

Bibliografía

- Taylor, E. y J., *Fundamentos de la teoría y práctica del catering*, Acribia, Zaragoza, 2007.
- Armendáriz Sanz, J.L., *Procesos de cocina*, Paraninfo, Madrid, 2005.
- García Ortiz, F.y P.; Gil Muela, M., *Técnicas de servicio y atención al cliente*, 2ª edición, Paraninfo, Madrid, 2007.
- Becerra Torres, MC de J.; Bernal López, R.; Manzano de Mier, I., *Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento*, Paraninfo, Madrid, 2012.
- Prados Fernández, M., *Servicios*, Hegar, Bilbao, 2010.
- Foskett, D.; Ceserani, V.; Kinton, R., *Teoría del catering*, Acribia, Zaragoza, 2000.

Legislación:

- R.D.3484/2000, regula los servicios de catering.
- R.D. 2207/1995, normas de higiene alimentaria y APPCC.
- R.D. 126/2005, normas sobre venta de alimentos.
- Normas comunitarias CE nº 178/2002; nº 853/2004; 854/2004; 99/2002.

Páginas web:

- Codex alimentarius www.codexalimentarius.net
- Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición (AESAN) www.aesan.msps.es
- Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y alimentación (FAO) www.fao.org
- Restauración colectiva: www.newrest.eu
- Normativa de aduanas e IIEE: www.agenciatributaria.es
- Restauración colectiva: www.newrest.es

Otras fuentes:

- Empresas: Catering Balbona pasteleros (Gijón), Hotel Cristina (Noreña), El Llagar de Colloto (Colloto, Oviedo), GRH Hostelería.
- Hospital Valle del Nalón.
- Fundación Escuela de Hostelería Principado de Asturias.