



Referencias Bibliográficas

- Anker, M. y Batta, V. K. (2000). *Manejo básico de restaurantes*. México: CECSA.
- Bachs, E. y Eds. (2003). *Enciclopedia práctica, profesional de turismo, hoteles y restaurantes*. Barcelona: Grupo Océano.
- Barite, M. (2000). *Diccionario de organización y representación del conocimiento: clasificación, indización, terminología*. Recuperado el 11 de septiembre del 2005, de <http://eubca1.eubca.edu.uy/diccionario/prologo.htm>
- Beteta, M. (2005). *Los 100 mejores restaurantes de la ciudad de México*. México: Grupo medios.
- Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. (2005). Base de datos de CANIRAC. México: CANIRAC.
- Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. (2004, 22 de septiembre). *CANIRAC se pronuncia en contra de la informalidad en la venta de comida en la calle*. Recuperado el 3 de septiembre del 2005, de <http://www.caniracnacional.com.mx/comun-bol040922.htm>
- Comblence, L. L. (1999). *Administración de bar, cafetería y restaurante*. México: CECSA.
- Egerton, C.T. (2005). *How to open & run a succesful restaurant* (3ra. ed.). Estados Unidos. Pretice Hall.
- Elizondo, R. T. (2004, 6 de julio). *Reconoce participación restaurantes*. [Versión electrónica]. El Universal.



- Elizondo, R. T. (2004, 7 de julio). *Ceremonia de inauguración de la CIV junta de consejo nacional*. Recuperado el 4 de septiembre del 2005, de <http://www.caniracnacional.com.mx/comun-discur040707.htm>
- Evans, J. R. y Dean J.W. (2000). *Total quality: Management, organization and strategy*. 2ª. Ed. Canadá: South – Western College Publishing.
- Fernández, G. D. (2001). *Escuela de hostelería y turismo: Servicios de bar y restaurante*. (Vols. 1-4). España: Ediciones Daly.
- Foster, D. L. (2001). *Alimentos y bebidas: Operaciones, métodos y control de costos*. México: McGraw Hill.
- Gobierno Constitucional del Estado de Puebla. (2004, 31 de diciembre). De los establecimientos. *Periódico Oficial*, 341 (14), 124-125.
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (2003). *Ingresos por el suministro de bienes y servicios de las unidades económicas por sector, subsector, rama y subrama de actividad*. Recuperado el 15 de enero del 2006, de <http://www.inegi.gob.mx/est/default.asp?t=&e=21&c=6340>
- Johnson C., Surlemont B., Nicod P. y Revaz, R. (2005, mayo). Behind the stars: A concise typology of michelin restaurants in Europe. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 46, 170 -187. Recuperado el 5 de diciembre del 2005, de la base de datos Emerald.
- Kinnear C. T. y Taylor J.R. (2003). *Investigación de mercados*. 5ª ed. México: Mc Graw Hill.
- Villena E. (2003). *Técnico en hotelería y turismo*. Madrid: Cultural.



- Michelin. (2005). *Guía roja Michelin*. Recuperado el 22 de noviembre del 2005, de <http://www.michelin.com>
- Mobil Travel Guide. (2005). *Mobil Stars: Restaurants*. Recuperado el 18 de noviembre del 2005, de <http://www.mobiltravelguide.com>
- Morfín, M. C. H. (2001). *Administración de comedor y bar*. México: Editorial Trillas.
- Powers, T. & Barrows, C. (2003). *Introduction to management in the hospitality industry*. 7^a ed. Estados Unidos: Wiley
- Reay, J. (2000). *Restaurantería básica: Administración del servicio de alimentos*. México: Trillas
- Reynoso, J. R. (2004). *Tratado de alimentos y bebidas I*. México: Limusa.
- Stires, D. (2002, septiembre). Fast Food, Slow Service. *Fortune*, 146, 38 – 39. Recuperado el 5 de diciembre del 2005, de la base de datos Academic Source Premier.
- Zagat. (2006). *ZagatSurvey*. Recuperado el 15 de enero del 2006, de <http://www.zagat.com>