

# BIBLIOGRAFÍA

## BIBLIOGRAFÍA

**Anzaldúa, A. (1994).** *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica.* España: Editorial Acribia, S.A.

**Carpenter. R. (2002).** *Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos.* Zaragoza: Editorial Acribia, S.A.

**Espinoza, J. (2007).** *Evaluación sensorial de los alimentos.* La Habana Cuba: Editorial Universitaria.

**Henning H. (1916).** *Der Geruch (El Olor).* Leipzig (Alemania): Von Johann Ambrosius Barth.

**Hernández, E. (2005).** *Evaluación sensorial. 1 ed.* Bogotá: Universidad Nacional abierta y a distancia.

**Jellinek G. (1990).** *Sensory Evaluation of Food. Theory and Practice.* Chichester (Reino Unido): Ellis Horwood Ltda.

**Kramer, A. and Szczesniak, A. (1973).** *Texture Measurements of Foods.* Dordrecht: Springer Netherlands.

**Larmond, E. (1976).** *Texture Measurement In Meat By Sensory Evaluation.* Journal of Texture Studies, 7(1), pp.87-93.

**Martínez, O. (2003).** *Asuntos Varios. Compilado por Jhon Wilson Osorio.* Medellín Colombia: Corporación Lasallista Universitaria.

**Moncrieff, R. (1951).** *The Chemical Senses. 2nd ed.* London: Leonard Hill. J.P.

**Pedrero, R. (1989).** *Evaluación sensorial de los alimentos de alimentos.* México: Longman de México.

**Sancho, J. (1999)** *Introducción al Análisis Sensorial de los alimentos. 1 Ed.* Barcelona: Ediciones de la Universidad de Barcelona.

**Torricella, R. (2007).** *Evaluación sensorial aplicada a la investigación, desarrollo y control de la calidad en la industria alimentaria. 2nd ed.* Ciudad de La Habana: Editorial Universitaria.

**Wittig De Penna, E. (2001).** *Evaluación sensorial, una metodología actual para la tecnología de alimentos.* Chile: Biblioteca digital Universidad de Chile.

**Zamora, E. (2007).** *Evaluación objetiva de la calidad sensorial de alimentos procesados.* Ciudad de La Habana: Editorial Universitaria.

**NB/ISO 3972:2013.** *Análisis sensorial – Metodología – Método de investigación de la sensibilidad del gusto*

**NB/ISO 4120:2006.** *Análisis sensorial - Metodología - Ensayo triangular*

**NB/ISO 5496:2007.** *Análisis sensorial - Metodología - Iniciación y entrenamiento de evaluadores en la detección y reconocimiento de olores*

**NB/ISO 6658:2007.** *Análisis sensorial – Metodología – Guía general*

**NB/ISO 8586:2015.** *Análisis sensorial - Guía general para selección, entrenamiento y control de catadores y catadores expertos*

**NB/ISO 8586-1:2003.** *Análisis sensorial – Guía general para la selección, entrenamiento y seguimiento de los evaluadores – Parte 1: Evaluadores seleccionados*

**NB/ISO 8586-2:2010.** *Análisis sensorial – Guía general para la selección, entrenamiento y seguimiento de los evaluadores – Parte 2: Evaluadores sensoriales expertos*

**NB/ISO 8589:2007.** *Análisis sensorial - Guía para la instalación de locales de*

*ensayo.*

**NB/ISO 13301:2007.** *Análisis sensorial - Metodología – Guía general para la medición de olor, flavor y gusto en la detección de umbrales por el procedimiento de elección forzosa de una entre alternativas (EFA- 3)*

**NB/ISO 16820:2006.** *Análisis sensorial - Metodología - Análisis secuencial.*

**Wikibooks, (2014).** *Esquema del sentido del olfato.* [Imagen] Disponible en: [https://en.wikibooks.org/wiki/File:Olfactory\\_system.svg](https://en.wikibooks.org/wiki/File:Olfactory_system.svg) [Acceso 16 Agosto. 2017].

**Wikipedia, (2007).** *Esquema de la sección del ojo humano.* [Imagen] Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Ojo#/media/File:Eyesection-es.svg> [Acceso 8 Agosto 2017].

**Wikimedia, (2009).** *Estructura del oído.* [Imagen] Disponible en: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Anatomy\\_of\\_the\\_Human\\_Ear\\_1\\_ARA.svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Anatomy_of_the_Human_Ear_1_ARA.svg) [Acceso 7 Julio 2017].

**Wikimedia, (2012).** *Anatomía de la piel humana.* [Imagen] Disponible en: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Skin\\_es.png](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Skin_es.png) [Acceso 7 Agosto 2017].