



Resúmenes de artículos académicos para la presentación de alimentos nutritivos y saludables. Una revista digital

Abstracts of academic articles for the presentation of nutritious and healthy foods. A digital magazine

Resumos de artigos académicos para a apresentação de alimentos nutritivos e saudáveis. Uma revista digital

Isabel Enma Del Pilar Guerra-Torres ^I
iguerra@epoch.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0001-6883-7067>

Jazmín Isabel García-Guerra ^{II}
<https://orcid.org/0000-0001-6800-7768>

Correspondencia: iguerra@epoch.edu.ec

Ciencias técnicas y aplicadas
Artículo de investigación

***Recibido:** 19 de enero de 2020 ***Aceptado:** 31 de marzo de 2020 *** Publicado:** 26 de abril de 2020

- I. Especialista en Computación Aplicada al Ejercicio Docente, Magíster en Procesamiento de Alimentos, Doctor en Química, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- II. Máster Universitario en Administración y Dirección de Empresas, Especialidad en Dirección Estratégica, Ingeniera Comercial, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.

Resumen

La utilización de herramientas de marketing digital se ha constituido en favorables medios para la difusión de la información en diferentes ámbitos de las ciencias. La Revista Digital que se presenta será una publicación académica semestral que tiene por objetivo la difusión de resultados de investigaciones y estudios técnicos realizados por docentes y estudiantes de grado en áreas vinculadas sobre todo a Tecnología de Alimentos, Ciencias de la Salud y Nutrición, Emprendimiento. La publicación académica será una compilación de los resúmenes de Artículos de Investigación obtenidos de la elaboración de productos bajo las categorías de: Alimentos Enriquecidos y Fortificados, Alimentos Funcionales y Superfoods, Alimentos Fitness y Dietéticos, Snacks Nutritivos e Innovadores, Postres Nutritivos e Innovadores, Bebidas Nutritivas e Innovadoras, Snacks Deportivos, Colación Escolar, Alimentos Libres de Gluten, Alimentos Veganos, en los cuales se ha valorado bajo normas nacionales e internacionales su calidad nutricional, inocuidad y aspectos relacionados a sus características sensoriales y de aceptabilidad, ejes que permiten apreciar también la innovación de los productos. La revista será presentada en un formato PDF convertido en HTML5 o Flipsnack que puede ser leída a través de un navegador con conexión a internet; Widget es proporcionado por FlipSnack para colocarlo en el sitio Web. La calidad de los contenidos y al tratarse de una revista con bases científicas puede ser una importante guía de información digital, con temas de actualidad e innovadores en el campo de la alimentación para profesionales en el área de la salud y nutrición.

Palabras claves: Revista; digital; innovación; alimentación; ciencia; nutrición.

Abstract

The use of digital marketing tools has become favorable media for the dissemination of information in different fields of science. The Digital Magazine will be a biannual academic publication that aims to disseminate the results of research and technical studies carried out by teachers and undergraduate students in areas related mainly to Food Technology, Health Sciences and Nutrition, Entrepreneurship. The academic publication will be a compilation of the summaries of Research Articles obtained from the elaboration of products under the categories of: Enriched and Fortified Foods, Functional Foods and Superfoods, Fitness and Dietary Foods, Nutritious and Innovative Snacks, Nutritious and Innovative Desserts, Beverages Nutritious and Innovative, Sports Snacks, School Snacks, Gluten Free Foods, Vegan Foods, in which nutritional

quality, safety and aspects related to their sensory and acceptability characteristics have been assessed under national and international standards, axes that also allow us to appreciate Product innovation The magazine will be presented in a PDF format converted into HTML5 or Flipsnack that can be read through a browser with an internet connection; Widget is provided by FlipSnack to place it on the website. The quality of the contents and being a magazine with scientific bases can be an important digital information guide with current and innovative topics in the field of food for professionals in the area of health and nutrition.

Keywords: Magazine; digital; innovation; food; science; nutrition.

