

FACULTAD: CIENCIAS DE LA SALUD.

PROGRAMA: NUTRICIÓN.

SÍLABO: CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

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: VANCOUVER.

BIBLIOGRAFÍA

TIPO DE MATERIAL: LIBROS.

Couto Lorenzo L. Auditoría Del Sistema APPCC [Internet]. Madrid: Ediciones Diaz de Santos S.A.; 2019. 369 p. Disponible en:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/detail.action?docID=7098653>

González Ortiz O, Arciniegas Ortiz JA. Sistemas de gestión de calidad: teoría y práctica bajo la norma ISO [Internet]. Bogotá: Ecoe Ediciones; 2016. 129 p. Disponible en:

<https://www.digitaliapublishing.com/a/47131>

Laza P, Laza J. Preelaboración y conservación de alimentos [Internet]. Madrid, España: Paraninfo; 2002. 204 p. Disponible en:

<https://go.gale.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=univcv&v=2.1&it=etoc&id=GALE%7C9788428330930&sid=bookmark-GVRL>

Morris AS. ISO 14000 environmental management standards: engineering and financial aspects [Internet]. England: Wiley; 2010. 286 p. Disponible en:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/detail.action?docID=210577>

Schaufelberger J, Lin KY. Construction Project Safety [Internet]. Kingston: R. S. Means Company, Incorporated; 2013. 269 p. Disponible en:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/detail.action?docID=1569022>

Sheldon C. ISO 14001 and beyond: environmental management systems in the real world. [Internet]. England: Greenleaf; 1997, 396 p. Disponible en:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/detail.action?pq-origsite=primo&docID=1741662>

Soares NF, Vicente AA, Martins CMA. Food Safety in the Seafood Industry: A Practical Guide for ISO 22000 and FSSC 22000 Implementation [Internet]. Newark: John Wiley & Sons, Incorporated; 2016. 181 p. Disponible en:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/detail.action?docID=4305708>

Valcárcel Cases M, Ríos Castro A. La calidad en los laboratorios analíticos [Internet]. Barcelona: Editorial Reverté; 2021. 446 p. Disponible en:

<https://www.digitaliapublishing.com/a/103270>

TIPO DE MATERIAL: ARTÍCULOS.

Bastías JM, Cuadra HM, Muñoz FO, Quevedo LR. Correlación entre las buenas prácticas de manufactura y el cumplimiento de los criterios microbiológicos en la fabricación de helados en Chile. Rev. chil. nutr [Internet]. 2013;40(2):161–168. Disponible en:

<https://www.webofscience.com/wos/scielo/full-record/SCIELO:S0717-75182013000200011>

Cartín-Rojas A, Villarreal-Tello A, Morera A. Implementación del análisis de riesgo en la industria alimentaria mediante la metodología AMEF: enfoque práctico y conceptual. Rev. Med. Vet [Internet]. 2014;27:133–148. Disponible en:

<https://www.webofscience.com/wos/scielo/full-record/SCIELO:S0122-93542014000100012>

Duarte-García C. Valoración De Atributos Establecidos Para Controlar La Calidad Sensorial en Alimentos. Ciencia y Tecnología de los Alimentos [Internet]. 2017 May; 27(2):23–30.

Disponible en: <https://research.ebsco.com/c/rgbq55/viewer/pdf/kmr4tc3cgv>

Fariñas Rojas FA. Gestión en restaurantes, basada en los prerrequisitos del sistema APPCC. Turismo y Sociedad [Internet]. 2022 Jan;30:71-92. Disponible en:

<https://www.proquest.com/scholarly-journals/gestión-en-restaurantesbasada-los-prerrequisitos/docview/2632168071/se-2?accountid=37408>

Jafri A, Mathe N, Aglago E, Konyole SO, Ouedraogo M, Audain K, et al. Food availability, accessibility and dietary practices during the COVID-19 pandemic: a multi-country survey. Public Health Nutr [Internet]. 2021;24(7):1798–1805. Disponible en:

<https://www.proquest.com/reports/food-availability-accessibility-dietarypractices/docview/2497431123/se-2?accountid=37408>

Orozco Soto DM. Control de calidad en los programas de alimentación escolar. Arch Latinoam Nutr [Internet]. 2015;65. Disponible en:

<https://www.proquest.com/scholarlyjournals/control-de-calidad-en-los-programas-alimentación/docview/2085086260/se-2?accountid=37408>

Palomino-Camargo C, González-Muñoz Y, Pérez-Sira E, Hugo Aguilar V. Metodología Delphi en La Gestión De La Inocuidad Alimentaria Y Prevención De Enfermedades Transmitidas Por Alimentos. Rev Peru Med Exp Salud Pública [Internet]. 2018 Jul 1;35(3):483–490. Disponible en:

<https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=d917ea78-4ad5-38c1-b125-1a8fdf24ca40>

Zapata-Ossa H, Cubides-Munévar A, López MC, Pinzón-Gómez EM, Filigrana-Villegas P, Cassiani Miranda C. Muestreo por conglomerados en encuestas poblacionales. Rev Salud Pública [Internet]. 2011;13(1):141-151. Disponible en:

<https://www.proquest.com/scholarly-journals/muestreo-por-conglomerados-enencuestas/docview/1677642138/se-2?accountid=37408>

TIPO DE MATERIAL: TESIS.

Bernabel Rodríguez JD, Orahulio Blas DJ. Aceptabilidad y calidad nutritiva de la mermelada dietética de aguaymanto con quinua fortificada con hierro hemínico, en niños de 3 a 5 años beneficiarios del programa Aldeas Infantiles S.O.S - San Juan de Lurigancho, 2020. [Tesis de licenciatura en línea]. Lima: Universidad César Vallejo; 2020. Disponible en:

<https://hdl.handle.net/20.500.12692/56728>

Cruz Pérez SR. Propuesta de un sistema de gestión y control de puntos críticos (HACCP) en la línea de producción de la empresa La Chimbotana S.A.C. [Tesis de licenciatura en línea]. Trujillo: Universidad César Vallejo; 2015. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/86613>

Huertas Morales E. Aceptabilidad, análisis proximal y contenido de hierro en galletas elaboradas a base de hierro: revisión sistemática [Tesis de licenciatura en línea]. Trujillo: Universidad César Vallejo; 2021. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/74839>

Ocas Ponte BM. Grado de aceptabilidad de la arracacha al vapor en estudiantes de secundaria de la Institución Educativa 6064 Francisco Bolognesi, Villa el Salvador, 2019. [Tesis de licenciatura en línea]. Lima: Universidad César Vallejo; 2019. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/38175>