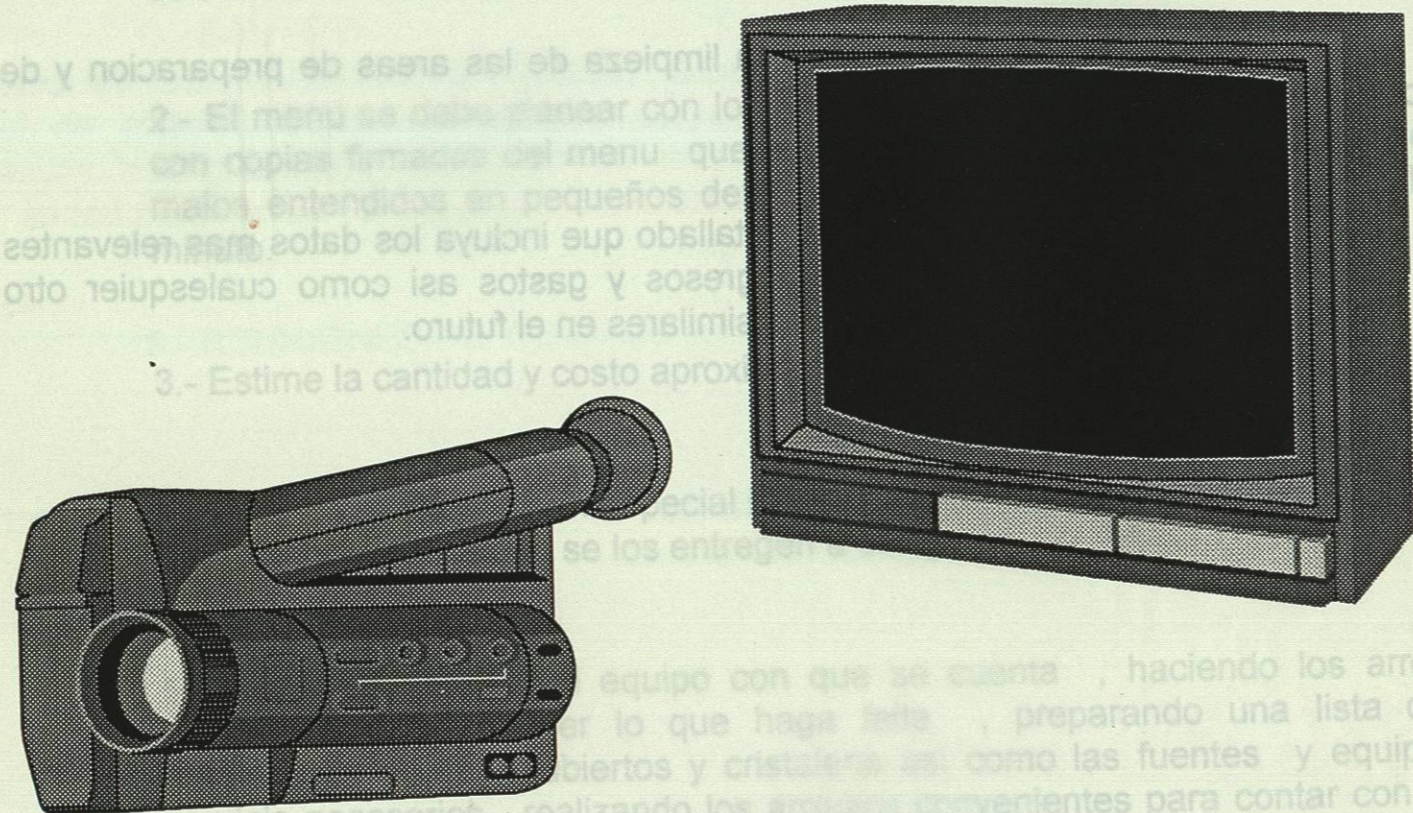


# PUBLICIDAD EN ALIMENTOS



## PUBLICIDAD EN ALIMENTOS

### TECNICAS EMPLEADAS :

- 1.- Envase o producto
- 2.- Exhibicion del producto
- 3.- Resultados del uso
- 4.- Detalle del producto
- 5.- Dramatizacion del titular
- 6.- Ilustracion imaginativa
- 7.- Demostracion
- 8.- Predicamento
- 9.- Antes y despues
- 10.- Atmosfera
- 11.- Visualizacion de los sentidos



## BIBLIOGRAFIA

- 1.- Larousse, David.  
Edible Art; Forty-eight Garnishes of Profesional 4 CBI book published by Van Nostrand Reinhold Co. Inc.  
New York, N.Y.
- 2.- Larnold, E.  
Laboratory Methods for sensory Evaluatrion of Food Publication  
No. 1637  
Canadá Departament of Agricultura  
Canadá 1977.
- 3.- Sensory Evaluation Guide for testing Food and Bevarage Products.  
Food Technology  
November 1981  
50-53 p.
- 4.- Skilton M.  
Sensory Evaluation of Food  
The cornell H.R.A. quarterly  
February, 1984  
51-57
- 5.- Chalmers I.  
Napkin Foids  
Irene Chalmers Cookbooks, Inc.  
New York, N.Y. 1982.
- 6.- Diccionario Gastronómico (Senén Pérez Mercado)  
Ed. Panorama 1993.
- 7.- Javier Reynosa Ron. TRATADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Edit. Limusa.
- 8.- Dorothy Van Egomond. Pannell. SCHOL FOODSERVICE MANGEMENT. Foirth Edition.  
New York.
- 9.- Elvia Porto de Mejía EL ARTE DE LA ETIQUETA. Edit. Gamma, 1989.
- 10.- Pasha Labon Collado. MODAS, MODAS Y MODALES. Edit. Trillas, 1992.
- 11.- Cotman Michel. COMO INICIAR Y ADMINISTRAR UN RESTAURANTE. Grupo Editorial Norma, 1992.
- 12.- Eshbach Charles. ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS. Editorial Diana, México 1983.