Resumo

A utilização de ferramentas de marketing digital tem sido um meio favorável para a divulgação da informação em diferentes áreas da ciência. A Revista Digital apresentada será uma publicação académica semestral que visa divulgar resultados de investigação e estudos técnicos realizados por professores e estudantes de licenciatura em áreas ligadas principalmente à Tecnologia Alimentar, Ciências da Saúde e Nutrição, Empreendedorismo. A publicação académica será uma compilação dos resumos dos artigos de investigação obtidos a partir da produção de produtos nas categorias de: Alimentos Enriquecidos e Fortificados, Alimentos Funcionais e Superalimentares, Fitness e Alimentos Dietéticos, Snacks Nutricionais e Inovadores, Alimentos Nutritivos e Inovadores, Alimentos Nutritivos e Inovadores, Lanches Desportivos, Colagem Escolar, Alimentos Sem Glúten, Alimentos Vegan, nos quais tem sido valorizado de acordo com os padrões nacionais e internacionais, segurança e aspetos relacionados com as suas características sensoriais e de aceitabilidade, eixos que também nos permitem apreciar a inovação dos productos. A revista será apresentada num formato PDF convertido em HTML5 ou Flipsnack que pode ser lido através de um navegador com ligação à Internet; Widget é fornecido pelo FlipSnack para colocá-lo no site. A qualidade dos conteúdos e como é uma revista com bases científicas pode ser um importante guia para a informação digital, com temas atuais e inovadores na área da alimentação para profissionais na área da saúde e nutrição.

Palavras-chave: Revista; digital; inovação; alimentação; ciência; nutrição.

Introducción

En la actualidad la presentación de productos con características nutritivas, saludables y de buen sabor se ha convertido en líneas prioritarias de investigación. La utilización de materias primas que se enmarquen en estas categorías y procesos tecnológicos que viabilicen la producción de este tipo de alimentos son la preocupación constante en las empresas agroindustriales, que entraron en la ola de la salud y alimentación, y trajo una serie de innovaciones en el sector de alimentos y bebidas, para satisfacer las necesidades prioritarias del consumidor que comenzó a interesarse en algunas opciones más saludables en los supermercados y tiendas especializadas.

¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..

El concepto de salud no se trata de una apuesta de la industria alimenticia: fue gradualmente modelado, a partir de la demanda del propio consumidor. Y eso pasó a ser mejor percibido entre los años 2008 y 2013, cuando diversos productos de las industrias de alimentos y bebidas pasaron a ser reintegrados al mercado con una nueva composición, más enfocada en vegetarianos, alérgicos, veganos y diabéticos, entre otros nichos.

La demanda de una alimentación enfocada en el concepto de salud se inició a partir de la necesidad de algunas personas en consumir productos específicos, sea por restricciones alimentarias u opciones alimenticias, y también por el aumento del acceso a la información. Es decir: el estilo de vida saludable pasó a repercutir más, haciendo que las personas buscaran alternativas para obtener un estilo de vida saludable algo que la industria de alimentos y bebidas también identificó con el tiempo, analiza el nutricionista André García D ' Elías.

Son los segmentos de innovación más enfocados en la resolución de las estadísticas elevadas en el número de personas con sobrepeso y obesidad, lo que estimuló la creación de productos, cuyo foco es la dieta y la eliminación de sustancias calóricas. La alimentación sana ha sido levantada no sólo como una alternativa para el consumidor, sino como una buena solución para reducir el impacto ambiental consecuente de nuestro consumo diario. El nexo de unión entre el entorno de la ciencia y la investigación, la industria y la sanidad es fundamental para desarrollar nuevos alimentos más saludables, que den respuesta a los desafíos sociales actuales. Éste fue el objetivo de la Jornada de Innovación denominada: “Innovando en alimentación y salud”

Cada uno de los grupos poblacionales tiene necesidades y requerimientos nutricionales y sensoriales diferenciados. Comprender los gustos y prioridades de los usuarios es una ventaja competitiva en el desarrollo de nuevos productos y una base imprescindible, sobre todo, cuando

hablamos de diseñar alimentos específicos y enfocados a mejorar o mantener la salud de los diferentes grupos de población. Las tendencias e innovaciones más destacadas en materia de ingredientes alimentarios, así como aspectos tecnológicos y legislativos relacionados con su aplicación, validación y estabilidad tras su incorporación en la matriz alimentaria, son cada vez mayores debido principalmente a la creciente demanda por parte de los consumidores.

