

FACULTAD: CIENCIAS EMPRESARIALES.

PROGRAMA: ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA.

SÍLABO: GASTRONOMÍA Y BAR.

I. DATOS GENERALES

1.1 Malla: D.

1.2 Ciclo de estudios: III.

ESTILO DE REDACCIÓN DE LA BIBLIOGRAFÍA: APA.

BIBLIOGRAFÍA

TIPO DE MATERIAL: LIBROS.

Acebo Dennes, A. G. (Coord). (2019). *Derecho y gastronomía*. Dykinson.

<https://www.digitaliapublishing.com/a/59903>

Cabeza Corredera, I. (2016). *Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento*. IC

Editorial. <https://www.digitaliapublishing.com/a/87053>

Flores Alegría, A. (2018). *Servicio en restaurante (MF1052_2)*. Rama Editorial.

<https://www.digitaliapublishing.com/a/110123>

Gularte, H. C. (2011). *Áreas gastronómicas: la gastronomía del siglo XXI: una visión técnica del nuevo escenario comercial*. Editorial Nobuko. <https://www.digitaliapublishing.com/a/34235>

Joshi, V. K., & Ramesh, R. C. (Eds.). (2021). *Winemaking: basics and applied aspects*. Taylor & Francis Group. <https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/reader.action?docID=6371538&ppg=5>

Kusmin, O. (2020). *La rentabilidad gastronómica: nace, crece y se mantiene en las cocinas*. Ugerman Editor. <https://www.digitaliapublishing.com/a/137119>

Ortega Díaz, J. F. (2020). *Cocina para universitarios: guía de rescate culinario en cincuenta historias*. Universidad de los Andes. <https://www.digitaliapublishing.com/a/102422>

Ramírez Soriano, A. (2020). *Prevención de riesgos laborales: personal de cocina*. Marge Books. <https://www.digitaliapublishing.com/a/126051>

Ventanas Barroso, J., & Silva Rodríguez, A. (2022). *Manual del experto. El cortador y el sommelier del jamón*. Ediciones Diaz de Santos.

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/reader.action?docID=7098585&ppg=3>

TIPO DE MATERIAL: ARTÍCULOS.

- Armengot Calabuig, T. (2020). La gastronomía com a recurs d'atracció turística a Cullera. *TERRA. Revista de Desenvolupament Local*, (6), 42-63.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/la-gastronomia-com-recurs-d-atracció-turística/docview/2765083264/se-2?accountid=37408>
- Beatriz Siqueira, K., Lima Binoti, M., Moreira Nunes, R., Vieira Borges, C. A., Fernandes Pilati, A., Guilherme, W. M., Sundfeld da Gama, M. A., & Fonseca da Silva, P. H. (2020). Custo benefício dos nutrientes dos alimentos consumidos no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 25(3), 1129-1135.
<https://link.gale.com/apps/doc/A620930200/AONE?u=univcv&sid=bookmark-AONE&xid=f607a80d>
- Brito, L. M., & Botelho, D. (2018). La gastronomía como marca de destino: proposiciones en minas Gerais-Brasil. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. 27(2), 390–412.
<https://link.gale.com/apps/doc/A541288711/IFME?u=univcv&sid=bookmark-IFME&xid=93679227>
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Revista Agroalimentaria*, 25(49), 22-44.
<https://link.gale.com/apps/doc/A625791306/IFME?u=univcv&sid=bookmark-IFME&xid=f5608070>
- Castellón Valdez, L. M., & Fontecha Fontecha, J. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y Sociedad*, 22, 167-193.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/la-gastronomía-una-fuente-para-el-desarrollo-del/docview/2074504614/se-2?accountid=37408>
- Fariñas Rojas, F. A. (2022). Gestión en restaurantes, basada en los prerrequisitos del SISTEMA APPCC. *Anuario de Turismo y Sociedad*, 30, 71-92.
<https://link.gale.com/apps/doc/A700952635/IFME?u=univcv&sid=bookmark-IFME&xid=b7c97bd7>
- Maria De Conto, S., & Binz, P. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable: prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28(2), 507-525.
<https://link.gale.com/apps/doc/A583692938/AONE?u=univcv&sid=bookmark-AONE&xid=89b99e75>
- Ocampo-López, O. L., Mendoza-Correa, V. H., & Serna-López, M. L. (2021). Identificación de brechas en gestión de la innovación en empresas de Alimentos y Bebidas en Caldas. *Entramado*, 17(2), 110-128.
<https://link.gale.com/apps/doc/A677111468/IFME?u=univcv&sid=bookmark-IFME&xid=aac300e2>
- Poveda Morales, T. C., Bastidas Sarcos, K. R., Arguello Verdezoto, B. S., & Chango Lara, J. A. (2023). Análisis de la experiencia sensorial en la degustación de un menú de comida fusión asiático-ecuatoriana: estudio de caso en Ambato, Ecuador. *Revista Dilemas*, (27), 1-18.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/análisis-de-la-experiencia-sensorial-en/docview/3085275021/se-2?accountid=37408>
- Vega Castro, Ó. A., & López Barón, F. N. (2012). Alimentos típicos de Boyacá, Colombia. *Perspectivas en nutrición humana*, 14(2), 211-221.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/alimentos-típicos-de-boyacá-colombia/docview/1462506783/se-2?accountid=37408>

TIPO DE MATERIAL: TESIS.

Roque Ortiz, S. L. (2020). *Administración estratégica y comportamiento organizacional del personal administrativo de una universidad privada ubicada en Los Olivos, Lima 2019* [Tesis de Pregrado, Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional UCV.

<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/49344>