

FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS
INGENIERIA AGROINDUSTRIAL Y DE ALIMENTOS
IAI061/ALIMENTOS FUNCIONALES
Período 2017-2

1. Identificación

Profesor: Paola Carrillo, M.Sc.

Correo electrónico del docente (Udlanet): e.carrillo@udlanet.ec

Número de sesiones: 16

Número de horas: 80

Créditos: 2

Coordinador: Ing. Raquel Meléndez MSc.

Campus: Quesi

Pre-requisito: Química de Alimentos

Co-requisito:

Paralelos: 1

Tipo de asignatura:

Optativa	
Obligatoria	X
Práctica	

Organización curricular:

Unidad 1: Formación Básica	
Unidad 2: Formación Profesional	X
Unidad 3: Titulación	

Campo de formación:

Campo de formación				
Fundamentos teóricos	Praxis profesional	Epistemología y metodología de la investigación	Integración de saberes, contextos y cultura	Comunicación y lenguajes
	X			

2. Descripción del curso

El curso aborda el diseño, desarrollo, comercialización e impacto de productos alimenticios con propiedades funcionales, la diferenciación entre los nutrientes básicos y funcionales en la alimentación, la evidencia científica que determinan las propiedades funcionales y la legislación que regula a esos productos. Permite al estudiante aplicar el pensamiento crítico y la innovación en la industria de alimentos.

3. Objetivo del curso

Que el estudiante establezca de forma teórica, la funcionalidad de nutrientes e ingredientes de los alimentos, en la salud del consumidor. Además se espera que el

estudiante pueda diseñar y desarrollar nuevos productos y procesos ajustados a la legislación vigente y a la ética profesional.

4. Resultados de aprendizaje deseados al finalizar el curso

Resultados de aprendizaje (RdA)	RdA perfil de egreso de carrera	Nivel de desarrollo (carrera)
1. Argumenta con estudios científicos y legislación vigente, la funcionalidad de ingredientes, nutrientes y compuestos activos, para la salud humana.	7. Realiza con rigor científico, investigaciones básicas y aplicadas de desarrollo de productos y sus procesos tanto a nivel alimentario como no alimentario para la generación de negocios.	Inicial () Medio () Final (X)
2. Plantea productos funcionales que impacten a los problemas de salud más prevalentes en el país y la región.	2. Formula nuevos productos y procesos agroindustriales tanto alimentarios como no alimentarios.	Inicial () Medio () Final (X)

5. Sistema de evaluación

De acuerdo con el Modelo Educativo de la UDLA, la evaluación busca evidenciar el logro de los resultados de aprendizaje (RdA) enunciados en cada carrera y asignatura, a través de mecanismos de evaluación (MdE). La evaluación es continua, formativa y sumativa. Cada reporte de Progreso (1 y 2 respectivamente) contempla diversos MdE, como: Análisis de casos, ensayos científicos, pruebas cortas, foros de discusión, debates, tareas, trabajos grupales, entre otros. Se utilizará la rúbrica respectiva para cada evaluación que será entregada al estudiante previamente para que tenga claras indicaciones de cómo va a ser evaluado. La evaluación final incluye un proyecto de importancia en los campos correspondientes a su carrera. Además la evaluación de progreso 3 está conformada por talleres y un proyecto final. La UDLA estipula la siguiente distribución porcentual para los reportes de evaluaciones previstas en cada semestre de acuerdo con el calendario académico.

(El porcentaje detallado esta tomado en un 100% que representaría los 10 puntos totales del semestre, en tanto que la puntuación se reportara sobre un total de 10 puntos)

	Porcentaje (%)	Puntuación
Participación en foros, debates y tareas	20	5.7
Evaluación	15	4.3
PROGRESO 1	35	10

	Porcentaje (%)	Puntuación
Participación en foros, debates y tareas	20	5.7
Evaluación	15	4.3
PROGRESO 2	35	10

	Porcentaje (%)	Puntuación
Participación en foros, debates y tareas	10	6.6
Evaluación	20	3.4
EVALUACION FINAL	30	10

Asistencia: A pesar de que la asistencia no tiene una nota cuantitativa, es obligatorio tomar asistencia en cada sesión de clase. Esta asignatura no se evaluará con exámenes en cada progreso, aunque se realizarán pruebas cortas, sin opción a recuperar la nota en el examen de recuperación. Por esa razón, es importante que el estudiante esté claro que el examen complejo y acumulativo **no** se realizará en esta asignatura.

