

CATÁLOGO DE LA BIBLIOGRAFÍA

Facultad: Ciencias Empresariales.

Programa: Administración en Turismo y Hotelería.

Experiencia Curricular: **ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CATERING.**

Malla: D.

Ciclo: VIII.

Estilo: APA.

BIBLIOGRAFÍA DEL SÍLABO

TIPO DE MATERIAL: LIBROS.

Busulwa, R., Evans, N., & Moon Kang, A. (2020). *Hospitality management and digital transformation: balancing efficiency, agility and guest experience in the era of disruption*. Taylor & Francis Group.

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/reader.action?docID=6402865&ppg=10>

Cabero Soto, C. (2012). *Gestión de Protocolo*. Paraninfo.

<https://go.gale.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=univcv&v=2.1&it=etoc&id=GALE%7C8QQX&sid=bookmark-GVRL>

Chevalier, M. & Mazzalovo, G. (2021). *Luxury Brand Management in Digital and Sustainable Times* (4a ed.). John Wiley & Sons.

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/detail.action?docID=6396349>

Hong, Y. (2011). *Labor, class formation, and China's informationized policy of economic development*. Lexington Books.

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/reader.action?docID=678208&ppg=5>

Panizo Alonso, J. M., & Jiménez-Morales, M. (2017). *Eventos y protocolo: La gestión estratégica de actos corporativos e institucionales*. Editorial UOC.

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/detail.action?docID=7051247>

Sabater, F., & Ato, Ó. (2020). *Planificación de la comunicación de eventos: Estrategia e innovación en tiempos de inmediatez*. Editorial UOC.

<https://www.proquest.com/legacydocview/EBC/7025583?accountid=37408>

Whitmire, R. (2010). *Why boys fail: saving our sons from an educational system that's leaving them behind*. AMACOM.

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/reader.action?docID=484978&ppg=2>

TIPO DE MATERIAL: ARTÍCULOS.

- Armengot Calabuig, T. (2020). La gastronomía 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-turístic-a/docview/2765083264/se-2?accountid=37408>
- Binz, P., & De Conto, S. M. (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/IFME?u=univcv&sid=bookmark-IFME&xid=ff1c2658>
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(49), 21–44.
<https://www.proquest.com/magazines/aproximación-epistemológica-la-gastronomía/docview/2397203477/se-2?accountid=37408>
- 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>
- Ferreira-Coelho, I., & Quintero-Barrantes, K. (2017). La alimentación colectiva en grandes eventos deportivos: Experiencias y reflexiones del desempeño del nutricionista en los servicios de alimentación de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos, Río 2016. *Revista Salud Bosque*, 7(2), 77-86.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/la-alimentación-colectiva-en-grandes-eventos/docview/2587661637/se-2?accountid=37408>
- Hernandez-Martinez, S., & Sanchez-Hervas, D. (2023). The organization of responsible events in Spain as a public relations technique. *Comunicação, Mídia e Consumo*, 20(58), 199–218.
<https://link.gale.com/apps/doc/A763554985/IFME?u=univcv&sid=bookmark-IFME&xid=dce8e7aa>
- Molina, R., Galarza Cachiguango, I. S., Villegas Estévez, C. J., & López Egas, P. X. (2018). Evaluación de riesgos ergonómicos del trabajo en empresas de catering. *Turismo y Sociedad*, 23, 101–123.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/evaluación-de-riesgos-ergonómicos-del-trabajo-en/docview/2115410384/se-2?accountid=37408>
- Treceño, B. (2018). Lanzadera de negocios gourmet. *Actualidad Económica*, 44–46.
<https://www.proquest.com/magazines/lanzadera-de-negocios-gourmet/docview/2013157667/se-2?accountid=37408>

TIPO DE MATERIAL: TESIS.

- Anco Vara, L. M. (2020). *Implementación de protocolo en la organización de eventos en tiempos de pandemia. Caso Ministerio de Agricultura y Riego* [Tesis de Pregrado, Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional UCV.
<https://hdl.handle.net/20.500.12692/48913>

- Baca Jimenez, J. (2022). *Diagnóstico del desarrollo del turismo M.I.C.E. en el destino Cusco, 2022* [Tesis de Pregrado, Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional UCV. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/101572>
- Huertas Martinez, M. A. (2018). *Gestión Financiera de la Empresa Malena Catering & Eventos, Independencia 2018*. Universidad César Vallejo. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/39825>
- Palomino Nuñez, M. R. (2022). *Evaluación de planeamiento estratégico de una empresa de organización de eventos, Huancayo, 2022* [Tesis de Posgrado, Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional UCV. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/100374>
- Toledo Loy, M. A. (2020). *Gestión de innovación para mejorar la competitividad del servicio de catering de la Asociación Asoserdeles Guayaquil 2021* [Tesis de Posgrado, Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional UCV. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/50121>