

FACULTAD: CIENCIAS DE LA SALUD.
PROGRAMA: NUTRICIÓN.
SÍLABO: TECNOLOGÍA DE LOS 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.

- Armendariz Sanz JL. Preelaboración y conservación de los alimentos [Internet]. Madrid: Paraninfo. 2011. 353 p. Disponible en: <https://go.gale.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=univcv&v=2.1&it=etoc&id=GALE%7C9788428336703&sid=bookmark-GVRL>
- Bárcena A, Katz J, Morales C Shaper M, editores. Los transgénicos en América latina y el Caribe. [Internet]. Santiago de Chile: CEPAL; 2004. Disponible en: <https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=82540dbe-d490-3868-b323-cfaf95b3e6b2>
- Blanco T. Alimentos: Bromatología [Internet]. 2a ed. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas; 2008. 510 p. Disponible en: <https://www.digitaliublishing.com/viewepub?id=45558>
- Flores Alegría A. Servicio en restaurante (MF1052_2) [Internet]. Madrid: RA-MA; 2018. 276 p. Disponible en: <https://www.digitaliublishing.com/viewepub?id=110123>
- García Hurtado M. Higiene general en la industria alimentaria [Internet]. Málaga : Innovacion y Cualificacion; 2012. Disponible en: <https://www.digitaliublishing.com/a/86488>
- Laza P, Laza J. Preelaboración y conservación de alimentos [Internet]. Madrid: Paraninfo; 2011. 107 p. Disponible en: <https://go.gale.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=univcv&v=2.1&it=etoc&id=GALE%7C3AQT&sid=bookmark-GVRL>
- López Plana MA. Dietética y nutrición [Internet]. 3a ed. Bogotá:Ediciones de la U; 2019.215 p. Disponible en: <https://www.ebooks7-24.com:443/?il=9550&pg=1>
- Mortimore S, Wallace C. HACCP [Internet]. Oxford: Blackwell Science; 2001. Disponible en: <https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/detail.action?docID=351172>
- Povea Garcerant I. La función del envase en la conservación de alimentos [Internet]. Bogotá: Ecoe; 2014. 290 p. Disponible en: <https://www.digitaliublishing.com/viewepub?id=65625>
- Sánchez Perona J. Los alimentos ultraprocesados [Internet]. Madrid: CSIC; 2022. 132 p. Disponible en: <https://www.digitaliublishing.com/viewepub?id=111824>

TIPO DE MATERIAL: ARTÍCULOS.