6. Metodología del curso y de mecanismos de evaluación.

La metodología del curso está enfocada a la aplicación de pensamiento crítico al desarrollo de productos alimenticios que pueden ser usados como mejoradores de la salud. Por esta razón el estudiante deberá participar en foros, debates y realizar ensayos que argumenten su criterio para diferenciar los ingredientes y nutrientes funcionales. La participación será evaluada con rúbrica y el estudiante deberá procurar asistir a todas las clases y participar en las discusiones. Todos los trabajos y tareas deberán entregarse en la plataforma virtual Moodle en el espacio destinado para ello, en la misma aula estará publicada la rúbrica con la cual se calificarán las tareas. Cada progreso será evaluado con esos debates, participación, pruebas cortas y otras actividades, que equivalen al 20% de la nota de cada progreso. La evaluación del Resultado de Aprendizaje principal, se realizará en las semanas 6 y 12. El proyecto final de la clase es el trabajo más importante y costará el 20% del progreso final. El proyecto final evalúa el segundo RdA de la asignatura, por lo cual constará de tres productos: El informe de desarrollo del nuevo producto, la presentación frente a los compañeros y el concepto del alimento. Cada producto tendrá su respectiva rúbrica. El fin de este proyecto es plantear un nuevo producto funcional con un sólido respaldo científico y apegado a la normativa nacional.

Las metodologías y mecanismos de evaluación deben explicarse en los siguientes escenarios de aprendizaje:

6.1. Escenario de aprendizaje presencial.

El aprendizaje presencial se realizará principalmente en el aula asignada y en la biblioteca de la universidad. Se utilizarán metodologías participativas y de trabajo colaborativo para la integración de los conocimientos en desarrollo de nuevos productos, procesamiento y química de alimentos con los nuevos conceptos en salud y nutrición.

6.2. Escenario de aprendizaje virtual.

El aprendizaje virtual, se realizará en parte como trabajo autónomo, en revisión de videos, lecturas y casos en el aula virtual o en la búsqueda de información en bases de datos especializadas para el área de alimentos y nutrición.

6.3. Escenario de aprendizaje autónomo.

La mayor parte del trabajo autónomo que realizará el estudiante, es la integración de conocimientos y la situación nutricional del consumidor ecuatoriano, con la innovación en ingredientes funcionales. También deberá realizar investigaciones de material bibliográfico que complemente sus criterios.

7. Temas y subtemas del curso

RdA	Temas	Subtemas
1. Argumenta con estudios científicos y legislación vigente, la funcionalidad de ingredientes, nutrientes y compuestos activos, para la salud humana	Funcionalidad de macronutrientes	1. Conceptos básicos de alimentos, nutrientes, alimentos funcionales, alimentación y nutrición
		2. Uso de los carbohidratos y fibra alimentaria en la dieta.
		3. Prebióticos y Probióticos
		4. Función de las proteínas
		5. Uso de aminoácidos y péptidos en la salud cardíaca y circulatoria.
		6. Uso de las grasas y lípidos
		7. Aceites Omega 3 y protección cardiovascular
		8. Requerimiento de agua y electrolitos
	Funcionalidad de micronutrientes	9. Bebidas energéticas y rehidratantes.
		10. Funcionalidad de Minerales
		11. Fortificación de alimentos
		12. Funcionalidad de las vitaminas
		13. Moléculas antiangiogénicas
2. Plantea productos funcionales que impacten a los problemas de salud más prevalentes en el país y la región.	Estudios científicos en alimentos	14. Perfil Epidemiológico Mundial y del Ecuador Normativa nacional para alimentos funcionales
		15. Tipos de estudios científicos que apoyan a los alimentos funcionales.
	Normativa vigente para alimentos funcionales	16. Normativa nacional para alimentos funcionales

