

Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	ALIMENTOS FUNCIONALES Y DISEÑO DE NUEVOS ALIMENTOS
Códigos <i>Code</i>	201041
Facultad <i>Faculty</i>	Facultad de Ciencias Experimentales
Grados donde se imparte <i>Degrees it is part of</i>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Módulo al que pertenece <i>Module it belongs to</i>	Ciencias de los alimentos
Materia a la que pertenece <i>Subject it belongs to</i>	Ciencia y tecnología de los alimentos
Departamento responsable <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Curso <i>Year</i>	3º
Semestre <i>Tern</i>	2º
Créditos totales <i>total credits</i>	4.5
Carácter <i>Type of course</i>	Optativa
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	B1

Clases presenciales del modelo de docencia B1 para cada estudiante: 20 horas de enseñanzas básicas (EB), 14 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 0 horas de actividades dirigidas (AD). Hasta un 10% de la enseñanza presencial puede sustituirse por docencia a distancia (también presencial, pero posiblemente asincrónica), de acuerdo con la programación de la Asignatura publicada antes del comienzo del curso.

Number of classroom teaching hours of B1 teaching model for each student: 20 hours of general teaching (background), 14 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 0 hours of guided academic activities. Up to 10% of face-to-face sessions can be substituted by online teaching, in accordance with the course schedule published before it begins.

2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	María Jesús Oliveras López
Departamento <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Nutrición y Bromatología
Categoría <i>Category</i>	Profesora Contratada Doctora
Número de despacho <i>Office number</i>	E22 B09
Teléfono <i>Phone</i>	954967943
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	mjolilop@upo.es

3. Ubicación en el plan formativo / *Academic Context*

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	La asignatura de Alimentos Funcionales y Diseños de Nuevos Alimentos se engloba dentro del módulo de Ciencias de los Alimentos. Por tanto, está relacionada con las asignaturas de Bromatología, Tecnología de los Alimentos, Tecnología Culinaria y Microbiología Alimentaria.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	<p>El objetivo principal de la asignatura es proporcionar los conocimientos científicos teóricos y prácticos que permitan obtener una formación general y actual sobre los alimentos funcionales, sus componentes, tecnología y su uso en diversas situaciones, tanto fisiológicas como patológicas.</p> <p>Se pretende que los resultados del aprendizaje sean los siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Estudiar qué son los alimentos funcionales, los tipos que hay, sus componentes principales y la tecnología empleada en su desarrollo.2. Conocer la legislación actual sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.3. Conocer los posibles beneficios de los distintos alimentos funcionales tanto en poblaciones sanas como en diferentes patologías.4. Ser capaz de analizar las perspectivas futuras sobre los nuevos alimentos y su importancia dentro de una alimentación sana.
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No se exigen requisitos previos.
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	Para cursar esta asignatura no existen requisitos esenciales. Sin embargo, resulta aconsejable para un mejor aprovechamiento de la asignatura, que quien la curse tenga conocimientos sobre bromatología, tecnología de los alimentos y sobre nutrición, dietética y dietoterapia. También sería recomendable tener un dominio medio del inglés.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the</i>	Según el libro blanco del Grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD), los perfiles profesionales son los siguientes:

<p><i>educational plan</i></p>	<p>1.Nutrición clínica 2.Nutrición comunitaria y salud pública 3.Restauración colectiva 4.Gestión y control de calidad de procesos y productos 5.Seguridad alimentaria 6.Desarrollo e innovación de procesos y productos 7.Comercialización, Comunicación y Marketing 8.Asesoría legal, científica y técnica</p> <p>La asignatura Alimentos Funcionales y Diseños de Nuevos Alimentos tiene un papel importante en los perfiles profesionales 1, 2, y 6. Además, algunos conceptos pueden estar relacionados con los perfiles 3 y 7.</p> <p>La asignatura es importante para el futuro profesional del Dietista-Nutricionista ya que se adquirirán contenidos y competencias específicos de la profesión, principalmente en los siguientes ámbitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública, debido a que estos nuevos alimentos se pueden emplear en la nutrición de distintas colectividades, a lo largo de las distintas etapas de la vida, ayudando a mejorar el estado de salud ó a prevenir enfermedades. - En el ámbito de la nutrición clínica, tanto en la prevención como en el tratamiento de distintas patologías, donde el uso de estos productos puede complementar los tratamientos farmacológicos y las dietas terapéuticas. - En el ámbito tecnológico, debido a que la formación sobre los nuevos alimentos y sus perspectivas de futuro es un tema totalmente innovador. - En cuanto al ámbito investigador, su formación sobre este tema les permitirá estudiar los posibles beneficios de los nuevos alimentos y de sus componentes, aislados ó en conjunto en distintos sistemas celulares. Serán además capaces de realizar investigaciones sobre la importancia de su aplicación en distintas patologías.
--------------------------------	--

