



Referencias Bibliográficas

- Aguilera, C. (1985). *Flora y fauna mexicana*. España: Editorial Everest.
- Alderton, D. (1999). *Crocodiles and alligators of the world*. London: Editorial Blandford.
- Almeida, T. C. A., Hough, G., Damasio, M. H & Silva, M. (1999). *Avances en Análisis Sensorial*, San Pablo, Brasil: Editorial Varela.
- Ansaldúa, M. A. (1994). *Evaluación Sensorial de los Alimentos en la teoría y la práctica*. Zaragoza, España: Editorial Acribia S. A.
- Argaiz. Jamet, A & Lopez- Malo, A. (1998). *Manual de Prácticas de laboratorio de Aseguramiento de calidad de alimentos*. Universidad de las Américas, Puebla.
- BBC News. (2004). Thailand star to sell crocodile meat. Extraído el 28 de Marzo 2004 de, <http://news.bbc.co.uk/1/hi/world/asia-pacific/1523335.stm>
- Bello, J. (1998). *Ciencia y tecnología culinaria*. España: Editorial Díaz de Santos.
- Behler, J. & Behler, D (1998). *Alligators & Crocodiles*. Stillwater, Minnesota: Voyageur Press.
- Benjamín, C. (2006). *Crocodile meat on restaurant menus in Australia*. Extraído el 18 de Febrero, 2006, de www.benjaminchristie.com/article
- Bolivian Leathers & Food SRL. (2004, 20 de Septiembre). Datos nutricionales. Extraído el 15 Octubre, 2004, de <http://www.bolivianleathers.com/.di/esp/emp/wm/nutricionales.htm>.
- Cites. (2006), *International controls over the trade in Australian crocodile skins*.



Extraído el 15 Diciembre, 2005, de www.cites.org/eng/com/PC/09/a1.pdf

Cocodrilos Mexicanos SA de CV, (2002). *Cocodrilo Moreletti*. Sinaloa, México

Collado. (2000). *El mal de las vacas locas*. Extraído 26 Septiembre, 2004, de

<http://www.geocities.com/javcol/madcow.html>

Desroiser, Norman, (1999). *Elementos de tecnología de Alimentos*. México: Editorial Continental, S.A de C.V.

Ecatao Enterprises. (2004). Carne de cocodrilo. Extraído el 17 de marzo, 2005, de

<http://www.Ecatao.com/Crocodile/crocodile.html>.

Fernandez, R. (2003). La voluntad de los sentidos. Extraído el 8 de enero, 2005, de

<http://www.soyentrepreneur.com/pagina.hts?N=14006>

Firefly books. (2005). *How to hold a crocodile*. Extraído el 5 de Septiembre, 2005, de

<http://www.fireflybooks.com>

Farang Pai-nai. (2005). *Comercialización de carne de cocodrilo en Tailandia*. Extraído el 23 de Marzo, 2005, de

www.farang.painai.com/article.php?story=2005082307171738

Gisslen, W. (2003). Professional Cooking. (5ed.), *Basic Cooking Principles* (pp. 52-62).

New York, NY: Editorial Wiley

Handwerk, B. (2003). Vida en las granjas. Extraído el 26 de Noviembre, 2005, de

<http://www.news.nationalgeographic.com/news>

Hoffman, L. C., Fisher, P. P. & Sales J. (2000).Caracas and meat characteristics of the



Nile crocodile (*Crocodylus niloticus*). *Journal of Food Science & Agric*, 80, 1-7.

Ibáñez, Y. & Barcina. (2001). *Análisis Sensorial de los Alimentos, Métodos y Aplicaciones*. Editorial Springer.

Industrias Moreletti SA de CV. (2000). El Cocodrilo Moreletti. Villahermosa Tabasco, México.

