

FACULTAD: INGENIERÍA Y ARQUITECTURA.

PROGRAMA: INGENIERÍA INDUSTRIAL.

SÍLABO: PROCESOS INDUSTRIALES.

I. DATOS GENERALES

1.1 Modalidad de Estudio: PRESENCIAL.

1.2 MALLA : D.

1.3 Ciclo de estudios: V.

ESTILO DE REDACCIÓN DE LA BIBLIOGRAFÍA: ISO.

BIBLIOGRAFÍA

TIPO DE MATERIAL: LIBROS.

ALLAERT, Corrie y Marta ESCOLÁ. *Métodos de análisis microbiológico de los alimentos* [en línea]. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, 2002. ISBN 9788499699233. Disponible en:

<https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=136493>

ALLEN, David y James EVANS. *Administración de operaciones* [Operations and Supply Chain Management] [en línea]. Ciudad de México: Cengage Learning, 2019. ISBN 9786075268293. Disponible en:

<https://www.ebooks7-24.com:443/?il=9557&pg=27>

ÁLVARADO-ORTIZ, Carlos y Teresa BLANCO. *Alimentos: Bromatología* [en línea]. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, 2008. ISBN 9786124041624. Disponible en:

<https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=45558>

ARISTIZÁBAL, Adriana y Martha MANRIQUE. *Ensayos y propiedades de los materiales* [en línea]. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2017. ISBN 9789587813043. Disponible en:

<https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=68881>

ASHBY, Michael y David JONES. *Materiales para Ingeniería 2: Introducción a la Microestructura, el Procesamiento y el Diseño* [en línea]. Barcelona: Reverté, 2018. ISBN 9788429194333. Disponible en:

<https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=67904>

BADUI, Salvador. *Química de los alimentos* [en línea]. 6a ed. Cuenca: Pearson Educación, 2020. ISBN 9786073250740. Disponible en: <https://www.ebooks7-24.com:443/?il=11948&pg=1>

BLANCO, Teresa. *Alimentos Nutrición: Fundamentos y nuevos criterios* [en línea]. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, 2011. ISBN 9786123180294. Disponible en:

<https://www.digitaliapublishing.com/a/45557>

CONTRERAS, Leonardo. *Procesos de fabricación en metales* [en línea]. Bogotá: Ediciones de la U, 2018. ISBN 9789587627411. Disponible en: <https://www.ebooks7-24.com:443/?il=8033&pg=1>

DE GARMO, E., J. BLACK y R. KOHSER. *Materiales y Procesos de Fabricación* [en línea]. 2a ed. Vol. 1. Barcelona: Reverté, 2019. ISBN 9788429190953. Disponible en:

<https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=67869>

DE GARMO, E., J. BLACK y R. KOHSER. *Materiales y Procesos de Fabricación* [en línea]. 2a ed. Vol. 2. Barcelona: Reverté, 2019. ISBN 9788429190960. Disponible en:

<https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=67868>

- GARDA, María. *Técnicas del manejo de los alimentos* [en línea]. 3a ed. Buenos Aires: Eudeba, 2020. ISBN 9789502330150. Disponible en: <https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=128497>
- LAZO, Marco et al. *Avances en ciencia e ingeniería de alimentos* [en línea]. Ecuador: Universidad de Azuay, 2018. ISBN 9789942778260. Disponible en: <https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=133428>
- LÓPEZ, Rosina. *Las proteínas de los alimentos* [en línea]. Madrid: CSIC, 2014. ISBN 9788483199664. Disponible en: <https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=42689>
- MIRANDA, Rubén. *Ingeniería de Procesos: Diseño e Integración de procesos químicos* [en línea]. Madrid: Dextra, 2020. ISBN 9788417946210. Disponible en: <https://www.ebooks7-24.com:443/?il=10001&pg=1>
- POVEA, Ismael. *La función del envase en la conservación de alimentos* [en línea]. Bogotá: Universidad de La Salle, 2014. ISBN 9789587711509. Disponible en: <https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=65625>
- SORIANO, José, Coord. *Micotoxinas en alimentos* [en línea]. Madrid: Ediciones Diaz de Santos. 2007. ISBN 9788499699622. Disponible en: <https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=136327>
-

TIPO DE MATERIAL: ARTÍCULOS.

- CASTILLO-MARTÍNEZ, Williams, Karen CACHAY-SANTILLÁN y Katherine del Milagro BANCES-MAJUAN. Substitution of xanthan gum (*xanthomonas campestris*), with vegetable gums in greek yogurt: rheological and sensory properties. *Universidad César Vallejo* [en línea]. 2020, 1-6. ISSN 2414-6390. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/58296>
- CASTILLO-MARTÍNEZ, Williams, et al. Suplemento alimenticio en polvo formulado a partir de quinua (*Chenopodium quinoa willdenow*) y carne de cuy (*Cavia porcellus*) precocida liofilizada. *Universidad Tecnológica del Perú* [en línea]. Julio 2022, 1-7. ISSN 2414-6390. Disponible en: <https://doi.org/10.18687/LACCEI2022.1.1.240>
- PINEDA-DAZA, Yeisy y Jefferson SALAMANCA-CÁRDENAS. Estudio de propiedades mecánicas de un material compuesto de matriz de polipropileno con fibra de guadua y polvo de cerámica. *Ingeniería y actividad* [en línea]. Universidad del Valle, 2022, Vol. 24(1), 2-12. ISSN 0123-3033. Disponible en: <https://link.gale.com/apps/doc/A686300940/IFME?u=univcv&sid=ebsco&xid=8ca1e1a0>
- PULGARÍN, Cesar. Uso de materiales poliméricos como soporte para capas de óxidos metálicos auto desinfectantes. *Informador Técnico* [en línea]. Cali: Centro Nacional de Asistencia Técnica a la Industria, 2019, Vol. 83(2), 83. ISSN 0122-056X. Disponible en: <https://www.proquest.com/scholarly-journals/uso-de-materiales-poliméricos-como-soporte-para/docview/2412505411/se-2?accountid=37408>
- TANTARICO, Jeferson et al. Biodegradable plates based on Pituca starch and Cocoa shell: Physical-mechanical characteristics and degradability [Planchas biodegradables a base de almidón de Pituca y cáscara de Cacao: Características físico-mecánicas y degradabilidad]. *Universidad Privada del Norte* [en línea]. Buenos Aires, 2021, 1-8. ISSN 2414-6390. Disponible en: <https://hdl.handle.net/11537/34443>
-

TIPO DE MATERIAL: TESIS.

- FIESTAS, Fernando Yosimar y Milka Crissthell LOPEZ. *Efecto en las propiedades físico-mecánicas del plato biodegradable a partir de la fibra de coco y almidón de yuca* [en línea]. Tesis de licenciatura. Piura: Universidad César Vallejo, 2023. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/134803>

LUJAN, Yesmi Andrea y Dania Milagros del Rocío. *Evaluación de la aceptabilidad de una infusión filtrante de maíz morado (Zea mays L) germinado, cedrón (Aloysia citrodora) y moringa (Moringa oleífera) [en línea]. Tesis de licenciatura. Chimbote: Universidad César Vallejo, 2021 [en línea].* Tesis de licenciatura. Chimbote: Universidad César Vallejo, 2021. Disponible en <https://hdl.handle.net/20.500.12692/90038>
