

FACULTAD: CIENCIAS EMPRESARIALES.

PROGRAMA: ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA .

SÍLABO: GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

I. DATOS GENERALES

1.1 MALLA : D.

1.2 Ciclo de estudios: IV.

ESTILO DE REDACCIÓN DE LA BIBLIOGRAFÍA: APA.

BIBLIOGRAFÍA

TIPO DE MATERIAL: LIBROS.

De Bonis, G. (2023). *Costeo de platos en restaurantes: estrategias para fijar precios efectivamente*. Ugerman Editor. <https://www.digitaliapublishing.com/a/137107>

Flores Alegría, A., Chacón Camaches, A., & Lorca Romero, E. (2019). *Servicio básico de restaurante y bar*. Ecoe Ediciones. <https://www.digitaliapublishing.com/a/156699>

Martí Fabregó, N. (2021). *El director de calidad en empresas de alojamiento y restauración*. Ediciones Diaz de Santos. <https://www.proquest.com/legacydocview/EBC/7098668/bookReader?accountid=37408&ppg=2>

Spang, R. L. (2020). *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture, with a new preface*. Harvard University Press. <https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=1369ea6e-ce95-3ef8-a7de-d4a55d71c998>

TIPO DE MATERIAL: ARTÍCULOS.

Armengot Calabuig, T. (2020). La gastronomia com a recurs d'atracció turística a cullera (valència). *Terra*, (6), 42-63. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/la-gastronomia-com-recurs-d-atracció-turística/docview/2765083264/se-2?accountid=37408>

Binz, P., & De Conto, M. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable: prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28, 507-527. <https://link.gale.com/apps/doc/A583692938/AONE?u=univcv&sid=bookmark-AONE&xid=89b99e75>

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/AONE?u=univcv&sid=bookmark-AONE&xid=8e951f56>

Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(49), 21-44. <https://link.gale.com/apps/doc/A625791306/IFME?u=univcv&sid=bookmark-+IFME&xid=f5608070>

- Darias Marrero, A. (2022). La traducción de cartas de restaurante en un destino turístico: un estudio de caso. *Estudios de Traducción*, 12, 25–34.
<https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=ea2d540b-d136-3db5-8275-4740fde3d610>
- Fariñas Rojas, F. A. (2022). Gestión en restaurantes, basada en los prerrequisitos del sistema APPCC. *Turismo y Sociedad*, 30, 71-92.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/gestión-en-restaurantes-basada-los-prerrequisitos/docview/2632168071/se-2?accountid=37408>
- García, A., Valero-Morales, I., Valbuena-Gregorio, E., Olivas-Aguirre, F. J., Tolentino-Mayo, L., Barquera, S., & Nieto, C. (2023). Mensajes persuasivos en redes sociales de la industria de alimentos y bebidas no saludables. *Salud Pública de México*, 65(4), 377–386.
<https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=7b6cc489-c431-3ef9-ae11-b6ab28b76c40>
- García Pulido, Y. A., Maliza Cruz, W. I., Peñafiel Moreno, L., & Núñez Balseca, D. N. (2023). Evaluación de la calidad percibida en un restaurante turístico. *Universidad y Sociedad*, 15(5), 62-75.
<https://www.webofscience.com/wos/scielol/full-record/SCIELO:S2218-36202023000500062>
- Gómez Romo, M. del C., Nieto Herrera, E. F., Moscoso León, E. D., & Lascano Aimacaña, N. R. (2024). Actividades de innovación en el sector alimentos y bebidas de Ecuador: un modelo probabilístico. *Contaduría y Administración*, 69(4), 278–301.
<https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=92ae62f7-e9e0-3b8f-93ce-1cdfd1387827>
- Otero Polo, J. L., Ruiz Ruiz, J. L., Barcasnegras, A., & Ramirez Arbelaiz, N. (2018). Impacto de la innovación sobre la conducta exportadora en el sector de alimentos y bebidas de Colombia. *Revista De Análisis Económico*, 33(1), 89-120.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/impacto-de-la-innovacion-sobre-conducta/docview/2116801684/se-2>
- 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. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valore*, (127), 1-18.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/análisis-de-la-experiencia-sensorial-en/docview/3085275021/se-2?accountid=37408>
- Romaní Bendig, B., Espinosa Manfugás, J. M., & Fernández Hechevarría, A. (2021). Diseño de una oferta gastronómica saludable para el restaurante “Paraíso”, ubicado en la Habana, Cuba. *Revista Punto de Vista*, 12(19), 136–152.
<https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=c1a2c6b1-21f1-3359-8609-7f5f474d9bbe>
- Sánchez González, M. G. (2024). Estudio de caso de un apartamento turístico (At) en Cáceres: factores que afectan a la calidad turística. *Anuario Turismo y Sociedad*, 35, 229–257.
<https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=41b91de0-e8a2-36ff-a557-7a485edd796b>
- Valderrama Rincón, S., & Zurbarán Arias, D. J. (2023). Calidad y servicio al cliente, variables que afectan el cumplimiento de estándares de lujo en hoteles de cadenas internacionales en Bogotá, Colombia. *Revista Turismo y Patrimonio*, (20), 145–162.
<https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=81cecb5-c624-3804-8cbd-91144d00b16e>

Borja Torres, M. W., & Zevallos Ramos, A. L. (2021). *Diagnóstico del Turismo gastronómico de La Alameda de los Chicharrones en Lurín, 2021* [Tesis de Pregrado, Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional UCV. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/84132>

Ordoñez Atiaja, Y. Y. (2020). *Propuesta basada en el sistema HACCP para orientar la gestión de calidad del restaurante cevichería Don't Toronche, Ayabaca - 2019* [Tesis de Pregrado, Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional UCV. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/49945>