4. Competencias / Skills

<p>Competencias básicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Basic skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>
<p>Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>General skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento. CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto. CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes). CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral. CG11 - Capacidad crítica. CG12 - Trabajo en equipo.</p>
<p>Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p>	

<i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i>	
Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i>	CE8 - Conocer la composición química de los alimentos desde el punto de vista bromatológico, nutricional, funcional, etc. Las tablas de composición de alimentos. CE10 - Conocer las operaciones básicas en industria alimentaria, así como, de los procesos de elaboración y conservación de los alimentos. CE11 - Conocer el procesado y las modificaciones de los alimentos. CE12 - Conocer la biotecnología alimentaria. CE53 - Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.
Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título <i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i>	

5. Contenidos de la Asignatura: temario / *Course Content: Topics*

PARTE I	BLOQUE 1: ALIMENTOS FUNCIONALES, NUEVOS ALIMENTOS, NORMATIVA Y DISEÑO.
TEMA 1	INTRODUCCIÓN: ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUEVOS ALIMENTOS. CONSUMO ACTUAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES.
TEMA 2	LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y LA SALUD.
TEMA 3	LEGISLACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y ALEGACIONES DE SALUD. SEGURIDAD ALIMENTARIA. NORMATIVA DE NUEVOS ALIMENTOS.
TEMA 4	NUEVOS ALIMENTOS Y NUEVOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS.
TEMA 5	DISEÑO Y MEJORA DE ALIMENTOS FUNCIONALES. INNOVACIÓN Y DESARROLLO.
TEMA 6	TIPOS DE INGREDIENTES FUNCIONALES. PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, DE NATURALEZA LIPÍDICA, PROTEICA E HIDRATOS DE CARBONO.
PARTE II	BLOQUE 2: ALIMENTOS FUNCIONALES Y ENFERMEDADES CRÓNICAS.
TEMA 7	ALIMENTOS FUNCIONALES EN LA ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR.
TEMA 8	ALIMENTOS FUNCIONALES EN LA OBESIDAD.
TEMA 9	ALIMENTOS FUNCIONALES Y ENFERMEDADES DEL APARATO DIGESTIVO.
TEMA 10	ALIMENTOS FUNCIONALES Y ENFERMEDADES DEL SISTEMA NERVIOSO.
TEMA 11	METODOLOGÍA EN EL ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS FUNCIONALES.

6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	La metodología que se empleará en la asignatura será: 1. Presentación en el aula de clases teóricas.
---	---

	<p>2. Presentación en el laboratorio de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.</p> <p>3. Presentación en el aula de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.</p> <p>4. Exposiciones en el aula de actividades en grupo.</p> <p>5. Exposiciones en el aula de actividades individuales.</p> <p>6. Tutorías presenciales y virtuales.</p> <p>Para ello, el alumno deberá realizar las siguientes tareas:</p> <p>1. Asistencia y participación en las clases teóricas.</p> <p>2. Realización de sesiones en el laboratorio y de informes de las prácticas.</p> <p>3. Realización de sesiones prácticas en el aula y de informes de las prácticas.</p> <p>4. Realización de trabajos y tareas individuales ó en grupo.</p> <p>5. Búsqueda, interpretación y exposición oral de trabajos científicos.</p> <p>6. Uso de las tutorías presenciales y virtuales</p> <p>7. Realización de exámenes escritos: teórico, práctico.</p>
<p>Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i></p>	<p>La metodología que se empleará en las EBs de la asignatura será:</p> <p>1. Presentación en el aula de clases teóricas.</p> <p>3. Presentación en el aula de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.</p> <p>4. Exposiciones en el aula de actividades en grupo.</p> <p>5. Exposiciones en el aula de actividades individuales.</p>
<p>Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i></p>	<p>La metodología que se empleará en las EPDs de la asignatura será:</p> <p>2. Presentación en el laboratorio de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.</p> <p>4. Exposiciones en el aula de actividades en grupo.</p> <p>5. Exposiciones en el aula de actividades individuales.</p>
<p>Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i></p>	<p>No tiene.</p>