La Food Drink Europe organización que representa al sector de la alimentación y bebidas en Europa, presenta los cinco ejes para valorar en alimentos que son hedónico, saludable, físico, funcional y ético que reúnen las 15 tendencias en alimentación. Hedónico: Este eje recoge cuatro de las tendencias más destacadas: variedad de sentidos, lo divertido, lo sofisticado y lo exótico. Saludable: Lo natural, lo relacionado con lo vegetal y lo médico son las tendencias relacionadas con la salud. Físico: La energía y el bienestar, lo ligero y la cosmética son las tendencias de este eje. Funcional: lo práctico y fácil de manejar, lo que ahorra tiempo y lo que se puede llevar son las tres tendencias dentro de este eje. Ético: la solidaridad y la ecología son dos tendencias que aunque incipientes están abriendo camino. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**

En virtud de lo anteriormente expuesto, el objetivo de la creación de la revista digital denominada: INNOVACION es presentar una variedad de productos nutritivos y saludables, con características especiales, obtenidos por ejemplo a través de la fortificación, el enriquecimiento y la complementación, así como también productos fitness y dietéticos atractivos, procurando variedad nutricional de sus ingredientes y cuidando el porcentaje de kilocalorías; otra categoría interesante dentro del campo de la alimentación son los productos funcionales que proporcionan determinados efectos fisiológicos no nutricionales beneficiosos para la salud del consumidor. No se puede olvidar a los productos veganos, que pueden ser procesados considerando principalmente las características de sus materias primas y una categoría muy especial el carácter innovador en la elaboración de productos, que contribuye a generar conocimiento en el sector alimentario de nutrición, salud, tecnología, sostenibilidad, etc.

La industria de la publicación digital se está ampliando debido a que la gente está consumiendo más y más contenido en dispositivos digitales. Transformar una revista tradicional en una publicación digital, favorable al medio ambiente y es más atractiva, ahorrando dinero en el proceso. Publicar la Revista Digital, es factible gracias a los medios online que se puede encontrar en un navegador de internet. FilpSnack, por ejemplo, es una herramienta online gratuita que se presta de forma sencilla y accesible para su utilización a convertir documentos

PDF en archivos Flash con apariencia de libro o revista virtual. Desde ese marco, Widget es proporcionado por FlipSnack para colocarlo en el sitio Web, además de optar por las típicas alternativas para compartirlo a través de la Red en nuestras redes sociales predilectas. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

Asimismo, es importante mencionar que, en correspondencia con los procedimientos administrativos propios de esta modalidad on line; aunque FlipSnack es una herramienta sin coste alguno, los libros generados por la aplicación no pueden descargarse para su posterior lectura e incluyen una marca de agua, que solo puede ser retirada al contratar una de las modalidades de pago Premium que se ofrecen en el portal. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**

Materiales y Métodos

Proceso de selección de los grupos de alimentos nutritivos y saludables

Se realizó a través de la investigación bibliográfica descriptiva considerando:

- Base científica de los beneficios nutricionales y saludables.
- Compuestos saludables presentes o añadidos en el alimento.
- Aporte nutricional significativo.
- Adaptabilidad a un patrón dietético normal.
- Buen sabor.
- Innovación.
- Viabilidad económica.

