

FACULTAD: CIENCIAS DE LA SALUD.

PROGRAMA: NUTRICIÓN.

SÍLABO: SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

I. DATOS GENERALES

1.1 Modalidad de Estudio: PRESENCIAL.

1.2 Malla: D.

1.3 Ciclo de estudios: VI.

ESTILO DE REDACCIÓN DE LA BIBLIOGRAFÍA: VANCOUVER.

BIBLIOGRAFÍA

TIPO DE MATERIAL: LIBROS.

Alvarado-Ortíz Ureta C, Blanco Blasco T. Alimentos: Bromatología [Internet]. 2a ed. Lima: UPC; 2015. 476 p. Disponible en: <https://www.digitaliapublishing.com/a/45558>

Armendáriz Sanz, José Luis. Preelaboración y conservación de los alimentos [Internet]. Madrid: Paraninfo; 2011. 353p. Disponible en: <https://go.gale.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=univcv&v=2.1&it=etoc&id=GALE%7C8QRD&sid=bookmark-GVRL>

Clemente Gimeno A, De Ron Pedreira AM. Las legumbres [Internet]. Madrid: CSIC; 2016. 180 p. Disponible en: <https://www.digitaliapublishing.com/a/45818>

Fornons Fontdevila D, Aguilar Martínez A, editores. Cuerpo, salud y comida: aspectos socioculturales de la nutrición [Internet] Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya; 2014. 182 p. Disponible en: <https://www.digitaliapublishing.com/a/25664>

Laza P, Laza J. Preelaboración y conservación de alimentos [Internet]. Madrid: 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>

Moise A. The gut microbiome?: exploring the connection between microbes, diet, and health [Internet]. New York: Greenwood; 2017. 199 p. Disponible en: https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=e000xww&AN=1613899&lang=en&site=ehostlive&ebv=EB&ppid=pp_19

Povea Garcerant I. La función del envase en la conservación de alimentos [Internet]. Bogotá: Universidad De La Salle. 2014. 290 p. Disponible en: <https://www.digitaliapublishing.com/viewepub?id=65625>

TIPO DE MATERIAL: ARTÍCULOS.

Adjemian D, Bustos P, Amigo H. Nivel socioeconómico y estado nutricional. Un estudio en escolares. Arch Latinoam Nutr. [Internet]. 2007;57(2):125-9. Disponible en: <https://www.proquest.com/scholarly-journals/nivelsocioeconómico-y-estado-nutricional-un/docview/2082205416/se-2?accountid=37408>

- Amaya Peñalva A, Lecha M, Sansano Alguero A, Prats Farreras R, Gomes Vasquez A, Bascuñana Ambrós H, Vila Ballester L, Lecha Benet M. Diferencias en la calidad de vida de pacientes con disfagia orofaríngea según el lugar de residencia: impacto en la selección de alimentos y el tipo de dieta. *Nutrición Hospitalaria* [Internet]. 2022;39(1):46–52. Disponible en: <https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=389c7536-9450-3978-8cc6-d60db605beb0>
- Belluscio A. Retos para el futuro de los alimentos: una entrevista exclusiva con la Revista RIA, la doctora en bioquímica habla sobre la importancia de la investigación en materia de cultivos mejorados y su impacto en la producción de alimentos. *SciELO* [Internet]. 2012;38(3):231-234. Disponible en: <https://www.webofscience.com/wos/scielo/full-record/SCIELO:S1669-23142012000300005>
- Contreras Velasquez ZR, Cardenas- Manrique MA, Galindo-Parra LM., Rincón-Sandoval JR, Gonzáles-Manjarrese K. Contaminación microbiana en establecimientos de preparación y consumo de alimentos la ciudad de Cúcuta, Colombia. *Gestión y Ambiente* [Internet]. 2023;26(1). Disponible en: <https://www.proquest.com/scholarly-journals/contaminación-microbiana-en-establecimientos-de/docview/3095071873/se-2?accountid=37408>
- De Diego Blanco BS. Atención a comensales con dieta específica en los servicios de restauración a colectividades. *Nutr Hosp* [Internet]. 2018;35(spe4):130–5. Disponible en: <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=a9h&AN=132055951&lang=es&site=ehost-live>
- Duarte-García C. Valuation of attributes established to control sensory quality of foods. *Ciênc. Tecnol. Aliment* [Internet]. 2017;27(2):23-30. Dispónible en: <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=a9h&AN=128538853&lang=es&site=ehost-live>
- García Rodríguez M, Moreno Rojas R, Romero Saldaña M, Molina Recio G. Elaboración de una tabla de composición de alimentos para la valoración de la ingesta dietética en la Amazonía peruana. *Nutr Hosp* [Internet]. 2017;34(5):1133–7. Disponible en: <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=a9h&AN=128001266&lang=es&site=ehost-live>
- Muñoz M. V, Armendáriz L, Robles Haberkorn S, Braun RO. Calidad nutritiva en huevos de gallinas alimentadas con dietas enriquecidas con ácidos grasos omega 3 y 6. *SEMIÁRIDA* [Internet]. 2024;34(1). Disponible en: <https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=ac7ad52a-ef94-33ee-b378-581726c7ccf9>
- Piqueras A, van Huylbroeck J, Han B, Debergh P. Carbohydrate partitioning and metabolism during acclimatization of micropropagated *Calathea*. *Plant Growth Regulation* [Internet]. 1998 10;26(1):25-31. Disponible en: <https://www.proquest.com/scholarly-journals/carbohydrate-partitioning-metabolism-during/docview/885023180/se-2?accountid=37408>
- Puertollano MA, Puertollano E, Álvarez de Cienfuegos G, De Pablo MA. Aceite de oliva, sistema inmune e infección. *Nutrición Hospitalaria* [Internet]. 2010;25(1):1–8. Disponible en: <https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=94f882f7-4194-345b-8230-662b73920115>

TIPO DE MATERIAL: TESIS.

Becerra Carranza NP. Relación entre Inseguridad Alimentaria y Desnutrición Crónica en niños de 6 a 59 meses del Centro de Salud de Guadalupito, Distrito de Guadalupito, Provincia de Virú. La Libertad 2017 [Tesis de licenciatura en línea]. Trujillo: Universidad César Vallejo; 2017.

Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/11879>

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].

Chimbote: Universidad César Vallejo; 2015. Disponible en:

<https://hdl.handle.net/20.500.12692/86613>

Huertas Morales EM. 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>