



## BIBLIOGRAFIA

- Apfel, I. (2002). Park Avenues (Restaurants USA).  
<http://www.restaurant.org.rusa/magArticle.cfm?ArticleID=773> (15 de Mayo)
- Blanco, H. (2000). Restaurantes y Fondas. México: Porrúa.
- Blanco, H. (2000) Artículos para hoteles y restaurantes México: Porrúa.
- Chairez, A. (2000) Guía México desconocido N. 59. Santa Maria Atlihuetzía, pp.32
- Dahinden, J. (1974). Nuevos restaurantes. España: Gilli.
- De la Torre, F. (1986). Administración Hotelera. México: Trillas.
- Eshbach, C. (1989). Administración de servicios de alimentos. México: Diana.
- Fisher, W. (1989). Marketing creativo: para el servicio de comidas. México: Trillas.
- Fernández, D. (2000). Servicios de bares y restaurantes. España: Ediciones Daly.



- Levinson, C. (1976). Food And Beverage Operation: Cost Control And Systems Managment. E.U.A: Prentice-Hall.
- Lillicrap, A. (1990). Servicio de alimentos y bebidas. México: Diana.
- Lillicrap, A. (1986). Servicios de alimentos y Bebidas. México: Trillas
- Lundberg, D. (1986). Manual de organización y administración de hoteles y restaurantes. E.U.A: Van Nostrand Reinhold.
- Marvin, B. (2002). Out of The Weeds.  
<http://www.restaurantowner.com/ftb1> (15 de Noviembre)
- Morfín, M. (2001). Administración de Comedor y Bar. Trillas: México
- Montgomery, D. y Roger, G. (1994). Applied Statistics and Probability for Engineers. E.U.A: Prentice-Hall Hispanoamericana.
- Panero, J. (1983). Las dimensiones humanas en los espacios interiores estándares Antropométricos. España: Gilli.
- Rodríguez, A. (1992). Guía prácticas del servicio de mesa. Madrid: Espasa-Calpe.
- Quijano F. (1997). Leyendas culinarias de Tlaxcala. México: Porrúa