Valoración de alimentos nutritivos y saludables

Según la revisión bibliográfica y la consulta de la literatura especializada en este rubro de nutrición y alimentación, se consideró cinco ejes para valorar los alimentos:

Hedónico: Evaluación sensorial, grado de aceptabilidad

Con respecto a la escala hedónica, Lawless y Heymann se refieren a ella como el método afectivo más utilizado en las pruebas sensoriales, debido a sus resultados informativos. Fue desarrollado como una manera de medir la aceptación de un producto, y en los últimos años, se ha adaptado de acuerdo con el público objetivo. La práctica de las pruebas de aceptabilidad recomendadas ha

demostrado que se hacen varios ajustes, a menudo inducidas por las interpretaciones personales.

¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..

Desde este marco contextual y en correspondencia con la norma ISO 5492 (ISO 2008), el análisis sensorial es la ciencia relacionada con el examen de los atributos perceptibles (propiedades organolépticas) de un producto por los órganos de los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto y oído). Esto quiere decir que el hombre es el instrumento que determinará si el producto es aceptado o no. Por lo tanto, para que los resultados obtenidos sean confiables y validos es necesario llevar a cabo los análisis en condiciones controladas, utilizando diseños experimentales, métodos de prueba y análisis estadísticos apropiados. Por otro lado, los análisis sensoriales nos brindan resultados subjetivos, y según Minim et al. (2013) las técnicas sensoriales que se constituye en una herramienta importante de calidad en la investigación alimentaria, tiene un factor limitante que es el largo tiempo que se necesita para formar los paneles sensoriales. Debido a ello, a través del tiempo se han ido desarrollando correlaciones entre las evaluaciones sensoriales y los análisis instrumentales. Como, por ejemplo, cromatografía, análisis con texturómetros, reología, etc. Además, se vienen desarrollando diferentes herramientas que permitan optimizar el proceso de la evaluación sensorial, como, por ejemplo, softwares, dispositivos electrónicos, música como estimulación, entre otros; aplicándolos tanto en paneles sensoriales entrenados o no entrenados.

¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..

El desarrollo de estas técnicas y herramientas pueden ayudar en la calificación de materias primas, productos en proceso y productos terminados. Pues tomar una decisión errada puede incurrir en gastos, desabastecimiento, retraso, riesgo de utilizar un insumo en mal estado o vender un producto dañino para el consumidor. Por otro lado, estos análisis también permiten optimizar procesos, disminuyendo tiempos en tratamientos o eliminando etapas del proceso productivo. Para todo esto es necesario realizar análisis que nos permitan tomar una buena decisión. Como se verá a continuación el análisis sensorial es de suma importancia, ya que es lo que percibe el consumidor; sin embargo, estos resultados estarán mejor respaldados si se realizan análisis instrumentales, que nos podrían ayudar a encontrar a que se deben las diferencias reportada por los evaluadores. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

En las pruebas hedónicas se le pide al consumidor que valore el grado de satisfacción general (liking) que le produce un producto utilizando una escala que le proporciona el analista. Estas pruebas son una herramienta muy efectiva en el diseño de productos y cada vez se utilizan con

mayor frecuencia en las empresas debido a que son los consumidores quienes, en última instancia, convierten un producto en éxito o fracaso. Las pruebas hedónicas de consumidores previas al trabajo de marketing resultan ser de mucha utilidad en la gestación y puesta en el mercado de nuevos productos. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.. ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

Lo Saludable: lo natural, lo nutritivo

La alimentación, en un sentido amplio, define la salud, el crecimiento y el desarrollo de las personas y debe contener una cantidad suficiente de los diferentes macro y micronutrientes como para cubrir la mayoría de las necesidades fisiológicas. Estas necesidades se hallan influenciadas por distintos factores como el sexo, la edad, el estado fisiológico (embarazo, lactancia, crecimiento), la composición corporal, la actividad física y las características específicas de cada individuo. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

Una alimentación saludable dirigida a alcanzar los siguientes objetivos:

