

Atalaren erreferentzia bibliografikoak

- Ackerman, D. (1990). *A natural history of the senses*. New York: Random House.
- Ballesteros, S. (1993). Percepción háptica de objetos y patrones realizados. *Psicothema*, 5: 311-321.
- Ballesteros, S. (1994). Propiedades de los objetos percibidos a través del tacto. *Integración*, 15: 28-37.
- Ballesteros, S. (2001). *Psicología General*. Volumen I. Madrid: UNED
- Ballesteros, S., Manga, D eta Reales, J.M.(1997). Haptic discrimination of bilateral symmetry in two-dimensional and three-dimensional unfamiliar displays. *Perception and Psychophysics*, 59: 37-50.
- Ballesteros, S. eta Millar, S. (1998). Symmetry in haptic and in visual shape perception. *Perception and Psychophysics*, 60: 389-404.
- Ballesteros, S., Millar, S. eta Reales, J.M. (1998). Symmetry in haptic and in visual shape perception. *Perception and Psychophysics*, 60: 389-404.
- Ballesteros, S., Reales, J. M. eta Manga, D. (1999). Implicit and explicit memory for familiar objects presented to touch. *Psicothema*, 11: 785-800.
- Bertelson, P. eta Radeau, M. (1981). Sesgo entre modalidades y la fusión perceptual con discordancia espacial auditiva-visual. *Perception and Psychophysics*, 29: 578-584.
- Burdach, K. J., Kraeze, J.H.A. eta Koster, E.P.. (1984). Percepción nasal, retronasal y gustativa: comparación experimental. *Perception and Psychophysics*, 36: 205-208.
- Capaldi, E. eta Powley, T.L. (1990). *Taste, experience, and feeding*. Washington, DC: American Psychological Association.
- Dallenback, K. M. (1927). Los puntos de la temperatura y los órganos terminales. *American Journal of Psychology*, 39: 402-427.
- Gardner, M. B. and Gardner, R. S. (1973). Problem of localization in the median plane: Effect of pinnae cavity occlusion. *Journal of the Acoustical Society of America*, 53: 400-408.
- Goldstein, E. B. (1988). *Sensación y Percepción*. Madrid: Debate.

- Goldstein, E.B. (1999). *Sensación y Percepción*. México: Thompson.
- Hall, M. J., Bartoshuk, L. M., Cain, W.S. eta Stevens, J.C. (1975). Ceguera del sabor de la PTC y del de la cafeina. *Nature*, 253: 442-443.
- Hancock, P. A. (1986). El efecto de la habilidad en el desempeño en un medio estresante. *Aviation, space, and environmental medicine*, 57: 59-64.
- Jaeger, W. (1972). La genética de las deficiencias congénitas del color. En D. Jameson y L.M. Hurvich (eds.), *Handbook of sensory psysiology*: ~~vol.~~7. [liburukia](#) *Visual psychophysics*: 625-642. Berlín: Sringer-Verlag.
- Kenshalo, D. R. (1978). Biofísica y psicofísica del tacto. *Handbook of perception*. E. C. Carterette eta M. P. Friedman. New York, Academic Press: 29-74.
- Klatzky, R. L. eta Lederman, S.J. (1987). The intelligent hand. *The Psychology of Learning and Motivation*. In G. H. Bower. San Diego: American Press. 21: 121-151.
- Klatzky, R. L., Lederman, S.J. eta Metzger, V.A. (1985). Identifying objects by touch: An "expert system". *Perception and Psychophysics*, 37: 299-302.
- Logue, A. W. (1986). *The Psychology of eating and drinking*. New York: Freeman.
- Matlin, W. eta Foley, H.(1996). *Sensación y Percepción*. México: Prentice Hall.
- Millar, S. (1994). *La comprensión y la representación del espacio*. Oxford: Oxford University Press.
- Millar, S. (1997). *Reading by touch*. London: Routledge.
- Moskowitz, H. R. (1978). Taste and food technology: Acceptability, aesthetics, and preference. *Handbook of Perception: Tasting and smelling*. In E. C. Carterette and M. P. Friedman. New York: Academic Press. 6A.
- Mozell, M. N. (1969). Nasal chemoreception in flavor identification. *Archives of otolaryngology*, 90: 131-137.
- Murphy, C. and W. S. Cain (1980). Taste and olfaction: independencia versus interacción. *Physiology and Behavior*, 24: 601-605.
- Murphy, C. eta Cain, W. S. (1980). "Taste and olfaction: Independence vs interaction." *Physiology and Behavior* 24: 601-606.
- O'Mahony, M. eta Ishii, R. (1986). Comparación del lenguaje del gusto en inglés y japonés: metodología descriptiva del gusto y el sabor unani. *British Journal of Psychology*, 77: 161-174.

- O'Mahony, M. eta Thompson, B. (1977). Descripción de las propiedades del sentido del gusto: ¿se afectan las respuestas de los sujetos al mencionar palabras relacionadas con el sabor en las instrucciones de la prueba realizada? *Chemical Senses and Flavor*, 2: 283-298.
- Oldfield, S.R. eta Parker, S.P.A. (1986). Acuity of sound localisation: A topography of auditory space. III. Monaural Hearing conditions. *Perception*, 15, 67-81.
- Phillips, D. P. eta Brugge, J. F. (1985). Progresos en la neurofisiología de la localización del sonido. *Annual Review of Psychology*, 36: 245-274.
- Reales, J. M. eta Ballesteros, S. (1999). *Journal of Experimental Psychology: Learning, Memory and Cognition* , 25: 644-663.
- Rozin, P. (1982). Taste-smell confusions and the duality of the olfactory sense. *Perception and Psychophysics*, 31: 397-401.
- Schiffman, S. S. eta Dackis, C. (1975). El sabor de los nutrientes: aminoácidos, vitaminas y ácidos grasos. *Perception and Psychophysics*, 17: 140-146.
- Schiffman, S. S. eta Erickson, R. P. (1980). El concepto de sabores primarios versus un continuo de sabor. *Neuroscience and Behavioral Reviews* , 4: 109-117.
- Scott, T. R. (1990). The effect of physiological need on taste. *Taste, experience, and feeding*. In E. Capaldi and L. T. Powley. Washington: DC: American Psychological Association: 45-61.
- Sherrick, C. E. eta Cholewiak, R. W. (1986). Sensibilidad cutánea. Handbook of perception eta Human Performance. K. R. Boff, L. Kaufman eta J. P. Thomas. New York, Wiley: 12.1-12.58.
- Stevens, J. C. eta Lawless (1986). Putting out the fire: effects of tastants on oral chemical irritation. *Perception and Psychophysics*, 39: 346-350.
- Stevens, J. C. eta Patterson, M. (1995). Dimensions of spatial acuity in the touch sense: Changes over the life span. *Somatosensory and Motor Research*, 12: 29-47.
- Zellner, D. (1991). How foods get to be liked: Some general mechanisms and some special cases. *The hedonics of taste*. In R. C. Boles. Hillsdale, New York: Lawrence Erlbrawn Associates: 199-217.