

BIBLIOGRAFIA

1. BELITZ GROSCH, Química de los Alimentos, Segunda Edición, Editorial Acribia, 1992.
2. ANZALDUA MORALES ANTONIO, La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica, Editorial Acribia, 1994.
3. WATTS B., YLIMAKI G., Métodos Sensoriales Básicos para la Evaluación de Alimentos, Centro Internacional de Investigaciones, 1989.
4. CARPENTER ROLAND, Análisis Sensorial en el Desarrollo y Control de la Calidad de Alimentos, Editorial Acribia, 2002.
5. HAYES G., Manual de Datos para Ingeniería de los Alimentos, Editorial Acribia, 1987.

6. MILLER R, Probabilidad y Estadística para Ingenieros, Cuarta Edición, Editorial Mc. Graw Hill. 1992.
7. GIANOLA C., La Industria del Chocolate, Bombones, Caramelos y Confitería, Segunda Edición, Editorial Paraninfo, 1983.
8. BECKET S., Fabricación y Utilización Industrial del Chocolate, Editorial Acribia, 1994.
9. LEES, JACKSON, Sugar confectionery and chocolate manufacture, AVI publications, 1982.
10. ALVARADO, JUAN DE DIOS, Principios de Ingeniería Aplicados a alimentos, Radio Comunicaciones, 1996.