- ✓ Asegurar que el beneficio global de sus recomendaciones sea superior a cualquier peligro potencial, en los grupos poblacionales a las que van dirigidas.
- ✓ Aportar una cantidad de calorías suficiente como para llevar a cabo los procesos metabólicos, y de trabajo físico necesarios.
- ✓ Suministrar suficientes nutrientes con funciones plásticas y reguladoras.
- ✓ Favorecer el mantenimiento o consecución del peso ideal.
- ✓ Favorecer el equilibrio entre las cantidades de cada uno de los nutrientes entre sí. Es recomendable un aporte de hidratos de carbono del 45-65% del aporte calórico total; de grasas no superior al 20-35% de las calorías diarias y un 10-35% en forma de proteínas de alto valor biológico.
- ✓ Reducir el riesgo de enfermedades crónicas, relacionadas con la alimentación.

También es importante analizar los efectos de contexto y otras propiedades no sensoriales como el etiquetado, la semiótica, la información nutricional, o el contenido de ingredientes, con base en normas de referencias nacionales e internacionales.

Información Nutricional: Cálculos basados en una dieta de 2000 kilo-calorías (K-cal) para la Porción determinada según la norma INEN de referencia

Calorías totales: Cálculo matemático para cada nutriente; proteína 4kcal, grasa 9kcal, y carbohidratos 4kcal.

Rotulado de Productos Alimenticios. Norma Técnica Ecuatoriana NTE: INEN: ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.

Semáforo Nutricional: Se declara el semáforo en la etiqueta de acuerdo a la regulación establecida. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.. Control de Calidad NTE INEN ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.

Análisis Básico de Alimentos: NTE. INEN ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.; INEN ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.; ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.; ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.;

Físico y sensoriales: la energía, el bienestar

Las investigaciones se basan en el desarrollo de nuevas formulaciones alimentarias, mediante el conocimiento de la contribución de cada ingrediente a las propiedades físicas, térmicas y mecánicas de los alimentos y su relación con la estructura y con las propiedades sensoriales finales. El conocimiento de las características físicas y sensoriales de los alimentos relacionados con la presencia de diferentes ingredientes, procesos, conservación y otras variables, es de crucial importancia para entender la percepción y aceptación de los productos alimenticios por parte de los consumidores. ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..

Funcional: los fitness, dietéticos, innovador, superfoods, snacks, colaciones

Generalmente, se consideran alimentos funcionales a aquéllos que se consumen como parte de una dieta normal y que contienen ingredientes biológicamente activos, que ofrecen beneficios para la salud; y reducen el riesgo de sufrir enfermedades crónicas, así como aumentan los efectos fisiológicos no nutricionales beneficiosos para la salud, lo práctico. ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.. Se ha descubierto que muchos productos alimenticios tradicionales, como las frutas, las verduras, la soja, la leche, contienen componentes que pueden resultar beneficiosos para la salud. Además de éstos, se están desarrollando nuevos alimentos que añaden o amplían estos componentes beneficiosos, por las ventajas que suponen para la misma. Los alimentos funcionales, consumidos como parte de una dieta equilibrada y acompañados de un estilo de vida saludable, ofrecen la posibilidad de mejorar la salud y/o prevenir ciertas enfermedades. La salud cada vez se considera más importante, por lo que la existencia de un

marco regulador para proteger a los consumidores, fomentar el comercio justo y potenciar la innovación de productos dentro de la industria alimentaria debe ser prioritario. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

Producto Ético como un compromiso social y ambiental

Un producto ético es aquel que procede de los procesos de producción basados en el comercio justo, que haya sido elaborado con ingredientes que respeten el medio ambiente, de manera ecológica; no contaminante y sin aditivos químicos, presentado en envases reciclables, con etiquetas limpias, como un fruto de un compromiso social. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

Propuesta de Creación de la Revista digital INNOVACIÓN

La creación de la Revista Digital, INNOVACIÓN se puede realizar a través de FlipSnack, la cual es una herramienta online gratuita, que se presta de forma sencilla y accesible para su utilización a convertir documentos PDF en archivos Flash con apariencia de libro o revista virtual. Para ello, el archivo original debe ser cargado por el propio usuario, desde sus documentos o desde una URL de internet. Una vez se haya finalizado la conversión de PDF a Flash, se podrá utilizar una Widget proporcionado por FlipSnack, a los fines de colocarlo en nuestro sitio Web, además de optar por las típicas alternativas para compartirlo, a través de la Red en redes sociales predilectas.

