



BIBLIOGRAFÍA

❖ NEUFERT

ERNST NEUFERT

❖ DISEÑOS DE ESPACIOS PARA GASTRONOMIA

ARQ. Marcela Leikis

❖ PLAZOLA TOMO II

Plazola Cisneros

❖ TESIS DE GRADO CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL ETNICO

Arq. Maria Campero Rosas

❖ PDM San Lorenzo 2016

❖ <http://contucocina.com/normas-basicas-de-higiene-en-la-cocina/>

❖ <http://cocinasindustriales.com/el-proceso-de-produccion>

❖ <http://www.enfemenino.com/m/cocina/cocina-tematica.html>

❖ <http://www.importancia.org/alimento.php>

❖ <https://books.google.com.bo/books?id=Yh7vGhQrtaAC&pg=PA45&lpg=PA45&dq=esquema+funcional+de+una+cocina&source=bl&ots=QJOyD4iP33&sig=YhJw5vcptJMipE3W8yorZx7X91Y&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi79NmxkfDMAhWCWx4KHYPUAIEQ6AEIQjAK#v=onepage&q=esquema%20funcional%20de%20una%20cocina&f=false>

❖ <http://www.arqhys.com/blog/cocinas-industriales.html>





- ❖ <http://pyme.lavoztx.com/los-puntos-clave-para-la-administracin-de-un-restaurante-8304.html>
- ❖ <http://restaurantematico.blogspot.com/2010/07/que-es-un-restaurant-tematico.html>
- ❖ <http://www.restaurantesdeexito.com/5-razones-importantes-por-las-que-tus/>