8. Planificación secuencial del curso

Semana 1 - 2					
RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ metodología/clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega
1. Argumenta con estudios científicos y legislación vigente, la funcionalidad de ingredientes, nutrientes y compuestos activos, para la salud humana	Funcionalidad de macronutrientes	Introducción al curso y a los conceptos básicos de alimentos, nutrientes, alimentos funcionales, alimentación y nutrición	(1)Taller de conocimientos previos y definición de conceptos y su relación. Se utilizarán tarjetas y organización en metaplan, para concretar los conceptos.	Los estudiantes deberán realizar mapas conceptuales que resuman los conceptos de: alimentos, alimentos funcionales y alimentación. Trabajo individual entregado en aula virtual. Lectura de referencia: Boye, J. I. (2014). IFST Advances in Food Science : Nutraceutical and Functional Food Processing Technology (1). Somerset, GB: Wiley-Blackwell. Retrieved from http://www.ebrary.com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec Páginas: 1-11	Evaluación de los mapas con rúbrica. Entrega de los mapas en la semana 2.
		Uso de los carbohidratos y fibra alimentaria en la dieta.	(1)Análisis de lectura sobre la clasificación de los carbohidratos. Generación de preguntas sobre el funcionamiento de las moléculas.	Lectura previa a la clase presencial, sobre fibras, prebióticas y su uso en los alimentos. Lectura: Chawla, R. y Patil, GR.(2010) Soluble Dietary Fiber.Com. Rev. Food Sci/Safety. 9:178-196	Evaluación de las respuestas a las preguntas planteadas en clase. Entrega semana 3
		Prebióticos y Probióticos	(1)Análisis de papers científicos sobre desarrollo de productos probióticos y prebióticos.	Lectura en clase de los estudios que describen la funcionalidad de los probióticos y prebióticos. Resolución de preguntas entregadas en la clase con el uso los mismos artículos científicos, trabajo individual.	
		Función de las proteínas	(1)Taller de explicación del metabolismo y uso de las proteínas por el cuerpo humano.	Lectura sobre el uso de suplementos proteicos, previa al debate sobre su uso. Lectura de referencia: Boye, J. I. (2014). IFST Advances in Food Science : Nutraceutical and Functional Food Processing Technology (1). Somerset, GB: Wiley-Blackwell. Retrieved from http://www.ebrary.com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec páginas: 11-14	
		Suplementos proteicos (aminoácidos y péptidos)	(1)Debate sobre la funcionalidad de suplementos proteicos en enfermedades cardíacas.		Evaluación de la participación individual en el debate con rúbrica para la actividad realizada en clase.(Semana 3)

Semana 3 – 6				
	Sub tema	Actividad/ metodología/clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega
	Uso de las grasas y lípidos	(1)Charla con método socrático sobre uso de las grasas y lípidos	En casa, deben revisar el video “the weight of the nation” para discusión en clase y plantear preguntas previas a la clase. Las preguntas deberán subir antes impartir el tema. Trabajo individual. Lectura de referencia: Boye, J. I. (2014). IFST Advances in Food Science : Nutraceutical and Functional Food Processing Technology (1). Somerset, GB: Wiley-Blackwell. Retrieved from http://www.ebrary.com.biblioteca.virtual.udla.edu.ec páginas: 14-22	Evaluación de las respuestas entregadas antes de la clase. Calificación con rúbrica para elaboración de preguntas. Entrega semana 4
	Omega 3 y protección cardiovascular	(1)Revisión del video sobre enfermedades cardiovasculares “The weight of the nation”		
	Requerimiento de agua y electrolitos	(1)Taller de ejercicio y actividad física, deshidratación y rehidratación.	En uno de los días de la semana, realizar la actividad física preferida y llevar el registro de la percepción de sed y pérdida de agua por sudoración y orina. Entregar el registro individual con las conclusiones y cálculos sobre pérdidas.	Evaluación de las conclusiones en el registro de actividad física y consumo de líquidos. Uso de rúbrica para la calificación de conclusiones. Entrega semana 6.