Para asegurarse que la revista tenga una velocidad de carga excelente y que siempre esté accesible en línea, FlipSnack funciona en la plataforma de publicación de revistas 100% alojada en la nube, así que consigue un hospedaje seguro, para revistas, provisto por potentes servidores Amazon. Sin tiempos muertos.

Consideraciones para su diseño

Se deben tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- La portada por lo general determina el éxito de la revista. Para atraer a tantos visitantes como sea posible, la revista necesita de una portada que atraiga el interés y sobresalga de entre la multitud, se puede usar una plantilla gratuita para portada de revistas, para personalizarla con los propios textos e imágenes.
- Elegir imagen o presentación.
- El formato.
- Configuración de un sitio web.

- Definición de temas para las ediciones: Artículos Académicos para la presentación de Alimentos Nutritivos y saludables.
- Organizar por categorías:
- Prioridad de la Revista Digital.
- Establecer el contenido.
- Usar bien las imágenes.
- Verificación de la calidad de las publicaciones.

Consideraciones para su edición

- Seleccionar el tamaño de la página y elegir la plantilla de revistas Flipsnack que están elaboradas profesionalmente por expertos diseñadores
- La imagen puede dar vida o dar pausas al diseño de la revista. Las imágenes de alta calidad le dan a la revista una sensación más profesional. Se puede cargar fotos personalizadas o usar algunas imágenes de alta resolución de la galería gratuita.
- Agrega el texto usando una fuente y un tamaño que haga que el texto sea fácil de leer y desglose tu contenido en secciones con el uso de encabezados. Hace que el contenido sea más interesante y rastreable.
- Una vez que el diseño de la revista sea el adecuado, se puede publicar para poner la revista en línea. Se puede también descargar e imprimir la revista. Una ventaja de esta plataforma es que se puede volver y editar la revista en cualquier momento. **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

Análisis y discusión de los resultados

- La revista digital presentará apariencia, logotipo llamativo y los colores que se decidan usar conservan una coherencia y unidad con el resto de los contenidos que se incluyen. El logotipo de la revista digital será sencillo y visible en la página principal.
- Su diseño es funcional y simple facilitando a los usuarios tener acceso al contenido de una forma más rápida y efectiva.
- Los títulos, los temas y la extensión de sus contenidos, están definidos.
- Se incluye, el tipo de artículos que se publicarán, los formatos, contenidos, imágenes y número de columnas.

- Se realiza la selección del contenido que se presentará en cada edición de la revista, definidos en los siguientes subtemas:
- La publicación académica será una compilación de los resúmenes de Artículos de Investigación obtenidos de la elaboración de productos bajo las categorías de: Alimentos Enriquecidos y Fortificados, Alimentos Funcionales y Superfoods, Alimentos Fitness y Dietéticos, Snacks Nutritivos e Innovadores, Postres Nutritivos e Innovadores, Bebidas Nutritivas e Innovadoras, Snacks Deportivos, Colación Escolar, Alimentos Libres de Gluten, Alimentos Veganos. Aquí algunos ejemplos de Artículos Académicos desarrollados:

Los artículos académicos listos para la publicación consideran en forma general los siguientes parámetros en su presentación:

Aporte nutricional, control de calidad, (análisis físico-químicos y microbiológicos) aceptabilidad, características organolépticas de productos como:

- Mezclas vegetales proteínicamente balanceada.
- Productos fortificados con fibra.
- Bebidas funcionales con prebióticos y probióticos.
- Bebidas funcionales con antioxidantes (frutos rojos).
- Bebidas funcionales a base de leches vegetales.
- Bebidas fermentadas a partir de suero de leche.
- Barras de cereales enriquecidos con vitaminas.
- Barras energéticas a base de cereales y semillas.
- Postres, innovadores.
- Snacks saludables y deshidratados a base de frutas y verduras.
- Colaciones escolares (galletas) a base cereales y zapallo.
- Productos veganos de panificación con la sustitución total de materias primas de origen animal.
- Productos libres de gluten.