- 13.- Savina Roggero. FIESTAS, COCTAILS Y BUFFETS. Editorial Limusa, 1990.
- 14.- Sugarh Grace. COMO PREPARAR BANQUETES. Editorial Limusa, 1993.
- 15.- Graciela Martínez de Flores. EL ARTE CULINARIO. Editorial Limusa, 1995.
- 16.- Alfredo Yuoshimatz. CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
- 17.- Asociación Americana de Hospitales. MANUAL SOBRE SERVICIOS DE ALIMENTACION HOSPITALARIA. Traducción al Español por: J.V. Santamaría Chicago, Illinois, 1964.
- 18.- Campos, Ana R. Lewin Sáenz.- MANUAL ADMINISTRACION EN SERVICIOS DE ALIMENTACION HOSPITALARIA. Guatemala, INCAP, 1977.
- 19.- D.R. Lilicap. SERVICIO DE ALIMENTACION Y BEBIDAS.
- 20.- James R. Coffman. GASTRONOMIA PROFESIONAL PARA ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BEBIDAS.
- 21.- Leouise Dennir. PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Elaborado por:

Departamento de Selección y Preparación de Alimentos  
 Facultad de Salud Pública y Nutrición  
 de la U.A.N.L.

Dirección:

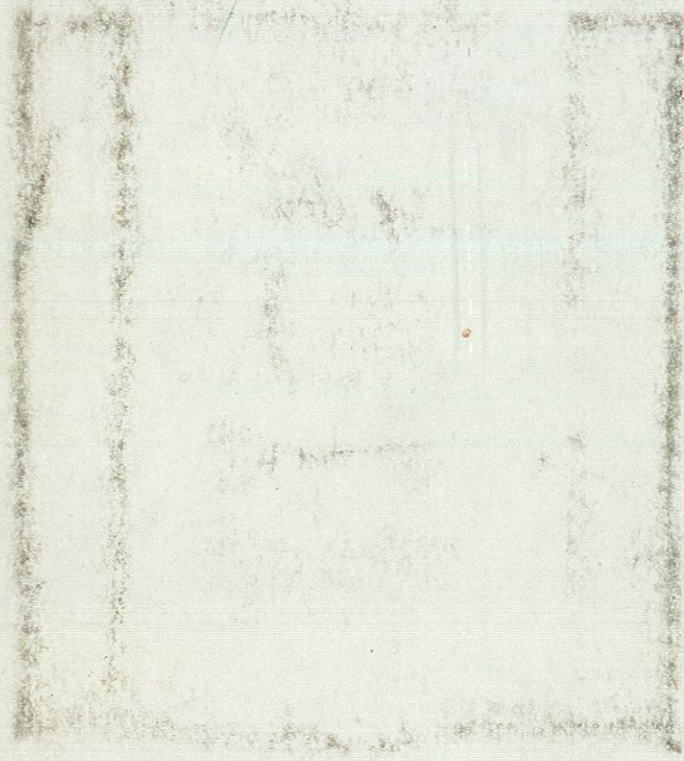
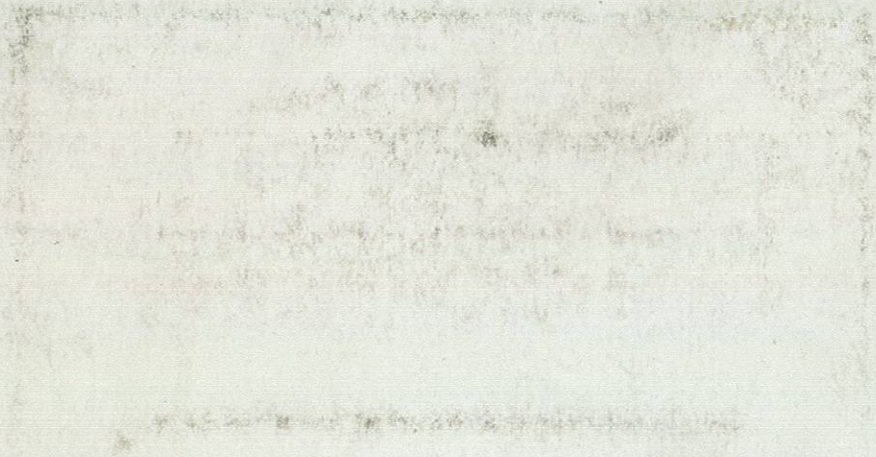
Dr. Eduardo Aguirre Pequeño y Yuriria  
 Col. Mitras Centro, Monterrey, N.L.

Teléfonos:

(8) 348-6080 y 348-6447

Monterrey, Nuevo León a Septiembre de 1996





FAMILY ALBUM