
Referencias Bibliográficas

Anker, M. & Vinay, B. (1993). Manejo básico de restaurantes, teoría y práctica.

México: Editorial Continental.

Balbi M. (1999). Restaurantes: historia y recetas. Perú: Universidad San Martín

de Porres.

Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.

Reglamentación restaurantes. (2004). Recuperado el 9 de noviembre del 2004, de <http://www.caniracnacional.com.mx/c>

Cohen, E. , Efrat, G. & Schawartz, Z., (2000). *Cutting costs on hazard analysis critical. control points systems in food catering: sampling frequency and the rate of misclassification,* Journal of Restaurant and Food Service marketing.4(1).

Comblence L. (2000). Alimentos y bebidas- higiene manejo y preparación. México:

Continental.

Feigenbaum, V. (2000). Control de total calidad. México: Continental.

Food and Drug Administration. (2004). HACCP: *Hazard Analysis and critical control points*. Recuperado el 21 de noviembre de 2004, <http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>

Fundación Grupo Eroski. (2004). *Guía práctica*. Recuperado el 14 de septiembre de 2004, <http://www.consumaseguridad.com/discapacitados/es/normativa/legal/2003/0|2/03/4978.php>

Galvis, A. 2004. *Sensorial and physicochemical quality responses of pears to long-term storage under controlled atmospheres*. *Journal of Science and Agriculture*, 84

Gobierno del Estado de Puebla. (2004). *¡Puebla, mi mero mole!*. *Revista de Información Turística*.

Gobierno del Estado de Puebla. (2004). Recuperado el 15 de noviembre de 2004, <http://www.puebla.gob.mx/cultura/historiapuebla.html>

Gómez, E. (2003). *Leyendas y tradiciones de Puebla y otros poemas*. México: Luís Pellón Mediavilla.

González, J., Yaguang, L., Ruiz, S. y Evoy, J. (2004). *Efficacy of Sanitizers to Inactivate Escherichia Coli on fresh cut carrot under Simulated Process*



Water Conditions. Journal of Food Protection Vol. 67 No.11. Wiley Inter science.

Harris, K. (2001). *Food safety. Journal of restaurant and food service marketing.* 4.(3). Haworth hospitality press.

Hedina (2004) *Higiene en alimentos.*[Recuperado el 9 de septiembre de 2004, <http://www.profesorenlinea.cl/ciencias/alimentoshigiene.htm>].

Huang C.(2003). *A Comparison of the Service, Quality Perspectives between Restaurant Customers and Restaurateurs. Journal of Foodservice Business Research.* Vol. 6 No.2. Food Products Press.

Ishikawa, K. (2000). *¿Qué es el control total de calidad?* México: Norma

Lambertine, L. (2000). *Alimentos y bebidas, higiene, manejo y preparación.* México: CECSA.

Lee, J. (2004). *Service Quality, Satisfaction and Behaviors, Intention Among Forest Visitors. Journal of Travel and Tourism Marketing.* Vol 17 No.1. Hawarth Hospitality Press.

Lillicrap, D. (1994).*Servicio de alimentos y bebidas.* México:Diana.

Mallis, A. (1997). Handbook of pest control. Cleveland: Franzak y Foster Company.

Martínez, J. (2002). Dirección de alimentos y bebidas en hoteles. México: Limusa.

Medina A. (2004). Higiene en alimentos. Revista Interforum journal. Recuperado el 22 de noviembre de 2004, <http://www.revistainterforum.com/español/Articulos/>

Montgomery, D. (2001). Quality Systems. Journal of Quality Technology. Vol.33 No. 4. American Society of Quality.

Oakland, J. (1999). Administración por calidad. Continental. México.

Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. (2000). Restaurantes y fondas: planeación, organización, operación y control de empresas elementos de análisis. México: Porrúa.

Secretaría Educación Pública. (1997). Puebla, historia y geografía. México: SEP.

Secretaría de Turismo. (2004). Historia de Puebla. Recuperado el 15 de noviembre de 2004, de <http://www.sectur.gob.mx/>.

Troller, J. (1993). Sanitation in food processing. New Cork: Academia Press.