Conclusiones

- La revista digital con la edición de los artículos académicos, será un medio de difusión de los resultados científicos obtenidos al diseñar y elaborar productos innovadores en el campo de la salud y nutrición.
- La valoración nutricional, hedónica e inocuidad de los productos obtenidos proporciona datos experimentales de importancia en el campo de la alimentación.
- La revista digital INNOVACIÓN es una alternativa de fácil acceso a una diversidad de lectores interesados en conocer investigaciones con resultados relevantes para diversificar formas de consumo alimentario con productos alternativos en su presentación y elaboración.

Referencias

1. Aranceta. (2011). Guía de Buena Práctica Clínica en Alimentos Funcionales. Madrid.
2. Calañas. (2006). Bases Científicas de una alimentación saludable. Recuperado el 2020, de https://www.researchgate.net/profile/Diego_Bellido/publication/28139516_Bases_cientificas_de_una_alimentacion_saludable/links/02e7e525927d15625c000000/Bases-cientificas-de-una-alimentacion-saludable.pdf
3. Comercio-chava. (s.f.). Obtenido de <https://sites.google.com/site/comerciochava/-que-es-flipsnack>
4. Comercio-chava. (s.f.). Recuperado el febrero de 2020, de <https://sites.google.com/site/comerciochava/-que-es-flipsnack>
5. Europe, F. D. (2019). Obtenido de https://www.google.es/search?biw=939&bih=446&ei=l35WXqWxG-qk_QaB0aqYDw&q=food+drink+europe+2019&oq=Food+Drink+Europe+&gs_l=psy-ab.1.1.0j0i22i30i9.2399.13422..16859...0.2..1.423.7180.1j30j7j1j1.....0....1j2..gws-wiz.....0..0i71j0i333.BYoa7tC9ZXA
6. Mery, O. (2018). Técnicas Modernas en el Análisis Sensorial de los Alimentos . Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3230/Q04-O7-T.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
7. Nutricion, R. C. (2013). Recuperado el 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/469/46929416005.pdf>

8. Revista Digital. (s.f.). Recuperado el febrero de 2020, de 20 formas de usar Flipsnack: <https://www.flipsnack.com/es/flipsnack-uses>
9. Revista On line. (s.f.). Recuperado el febrero de 2020, de <https://www.flipsnack.com/es/digital-magazine>
10. Rodríguez. (2014). Introducción al Análisis Sensorial. España.
11. Tecnología, I. A. (2018). Propiedades físico y sensoriales de alimentos y ciencia del consumidor. Obtenido de <https://www.iata.csic.es/es/colaboracion/capacidades-de-los-grupos-de-id/propiedades-f%C3%ADsicas-y-sensoriales-de-alimentos-y>
12. Tendencias. (21). Los productos alimenticios éticos. Obtenido de https://www.tendencias21.net/Los-productos-alimenticios-eticos-saben-mejor_a43727.html