- Borda M, Caicedo O. Cambios en el contenido nutricional de la uchuva (*Physalis peruviana*) frente a osmodeshidratación como método de conservación. Colombia. Pers Nutr Hum [Internet]. 2013;15 (2): 149-156. Disponible en: <https://www.proquest.com/scholarly-journals/cambios-en-el-contenido-nutricional-de-la-uchuva/docview/1564813036/se-2?accountid=37408>
- Boza E, Morales I, Henderson M. Desarrollo de un queso maduro con adición del cultivo probiótico *Lactobacillus paracasei* subsp. *Paracasei* Ic-01. Rev. chil. Nutr [Internet]. 2010; 37(2):215-223. Disponible en <https://www.webofscience.com/wos/scielo/full-record/SCIELO:S0717-75182010000200011>
- Duarte-García C. Valoración de atributos establecidos para controlar la calidad sensorial en alimentos/Valuation of attributes established to control sensory quality of foods. Ciênc. Tecnol. Aliment [Internet]. 2017;27(2):23-30. Disponible en: <https://link.gale.com/apps/doc/A636403435/AONE?u=univcv&sid=bookmark-AONE&xid=111206a8>
- Hayayumi-Valdivia M, Márquez-Villacorta LF, Pretell-Vásquez CC. Effect of microencapsulation and mango peel powder on probiotics survival in ice cream. Braz. J. Food Technol [Internet]. 2021;24:1-9. Disponible en: <https://www.proquest.com/scholarly-journals/effect-microencapsulation-mango-peel-powderon/docview/2522431420/se-2?accountid=37408>
- Lutz M, Morales D, Sepúlveda S, Alviña M. Evaluación sensorial de preparaciones elaboradas con alimentos funcionales destinados al adulto mayor. Rev. chil. Nutr [Internet]. 2008;35(2): 131-137. Disponible en: <https://www.webofscience.com/wos/scielo/full-record/SCIELO:S0717-75182008000200007>
- Naidoo Terroso de Mendonça BHC, Naidoo Terroso de Mendonça WA, De Mendonça SN, Terroso Gama FML. Bebida fermentada probiótica de extrato de arroz: uma alternativa alimentar aos intolerantes à lactose e aos alérgicos às proteínas do leite bovino e da soja. Brazilian Journal of Food Technology [Internet]. 2021;24:1-13. Disponible en: <https://www.proquest.com/scholarly-journals/bebida-fermentadaprobótica-de-extrato-arroz-uma/docview/2595143731/se-2?accountid=37408>
- Opina Meneses SM, Cartagena Venezuela JR. La atmósfera modificada: una alternativa para la conservación de los alimentos. Rev Lasallista Investig [Internet]. 2008;5(2):112-123. Disponible en: <https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=f417a702-fc4d-3102-aea4-cd065ff57f90>
- Ruiz J, Ramirez A. Elaboración de yogurt con probióticos (*Bifidobacterium* spp. y *Lactobacillus acidophilus*) e inulina. Rev.Fac.Agron [Internet]. 2009;26(2):223-242. Disponible en: <https://www.webofscience.com/wos/scielo/full-record/SCIELO:S0378-78182009000200006>
- Sandoval Monzón RS, Rodríguez IA, Torres AC, Ruiz García LF. Eficacia de la pasteurización y la congelación sobre la inactivación del virus de la leucosis bovina presente en leche. Rev. investig. Vet. Perú [Internet]. 2020;31(3):1609-9117. Disponible en: <https://research.ebsco.com/linkprocessor/plink?id=2c44bbc9-7fe3-3790-b034-88a5a66b4b68>

Sbodio OA, Tercero EJ, Zannier MS, Revelli GR. Tratamiento térmico de leche: influencia del pH y Ca[Cl.sub.2] en la elaboración de queso cuartirolo. Información Tecnológica [internet]. 2010;21(5):107-116. Disponible en: <https://link.gale.com/apps/doc/A355866153/IFME?u=univcv&sid=bookmark-IFME&xid=fdd81209>

TIPO DE MATERIAL: TESIS.

Colchado Maltesse GN. Análisis proximal y contenido de hierro en productos alimenticios elaborados con sangre animal: Revisión Sistemática [Tesis de Licenciatura en Línea]. Trujillo: Universidad César Vallejo; 2020. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/75083>

Marin Puris AB, Povis López S. Consumo de alimentos ultra procesados y perímetro abdominal en docentes con clases virtuales en institución educativa, San Juan de Lurigancho – 2020. [Tesis de Licenciatura en Línea]. Lima: Universidad César Vallejo; 2020. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/86228>

Mendieta Y. Análisis comparativo de macronutrientes entre el yogurt elaborado con extracto de Lupinus Mutabilis “Tarwi”, con el yogurt artesanal e industrializado [Tesis de Licenciatura en línea]. Trujillo: Universidad César Vallejo; 2020. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/51351>

Suarez Ventura PS. Características organolépticas y determinación de parámetros físico-químicos de la chicha de jora preparada por método tradicional y muk’eadó [Tesis de Licenciatura en Línea]. Lima: Universidad César Vallejo; 2017. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/7785>

Velásquez Chumacero MJ. Estudio Microbiológico de los Alimentos Preparados en el Servicio De Alimentación del Batallón de la Policía Militar N° 503 –Chorrillos– 2017 [Tesis de Licenciatura en Línea]. Lima: Universidad César Vallejo; 2017. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/7787>