Semana 6-11					
# RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ metodología/clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega
1. Argumenta con estudios científicos y legislación vigente, la funcionalidad de ingredientes, nutrientes y compuestos activos, para la salud humana	Funcionalidad de Micronutrientes	Bebidas energéticas y rehidratantes.	(1) Taller de análisis de contenidos de bebidas rehidratantes y energéticas. Los estudiantes deberán traer un ejemplo de bebidas declaradas energizantes o para deportistas y presentarlo en clase.	(2) Búsqueda de productos energizantes para deportistas en el mercado, con declaraciones. Los estudiantes deberán encontrar información científica sobre esa bebida.	En la misma semana 6 en clase, realizarán la presentación oral por grupo, que será evaluado con una rúbrica de análisis de caso.
		Evaluación progreso 1	(1) Charla- Taller, sobre elaboración de ensayos académicos. (1) Entrega del tema para ensayo científico que deberán desarrollar con evidencia científica.	(2) Los estudiantes deberán formular un ensayo científico de acuerdo al tema asignado.	Entrega en la semana 7. Al día siguiente del envío de la guía. Calificación con rúbrica de ensayo científico.
		Funcionalidad de Minerales	(1) Charla con método socrático de los principales micronutrientes en humanos.	(2) Preparación para el foro y juego de roles de fortificación de alimentos, preparación por grupos y evaluación grupal de la participación en clase	Evaluación de la participación en clase con rúbrica para el efecto. Calificación en la misma semana 8.
		Fortificación de alimentos	(1) Taller de resolución de problemas: Fortificación de alimentos en el Ecuador. Juego de Roles en clase.		
		Funcionalidad de las vitaminas	(1) Taller para clasificación de vitaminas por funcionalidad.	(2) Búsqueda de información científica sobre uso de vitaminas como antioxidantes y antiangiogénicos. Elaboración de preguntas previas a la clase.	Evaluación de las preguntas entregadas antes de la clase. Uso de rúbrica para evaluación de preguntas. Entrega la misma semana 9.
		Moléculas antiangiogénicas	(1) Discusión del video sobre alimentos antiangiogénicos y antioxidantes: Charla TED: http://www.ted.com/talks/william_li		
	Estudios científicos en alimentos	Tipos de estudios científicos que apoyan a los alimentos funcionales.	(1) Elaboración de mapa conceptual sobre estudios científicos que soportan a los alimentos funcionales.	(2) Lectura de publicaciones para análisis en clase. Responder las preguntas generales para la elaboración de los mapas.	Evaluación de mapas conceptuales sobre conformación de la investigación en alimentos funcionales. Trabajo grupal, calificado con rúbrica.

					Entrega semana 11
Semana 11-16					
# RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ metodología/clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega
. Plantea productos funcionales que impacten a los problemas de salud más prevalentes en el país y la región		Evaluación Progreso 2	(1)Análisis de caso. Guía y entrega de casos de alimentos para análisis	(2)Resolución de caso: Análisis de alimentos funcionales que se comercializan en Quito. Elaboración del informe	Evaluación del informe con rúbrica que califica la justificación del producto funcional. Semana 12.
	Normativa vigente para alimentos funcionales	Perfil Epidemiológico Mundial y del Ecuador	(1)Charla descriptiva de los resultados de la ENSANUT 2012. (Encuesta nacional de salud y nutrición).	(2)Lectura de publicaciones para análisis en clase. Responder las preguntas generales para la elaboración de los mapas.	Evaluación de mapas conceptuales sobre conformación de la investigación en alimentos funcionales. Trabajo grupal, calificado con rúbrica. Entrega semana 13 Calificación de la participación individual en el debate con rúbrica. En la misma semana 13.
		Normativa nacional para alimentos funcionales	(1)Debate sobre nueva normativa de etiquetado de alimentos y declaraciones de salud y nutricionales.	(2) Preparación para el debate: lectura de la normativa del nuevo reglamento de alimentos.	
		Planteamiento de nuevos productos	(1)Taller de generación de conceptos de nuevos productos funcionales.	(2)Revisión de artículos científicos que justifiquen el desarrollo del concepto planteado en clase. Elaboración de una presentación del concepto.	Evaluación de la presentación preliminar y el concepto del producto. Entrega semana 14.
		Planteamiento de nuevos productos EVALUACIÓN FINAL	(1)Práctica de laboratorio para elaboración de nuevos productos funcionales.	(2)Trabajo grupal para la preparación de la evaluación final. Elaboración del informe según la guía de desarrollo de nuevo producto.	Entrega en la semana de la evaluación final determinada por la secretaría académica.
			(1)Práctica de laboratorio para elaboración de nuevos productos funcionales.	(2)Trabajo grupal para la preparación de evaluación final. Elaboración de la presentación del producto final	Entrega en la semana de la evaluación final determinada por la secretaría académica
			(1)Evaluación final planteamiento de alimentos funcionales.	(1)Presentación, entrega de informe y muestra del producto final.	Se calificarán los tres trabajos que componen el Desarrollo de nuevo producto: Informe, presentación oral y producto final. Cada entregable con una rúbrica que evalúa el planteamiento correcto del alimento funcional en base a la regulación y a respaldo científico.. La entrega y presentación será en la fecha establecida