References

1. Aranceta. (2011). Good Clinical Practice Guide in Functional Foods. Madrid.
2. Calañas. (2006). Scientific bases of a healthy diet. Retrieved in 2020, from https://www.researchgate.net/profile/Diego_Bellido/publication/28139516_Bases_cientificas_de_una_alimentacion_saludable/links/02e7e525927d15625c000000/Bases-cientificas-de-una-alimentacion-saludable.pdf
3. Comercio-chava. (s.f.). Obtained from <https://sites.google.com/site/comerciochava/-que-es-flipsnack>
4. Comercio-chava. (s.f.). Retrieved February 2020, from <https://sites.google.com/site/comerciochava/-que-es-flipsnack>
5. Europe, F. D. (2019). Obtained from https://www.google.es/search?biw=939&bih=446&ei=135WXqWxG-qk_QaB0aqYDw&q=food+drink+europe+2019&oq=Food+Drink+Europe+&gs_l=psy-ab.1.1.0j0i3i22..16859...0.2..1.423.7180.1j30j7j1j1.....0....1j2..gws-wiz.....0..0i71j0i333.BYoa7tC9ZXA
6. Mery, O. (2018). Modern Techniques in Sensory Analysis of Food. Obtained from <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3230/Q04-O7-T.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
7. Nutrition, R. C. (2013). Retrieved in 2020, from <https://www.redalyc.org/pdf/469/46929416005.pdf>

8. Digital Magazine. (s.f.). Retrieved February 2020, from 20 ways to use Flipsnack: <https://www.flipsnack.com/en/flipsnack-uses>
9. Online magazine. (s.f.). Retrieved February 2020, from <https://www.flipsnack.com/en/digital-magazine>
10. Rodriguez. (2014). Introduction to Sensory Analysis. Spain.
11. Technology, I. A. (2018). Physical and sensory properties of food and consumer science. Obtained from <https://www.iata.csic.es/es/colaboracion/capalaciones-de-los-grupos-de-id/propiedades-f%C3%ADsicas-y-sensoriales-de-alimentos-y>
12. Trends. (twenty-one). Ethical food products. Obtained from https://www.tendencia21.net/Los-productos-alimenticios-eticos-saben-mejor_a43727.html

Referências

1. Aranceta. (2011). Guia de Boas Práticas Clínicas em Alimentos Funcionais. Madrid
2. Calañas. (2006). Bases científicas de uma dieta saudável. Recuperado em 2020, em https://www.researchgate.net/profile/Diego_Bellido/publication/28139516_Bases_cientificas_de_una_alimentacion_saludable/links/02e7e525927d15625c000000/Bases-cientificas-de-una-alimentacion-saludable.pdf
3. Comercio-chava. (s.f.). Obtido em <https://sites.google.com/site/comerciochava/-que-es-flipsnack>
4. Comercio-chava. (s.f.). Recuperado em fevereiro de 2020, em <https://sites.google.com/site/comerciochava/-que-es-flipsnack>
5. Europa, F. D. (2019). Obtido em https://www.google.es/search?biw=939&bih=446&ei=l35WXqWxG-qk_QaB0aqYDw&q=food+drink+europe+2019&oq=Food+Drink+Europe+&gs_l=psy-ab.1.1.0j0i3i22..16859...0,2..1.423.7180.1j30j7j1j1.....0....1j2..gws-wiz....0..0i71j0i333.BYoa7tC9ZXA
6. Mery, O. (2018). Técnicas modernas em análise sensorial de alimentos. Obtido em <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3230/Q04-O7-T.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
7. Nutrition, R. C. (2013). Recuperado em 2020, em <https://www.redalyc.org/pdf/469/46929416005.pdf>

8. Revista Digital. (s.f.). Recuperado em fevereiro de 2020, de 20 maneiras de usar o Flipsnack: <https://www.flipsnack.com/en/flipsnack-uses>
9. Revista 9.Online. (s.f.). Retirado em fevereiro de 2020, em <https://www.flipsnack.com/en/digital-magazine>
10. Rodriguez. (2014). Introdução à Análise Sensorial. Espanha
11. Tecnologia, I. A. (2018). Propriedades físicas e sensoriais da ciência alimentar e do consumidor. Obtido de <https://www.iata.csic.es/es/colaboracion/capalaciones-de-los-grupos-de-id/propiedades-f%C3%ADsicas-y-sensoriales-de-alimentos-y>
12. Tendências. (21) Produtos alimentares éticos. Obtido em https://www.tendencia21.net/Los-productos-alimenticios-eticos-saben-mejor_a43727.html

©2020 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).