

APÉNDICE I

Nombre: _____ Fecha: _____

Producto: Licor de Naranja

Pruebe la siguiente muestra de licor de naranja que se le muestra e indique, **según la escala**, su opinión sobre ella

Marque con una X el renglón que corresponda a la calificación para la muestra.

Escala	Muestra
Me gusta	-----
Ni me gusta ni me disgusta	-----
No me gusta	-----

Comentarios: -----

Muchas Gracias.

BIBLIOGRAFÍA

1. Arcadia Luís. Destilación Alcohólica. Instituto Universitario de Tecnología en Administración Industrial, 2009.
2. Antonio Anzaldúa Morales. La Evaluación Sensorial de los Alimentos en teoría y la práctica. Editorial Acribia, 1994.
3. Charles W. Bamforth. Alimentos, fermentación y microorganismos. Editorial Acribia, 2005.
4. Everetl E. Adam, Ronald J. Ebert. Administración de Producción y de Operaciones. Editorial Universidad de Missouri Columbia, 1991.
5. Ing. Agr. Jorge Palacios. Citricultura. Año 2005.
6. IPSA GROUP, 2010.
7. J Sancho. Introducción al Análisis Sensorial de los Alimentos, Ediciones Universidad de Barcelona, 2002.

8. Louis W. Stern, Adel I. Ansary, Anne T. Coughlan, Ignacio Cruz Roche. Canales de Comercialización. Editorial Prentice Hall, 1999.
9. Manuel Amoros Castañer. Producción de Agrios. Editorial Mundi Prensa, 1999.
10. MIES IEPS, 2010.
11. Procesamiento de frutas y vegetales. Intermediatly Technology Development Group, 2001.
12. R. Coles, D. McDowel, M. J. Kirwan. Manual del Envasado de Alimentos y Bebidas. Editorial Mundi Prensa, 2004.
13. William G. Zikmund. Investigación de Mercados, Editorial Prentice Hall Hispanoamérica, 1998.

