



Referencias Bibliográficas

Alexandre, D. (2005, mayo). Alexandre Cammas: Le fooding. *Le Journal des Femmes*.

Recuperado el 5 de octubre del 2006, de http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/itvw/it_cammas.shtml

Ali-Bab, Darenne, E., Duval, E., Escoffier, A., Gilbert, P. & Guerot, A., et al. (1976).

L'art culinaire Française. France: Flammarion.

Alvarez, I. (2002). Cocina, cultura e identidad regional: ética y globalización. En López,

G. et al. (Eds.). *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias*. Vol. 2.

México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

American Psychological Association. (2002). *Manual de estilo de publicaciones de la*

American Psychological Association. México: Manual Moderno.

Aubry-Lecomte, M. (s.f). Grand fooding d'été à Paris. *L'Internaute Magazine*. Recuperado

el 5 de octubre del 2006, de <http://www.linternaute.com/sortir/sorties/resto/interviewreportage/06/fooding/en-savoir-plus.shtml>

Bras, M & Bras, S. (2002). *Bras-Laguiolle-Aubrac-France*. Francia: Editions du Rouergue

Bocuse, P. (1980). *La cuisine du marché en hommage à Alfred Guérot*. Paris, Francia:

Flammarion.

Bocuse, P. (1998). *My classic cuisine*. Londres: Zabert Sandmann Verlag.

Boleaga, E. (2005). La cocina Mexicana, mestizaje, apropiación y fusión culinaria.

Gastronómica de México, 13, 24-27.



- Boulud, D. (1993). *Cooking with Daniel Boulud*. Nueva York: Random House, Inc.
- Bowen, D. (2004, septiembre). The French vanguard. *Restaurants and Institutions*, 114 (21), 8-15. Recuperado el 16 de marzo de 2006, de la base de datos Business Source Complete.
- Cocina Mexicana e internacional (2001). Colombia: Zamora Editores LTDA.
- Collingwood, R. (1978). *Los principios del arte*. México: Fondo de Cultura Económica México.
- Cruz, A. (2005, octubre). Cordero, kiwi, yerbabuena y menta sazonan muestra culinaria de Nueva Zelanda en México. *La Jornada*. Recuperado el 17 de marzo de 2006 de Informex.
- Chapa, M. (2002). La pintura y la cocina: expresiones paralelas. *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias*. Vol.1. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Davidson, A. (1999). *The Oxford companion to food*. New York, USA.: Oxford University Press Inc.
- Diccionario de la lengua española: real academia española (1939). Madrid: Real Academia Española.
- Diccionario de la lengua española (2005). Madrid: Espasa-Calpe. Recuperado el día 6 de octubre de 2006, de [http:// www.wordreference.com](http://www.wordreference.com).
- Enciclopedia Hispánica (2001a) (Vol.2, 122-123). Estados Unidos: Editorial Barsa



- Planeta, Inc.
- Enciclopedia Hispánica (2001b) (Vol.4, 182-187). Estados Unidos: Editorial Barsa
Planeta, Inc.
- Enciclopedia Hispánica (2001c) (Vol.7, 60-62).Estados Unidos: Editorial Barsa Planeta,
Inc.
- Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana (1994a). (Vol. 13,135). Madrid: Ed.
Espasa-Calpe, S.A.
- Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana (1994b). (Vol. 16,1077). Madrid: Ed.
Espasa-Calpe, S.A.
- Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana (1994c). (Vol.35, 1191). Madrid: Ed.
Espasa-Calpe, S.A.
- Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana (1994d). (Vol. 60, 870). Madrid: Ed.
Espasa-Calpe, S.A.
- Escoffier, A. (1969). *The Escoffier cookbook*. New York, U.S.A.: Crown Publishers.
- Freson, R. (1994). *El sabor de Francia*. México, D.F.: Editorial Limusa S.A. de C.V.
- Garvin, F. (1969). *The art of French cooking*. U.S.A.: Bantam Books, Inc.
- Gillespie, C. (2001).*European gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Inglaterra:
Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Gillion, J. (1981). *Le menú gastronomique: An interpretation of nouvelle cuisine*.
Edimburgo, Escocia: Macdonald Publishers.
- Gómez, J. (2005). *Manual del instituto culinario Pizzolotto A.C*. Puebla, México: Instituto
Culinario Pizzolotto.



- Hernández, R., Fernández, C., Baptista, P. (1998). Metodología de la Investigación: segunda edición. México: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Hobhouse, C. (1994). *Grandes chefs de Europa*. Bogotá, Colombia: Editorial Voluntad
- Johnson, A. (1994). *Escoffier: rey de los cocineros y cocinero de los reyes*. (Murcia, I., Trad.). Colombia: Editorial Voluntad
- Joppen, L. (2006, mayo). Science and cooking. *Food Engineering & Ingredients*, 31 (2), 3. Recuperado el 10 de octubre del 2006, de la base de datos Business Source Premier.
- Keller, T. (1999). *The French laundry cookbook*. Estados Unidos: Artisan.
- Kummer, C. (2006, mayo). Madrid fusion. *The Atlantic Monthly*, 297 (4), 145-146. Recuperado el 10 de octubre del 2006, de la base de datos Academic Search Premier.
- Larousse gastronomique: The new American edition of the world's greatest culinary encyclopedia (1990). New York: Crown Publishers, Inc.
- Larousse gastronomique: The world's greatest culinary Encyclopedia (2001). New York, U.S.A.: Clarkson Potter Publishers.
- Luján, N. (1987). *La cocina francesa: la cocina y su arte*. Barcelona, España: Ediciones Castell, S.A.
- Mariani, J. (2005, abril). Extreme Chicago. *Restaurant Hospitality*, 89 (4), 16. Recuperado el 10 de octubre del 2006, de la base de datos Business Source Premier.
- Mariani, J. (2006, agosto). What was la Nouvelle Cuisine? *Restaurant Hospitality*, 90 (8), 20. Recuperado el 30 de Agosto del 2006, de la base de datos Business Source Premier.
- Michell, A. (1992). *France: A culinary journey*. Estados Unidos: Weldon Owen Inc.
- Monroy de Sada, P. (2005). *Introducción a la gastronomía*. México: Editorial Limusa



