septiembre de 2006, de la base de datos In4mex.

Urge Canirac a promover tradiciones culinarias. (2006, 11 de septiembre). *Notimex*. Recuperado el 18 de septiembre de 2006, de la base de datos In4mex.

Voluntariado Nacional. (1988). *Comida familiar en el estado de Puebla* (L. L. Kosberg, Ed.). México: Banco Nacional de Crédito Rural.

Iturriaga, Y. (2002, 1 de marzo). *Gastronomía mexicana, patrimonio de la humanidad*. Recuperado el 16 de mayo de 2005, de <http://www.jornada.unam.mx/2002/mar02/020301/peruno.html>