

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 [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 [Acceso 7 Julio 2017].

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