7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

<p>Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i></p>	<p>El 30% de la calificación procede de la evaluación continua. El 70% de la calificación procede del examen o prueba final.</p> <p>A. Sistema de evaluación continua (30% de la calificación):</p> <p>En el sistema de evaluación continua de la asignatura, se valorarán de forma continuada todas las actividades formativas realizadas de forma presencial durante el desarrollo de la asignatura. El sistema de evaluación continua será considerado como preferente, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.</p> <p>A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación del peso en la calificación total asignados a cada uno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen final escrito del contenido teórico y práctico: 70% de la nota final. - Realización y evaluación de las sesiones prácticas: 30% de la nota final. <p>B. Sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso (70% de la calificación):</p>
--	---

	<p>- Examen final escrito del contenido teórico y práctico: 70% de la nota final.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es obligatorio realizar el examen final escrito para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. • Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 4,5 en el examen final para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. • El examen final de la asignatura consiste en una evaluación del contenido teórico y práctico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.
<p>Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i></p>	<p>La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia pero no las evaluaciones teóricas y/o prácticas realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso. - Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. Podrán hacerlo solicitándolo previamente por escrito. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.
<p>Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i></p>	<p>Se activa a petición del alumno siempre y cuando éste esté matriculado en todas las asignaturas que le resten para finalizar sus estudios de grado, tal y como establece la Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad.</p> <p>Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única.</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a clase con interés, iniciativa, participación, comportamiento en clase • Trabajo individual a lo largo del curso • Tutorías presenciales y virtuales <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notas y observaciones del profesor • Trabajos individuales entregados <p>Consideraciones Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es obligatorio realizar el examen final escrito para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. • Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 4,5 en el examen final para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. • El examen final de la asignatura consiste en una evaluación del contenido teórico y práctico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.

	<p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria):</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria):</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD)</p> <p><i>Theory-into-practice assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura. • Realización de las sesiones prácticas: <ul style="list-style-type: none"> - Actitud participativa. - Manipulación del material de prácticas. - Adecuación e interpretación de los resultados. <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notas y observaciones del profesor • Trabajos individuales entregados <p>Consideraciones Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es obligatoria la asistencia a todas las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. La falta de asistencia no justificada a una práctica y no aceptada por el profesor, supone la renuncia al sistema de evaluación continua, siendo posible únicamente la evaluación por prueba única. • La falta de asistencia debidamente justificada a una práctica y aceptada por el profesor, podrá ser recuperada mediante la entrega de un trabajo en tiempo y forma acordado por el profesor, manteniendo el sistema de evaluación continua. • Es obligatoria la entrega de un informe de cada práctica en tiempo y forma. • En el caso de prácticas que supongan la defensa oral de un trabajo, es obligatorio realizar la exposición para aprobar la práctica. La falta de asistencia debidamente justificada a esta práctica y aceptada por el profesor, podrá ser recuperada mediante la defensa oral de un trabajo acordado por el profesor, manteniendo el sistema de evaluación continua. <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria):</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria):</p>
<p>Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD)</p> <p><i>Criteria of assessment of guided academic activities</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: No tiene.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): No tiene.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): No tiene.</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura</p> <p><i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 4,5 en todas las pruebas.</p> <p>2ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 4,5 en todas las pruebas.</p>
<p>Material permitido</p> <p><i>Materials allowed</i></p>	<p>Desarrollo de los exámenes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El profesor informará antes del comienzo del examen, sobre las normas de realización del mismo, indicando la puntuación detallada de cada una de sus partes y la duración del examen. 2. En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación el profesorado podrá requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciera el alumno podrá continuar la prueba, que será calificada solo si el alumno presenta la documentación acreditativa de su identidad en el plazo que el profesor establezca. 3. Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación el estudiante deberá cumplimentar las cuestiones en que consista absteniéndose de utilizar cualquier medio fraudulento con el fin de desvirtuar la función de la misma.