INTA. (2003). *Laboratorio de Evaluación Sensorial*. Recuperado el 10 noviembre de 2004, de <http://www.inta.cl/atecnica/evsensorial.asp>

Jiménez, A (2005). Ventajas de la olla a presión. Extraído el 12 de diciembre, 2005, de <http://mailxmail.com/curso/vida/ollapresion>

Joanen, T (1989). *Ecology and physiology of nesting and early development of the American crocodile*, American zoologist. Canada: Editorial Wesley.

La gripe del pollo sigue existiendo en Asia (2004, 5 de febrero). La opinión digital. Extraído el 22 de noviembre, 2004, de http://www.laopinion.com/salud/salud_home.html?rkey=00040204221114015873

Mc Bride, R. L & MacFie, H. J, (1999). *Psychological basis of sensory evaluation*. Minnesota: Elsevier applied science.

Nicod, H. (2000). *La evaluación sensorial*. Francia: Editorial Perpiñan.

Osgrow. (2005). Meat Products. Crocodile. Extraído el 23 de Enero, 2006, de www.osgrow.co.uk/

Pasten, G. (2003, Agosto 30). El cocodrilo, especie con gran potencial comercial.



Ocho columnas. pp. 1-2.

Picallo, A. (2002). El Análisis sensorial como Herramienta de Calidad de carne y

productos Carnicol de cerdo. Buenos Aires: Instituto de Tecnología de alimentos.

Extraído el 12 de Enero, 2006, de

<http://72.14.207.104/search?q=cache:5XvKdbgZfYJ:www.vet.unicen.edu.ar/Tecnologia/Jornadas/Resumenes/Resumen%2520Conferencia%2520Alejandra%2520Picallo.doc+sentidos+%26+evaluacion+sensorial&hl=es&gl=mx&ct=clnk&cd=8&ie=UTF-8>

Putterill, J. F. & Soley, J.T. (2003). General morphology of the oral cavity of the Nile

crocodile, *Crocodylus niloticus* (Laurenti, 1768). I. Palate and gingivae.

Onderstepoort Journal of Veterinary Research, 70,281-297

Red de desarrollo Sostenible. (2005, 17 de agosto). Descripción General. Cocodrilo

Extraído el 23 de Octubre, 2004, de

<http://www.semarnat.gob.mx/especies/cocodrilo/descripcion2.shtml>

Ramo, C. (1992). *Alimentación y conservación del cocodrilo Orinoco*. México: Promexa

Revol, B. (1995). Crocodile farming and conservation, the example of Zimbabwe,

Journal of Biodiversity and Conservation, 4, 299-305.

Rue, L. (1994). *Alligators & Crocodiles: a portrait of the animal world*.

New York: Smithmark Publishers Inc.

Sao, C. (2001). Growth of broad-nosed caiman, hatchlings, fed with diets of animal origin.

Brazil. *Journal of Biology*, Vol.61 no.3.

Sarmiento, A. (2005). *El ahorro de energía pude y debe iniciarse en la cocina*. La olla de



presión doméstica. Extraído el 8 de Enero, 2006, de

<http://www.cubasolar.cu/biblioteca/energia/Energia22/HTML/Articulo13.htm>

Telleria, A. (2006). *Coccion al vapor, apresion, freir o asar sin grasa*. Noticias a la carta.

Extraido el 12 de Enero, 2006, de

<http://www.afuegolento.com/noticias/94/firmas/atelleria/3702>

Villareal, A. (2001, 18 de Marzo). Motivos por los que ahora se consume la carne de cocodrilo. *Hechos*, p. 2.

William, A.A & Aktin R. K (1983). *Sensory Quality in foods and Beverages*. New York,

NY: Editorial Ellis Horwood.

Wikilibros. (2004). Técnicas básicas. Artes Culinarias. Extraído 18 Enero, 2006, de

http://es.wikibooks.org/wiki/Artes_culinarias_/T%C3%A9cnicas_B%C3%A1sicas

Yeannes, M. (2001). *Evaluación sensorial de alimentos*. Departamento de Química.

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad Nacional de Mar del

Plata.

