



Bibliografía Operación de Bares y Restaurantes

- Artacho Navarro, M. Á. (2017). *Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas*. HOTR0409: (ed.). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/101565>
- Balerdi Arrarte, J. (2021). *Restaurantes limeños del boom gastronómico: arquitectura e identidad*: (ed.). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/182335>
- Bonis, G. D. (2023). *Administración de negocios gastronómicos: el ABC de las operaciones de restaurantes y establecimientos de restauración*: (1 ed.). Ugerman Editor. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/229655>
- Caro Sánchez-Lafuente, A. (2022). *Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante*. HOTR0608: (1 ed.). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/227185>
- Carrón Sánchez, A. (2019). *Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar*. UF0060: (ed.). Editorial Tutor Formación. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/121811>
- Carrón Sánchez, A. (2019). *Preparación y servicio de comidas rápidas en el bar*. UF0061: (ed.). Editorial Tutor Formación. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/121810>



- Carrón Sánchez, A. (2019). ***Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurant. UF0059:*** (ed.). Editorial Tutor Formación. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/121812>
- De Bonis, G. (2023). ***Costeo de platos en restaurantes: estrategias para fijar precios efectivamente:*** (1 ed.). Ugerman Editor. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/246292>
- Feijoó, J. L. & Degrossi, M. C. (2018). ***Alimentos y bebidas: su gerenciamiento en hoteles y restaurantes:*** (2 ed.). Ugerman Editor. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/78925>
- Flores Alegría, A. Chacón Camaches, A. & Lorca Romero, E. (2019). ***Servicio básico de restaurante y bar:*** (ed.). Ecoe Ediciones. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/126595>
- García González, M. (2017). ***Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante: UF0059:*** (ed.). Editorial CEP, S.L. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/51157>
- Innovación y Cualificación, S. L. (2012). ***Guía para el docente y solucionarios: operaciones básicas de restaurante y bar:*** (ed.). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/42616>
- Innovación y Cualificación, S. L. (2012). ***Guía para el docente y solucionarios: operaciones básicas de restaurante y bar:*** (ed.). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/42616>



- Lorca Romero, E. & Chacón Camaches, A. (2016). *Servicio básico de restaurante-bar*: (ed.). Cano Pina. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/44028>
- Martínez Sánchez, G. (2022). *Facturación y cierre de actividad en Restaurante. H0TR0608*: (1 ed.). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/227191>
- Mesas Maestra, B. (2018). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. UF0059*: (2 ed.). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/59211>
- Rey Acosta, L. (2018). *Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. UF0060*: (2 ed.). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/45237>
- Rodríguez Vera, R. (2012). *Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas*: (4 ed.). Ecoe Ediciones. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/69173>
- Rodríguez Vera, R. (2020). *Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas*: (ed.). Instituto Mexicano de Contadores Públicos. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/174896>
- Ruiz Jiménez, E. (2019). *Ofertas gastronómicas. H0TR0110*: (ed.). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/124247>
- Ruíz Vázquez, J. A. (2018). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. H0TR0508*: (2 ed.). IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/59271>



UNAPEC

BIBLIOTECA FIDEL MÉNDEZ NÚÑEZ

- Secretaría de Agricultura, G. Y. P. D. L. N. A. (II.). (2020). **Guía de buenas prácticas de manufactura para servicios de comidas:** (ed.). Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/178374>
- Ulrich Redondo, J. I. (2020). **Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. MF1046:** (ed.). Editorial Tutor Formación. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/148951>
- Vaquero González, J. (2012). **Cuaderno del alumno: servicio básico de restaurante-bar (MF0257_1). Operaciones básicas de restaurante y bar (HOTR0208):** (ed.). Editorial CEP, S.L. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/50910>
- Vaquero González, J. (2013). **Operaciones básicas de restaurante y bar: servicio básico de restaurante-bar:** (ed.). Editorial CEP, S.L. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/50740>