- Montenegro, M. (1989). *Nouvelle Cuisine. Camera Obscura*. Recuperado el 20 de Agosto del 2006, de <http://www.cameraobscura.com>
- Moslé Friedman, A. (2006, marzo). Ferrán Adrià. *Nation's Restaurant News* 40 (13), 56. Recuperado el 10 de octubre del 2006, de la base de datos Business Source Premier.
- Müller, L. & Guéguen, E. (2002). *Restaurant S.O.N.E.* Tesis de maestría no publicada, Paris, Francia.
- Neirinck, E. & Poulain, J.P. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la edad media a nuestros días.* Barcelona, España: Editorial Zendrea Zariquiey, S.A.
- Oliver, R. (s.f.). *La cocina, su técnica, sus secretos.* Barcelona: Ediciones Omega, S.A.
- Parseghian, P. (2005, agosto). High-tech chefs dazzle imagination, but simplicity, personal style always in good taste. *Nation's Restaurant News*, 39 (32), 52. Recuperado el 17 de septiembre del 2006, de la base de datos Business Source Premier.
- Pitte, J.R. (2002). *French gastronomy: The history and geography of a passion.* New York, U.S.A.: Columbia University Press.
- Pomerance, M. (2006, febrero). Spanish flyer. *Caterer & Hotelkeeper*, 196 (4413), 30-32. Recuperado el 10 de octubre de 2006, de la base de datos Business Source Premier.
- Ponzek, D. & Schwartz, J. (1996). *French food: Debras Ponzek's spirited cuisine. American accent.* New York, U.S.A.: Clarkson N. Potter Publishers.
- Pudlowski, G. (1991). *El libro de la cocina francesa.* España: Grupo Anaya, S.A.
- Puig, A. et al. (Ed.). (1981). *Diccionario universal del arte.* (Vol.1, 78-79). Barcelona, España: Editorial Argos Vergara, S.A.



- Ramírez, O. (2006a). Los 23 mandamientos de Ferrán Adrià. *Phraseicum: revista informativa del Instituto Culinario*, 10, 15-17.
- Ramírez, O. (2006b). Cocina propositiva III: fusion cuisine: de la filosofía a la fantasía culinaria. *Phraseicum: revista informativa del Instituto Culinario*, 10, 18-27.
- Rao, H., Philippe, M. & Durand, R. (2003, enero). Institutional change in toqueville :nouvelle cuisine as an identity movement in french gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108 (4), 705-843. Recuperado el 17 de marzo del 2006, de la base de datos de Academic Search Premier.
- Reynés, J.A. & Valencia, M.G. (1986). *Creación de la nueva cocina mexicana*. Tesis de licenciatura no publicada, Centro de Estudios Superiores de San Ángel, Ciudad de México.
- Samuelson, M. (2003) *Aquavit and the new Scandinavian cuisine*. Nueva York, Estados Unidos: Houghton Mifflin Company.
- Sánchez, E. (2002). Potencial y riesgo de la gastronomía en América Latina. En López, G. et al. (Eds.). *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Vol.2*. Mexico: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Sokolov, R. (1983, julio). A tasteful revolution. *Natural History*, 92 (7), 82-84.
Recuperado el 7 de abril del 2006, de la base de datos Academic Search Premier.
- Sokolov, R. (1987a, mayo). Deconstructing dinner. *Natural History*, 96 (5), 74-77.
Recuperado el 7 de abril del 2006, de la base de datos Academic Search Premier.
- Sokolov, R. (1987b, junio). From platter to plate. *Natural History*, 96 (6), 62-63.



- Recuperado el 7 de abril del 2006, de la base de datos Academic Search Premier.
- Strauss, K. (1994, diciembre). Authentic ethnics french. *Restaurants and Institutions*, 104 (28), 54. Recuperado el 2 de septiembre de 2006, de la base de datos Business Source Premier.
- Strauss, K. (2006, enero). What's cooking? *Hotels*, 40 (1), 42-44. Recuperado el 19 de marzo de 2006, de la base de datos Business Source Premier.
- Tena, A. & Rivas-Torres, R. (2005). *Manual de investigación documental: elaboración de tesis*. México: Plaza y Valdés, S.A. de C.V.
- Tomasini, A. (2002) Arte y gastronomía. *En Gustos se Rompen Géneros*. Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán. Recuperado el 20 de septiembre del 2006, de <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>
- Troisgros, J. & Troisgros, P. (1978). *The nouvelle cuisine of Jean Pierre Troisgros: A classic of the new French cooking*. New York, U.S.A.: Quill William Morrow.
- Valderrábano, M., Hernández, R., & Trujillo, M. (2002). *La investigación documental*. Recuperado el 15 de Julio de 2006, de <http://www.umcc.cu/pe/Educ.%20Univ%202004/LA%20INVESTIGACION%20DOCUMENTAL.doc>
- Vongerichten, J.G. (1990). *Simple Cuisine: The cookbook that redefined healthful four star cooking*. New York, U.S.A.: Broadway Books.
- Wright, J. & Treuillé, E. (1998). *Le Cordon Bleu: guía completa de las técnicas culinarias*. México: Diana Editores.