	<p>4. El alumnado tendrá derecho a que se le entregue un justificante documental de haber realizado el examen.</p> <p>Incidencias en la celebración de las pruebas de evaluación:</p> <p>1. Durante la celebración de un examen, la utilización por parte de un estudiante de material no autorizado expresamente por el profesorado, así como cualquier acción no autorizada dirigida a la obtención o intercambio de información con otras personas, será considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, sin perjuicio de que pueda derivar en sanción académica.</p> <p>2. En la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original, incluido aquel obtenido a través de internet, sin indicación expresa de su procedencia será considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, y si procede, de sanción académica.</p>
<p>Identificación en los exámenes <i>Identification during exams</i></p>	<p>En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación los profesores podrán requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciese, el estudiante podrá continuar la prueba, que será calificada solo si la documentación es presentada en el plazo que el examinador establezca.</p>
<p>Observaciones adicionales <i>Additional remarks</i></p>	<p>Sistema de evaluación de prueba única:</p> <p>El sistema de evaluación de prueba única de la asignatura permite evaluar a los alumnos que renuncien al sistema de evaluación continua de la asignatura, debido a que no realicen todas las actividades formativas presenciales.</p> <p>El estudiante que por estar incurso en un programa de movilidad ó en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, razones de salud graves, ó por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, podrá elegir el sistema de evaluación de prueba única, que deberá ser debidamente justificado por el alumno antes del fin del periodo de docencia presencial, y aceptado por el profesor.</p> <p>La falta de asistencia no justificada a una práctica y no aceptada por el profesor, supone la renuncia al sistema de evaluación continua, siendo posible únicamente la evaluación por prueba única.</p> <p>La evaluación de prueba única tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico, y estará diseñado para evaluar el total de los conocimientos teóricos y prácticos contemplados en la Guía Docente.</p> <p>A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación del peso en la calificación total asignados a cada uno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen final escrito del contenido teórico: 75% de la nota final. - Examen final escrito del contenido práctico: 20% de la nota final. - Examen final oral de las sesiones prácticas: 5% de la nota final. <p>Los criterios de esta evaluación serán los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen final escrito del contenido teórico: 75% de la nota final. • Es obligatorio realizar el examen final escrito del contenido teórico para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única. • Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 4,5 en el examen final del contenido teórico para realizar la media con el

resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.

- El examen final escrito del contenido teórico de la asignatura consiste en una evaluación del contenido teórico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.

- Examen final escrito del contenido práctico: 20% de la nota final.

- Es obligatorio realizar el examen final escrito del contenido práctico para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
- Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 4,5 en el examen final del contenido práctico para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
- El examen final escrito del contenido práctico de la asignatura consiste en una evaluación del contenido práctico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.

- Examen final oral de las sesiones prácticas: 5% de la nota final.

- Es obligatorio realizar el examen final oral de las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
- Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 4,5 en el examen final oral de las sesiones prácticas para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
- El examen final oral de las sesiones prácticas consiste en una evaluación de las sesiones prácticas de la asignatura a las que no se haya asistido.

Los estudiantes inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, así como los afectados por razones laborales, de salud graves o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, tendrán derecho a que en la convocatoria de curso se les evalúe mediante un sistema de evaluación de prueba única. Para ello, deberán comunicar la circunstancia al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

Students enrolled in a mobility program or a program for high-level athletes, as well as students affected by work or serious health problems or reasons of force majeure duly accredited, will have the right to be evaluated during the first session through a single test evaluation system. To do this, they must report changes in their circumstances to the program coordinator before the end of the teaching period.

8. Bibliografía / Bibliography

Guías	<ul style="list-style-type: none"> • Howlett J. (2008) “Functional Foods. From Science to Health and Claims.”, <i>International Life Sciences Institute</i>.
Manuales	<ul style="list-style-type: none"> • Aranceta J., Amarilla N. (2011) “Alimentación y derecho.”, <i>Ed. Médica Panamericana</i> • Recuerda Girela M.A. (2006) “Seguridad Alimentaria y Nuevos alimentos.”, <i>Ed. Aranzadi</i> • Recuerda Girela M.A. (2011) “Tratado de Derecho Alimentario.”, <i>Ed. Aranzadi</i> • Marcos A. (2011) “Inmunonutrición: en la salud y la enfermedad.”, <i>Ed. Médica Panamericana</i>.

Artículo	<ul style="list-style-type: none"> • Tamime A. (2005) “Probiotic dairy Products.”, <i>Dairy Science and Technology</i>
Diccionarios	<ul style="list-style-type: none"> • Real Academia de la Lengua Española “Diccionario de la Real Academia Española (RAE).”, http://dle.rae.es
Leyes	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 2484/1967 (1967) “Código Alimentario Español (CAE)”, <i>BOE</i> • “Ley 17/2011, de 5 de julio. Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición (LSAN)”, <i>BOE</i>
Páginas Webs	<ul style="list-style-type: none"> • “AECOSAN, Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.”, http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm • “EFSA, European Food Safety Authority”, https://www.efsa.europa.eu