Sílabo 2017-2 (Pre-grado)

					por la Secretaría Académica.
--	--	--	--	--	------------------------------

Semana de recuperación

# RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ metodología/clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega
	General	Preparación de nuevos alimentos funcionales	(1) Experimentación en el laboratorio	Organización de experimentos.	Evaluación final.

1= Actividades Presenciales y 2= Actividades virtuales

9. Normas y procedimientos para el aula

Las normas generales de respeto y comportamiento en el curso responden a las disposiciones de conducta y ética de la Universidad de las Américas.

Algunas disposiciones del Aula de clase:

1. Una vez que se ha tomado lista en el salón de clase, ningún otro estudiante podrá ingresar al aula.
2. La entrega de deberes se realizará en las plataformas correspondientes (aula virtual o Turnitin) y no se permitirá la entrega tardía de tareas o trabajos.
3. La asistencia es obligatoria. Si el estudiante no asiste a una clase las tareas, proyectos, presentaciones orales o informes que no se entreguen en esa hora, no serán tomados en cuenta.
4. No se permitirá comer o tomar bebidas durante la clase, a excepción de agua.
5. El uso de celulares, tablets u otros objetos electrónicos en el aula de clase no está permitido a menos que la profesora lo autorice con fines académicos.

10. Referencias bibliográficas

10.1. Principales.

Byrd-Bredbenner, C., Moe, G., & Beshgetoor, D. (2014). Wardlaw. Perspectivas en nutrición (9a. ed.). México, D.F., MX: McGraw-Hill Interamericana. Retrieved from <http://www.ebrary.com>

Boye, J. I. (2014). *IFST Advances in Food Science : Nutraceutical and Functional Food Processing Technology*. Somerset, GB: Wiley-Blackwell. Retrieved from <http://www.ebrary.com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec>

10.2. Referencias complementarias.

Institute of Food Technologists Series : *Regulation of Functional Foods and Nutraceuticals : A Global Perspective*. (2008). Hoboken, US: Wiley-Blackwell. Retrieved from <http://www.ebrary.com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec>

Thompson, J.L. Manore, M.M. Vaughan L.A. (2008). *Nutrición*. Pearson Education. USA. ISBN 9788478290956. Biblioteca Virtual UDLA.

Yu, L. Tsao, R. Shahidi, F. (2012). *Cereals and pulses nutraceutical properties and health benefits*. John Wiley & Sons. Hoboken, USA. eISBN: 9781118229446

Wansink, B. (2005). *Marketing Nutrition: Soy, Funtional Foods, Biotechnology and Obesity*. University of Illinois Press. Champaign, USA. E-ISBN: 9780252092794

Temple, N.J. Wilson, T. Jacobs, D.R. (2006). *Nutritional Health: Strategies for Disease Prevention*. Humana Press. Totowa, USA.

11. Perfil del docente

Nombre de la docente: Paola Carrillo Hinojosa

Magister en Alimentos y Nutrición de la Universidad San Francisco de Quito. Ingeniera Agrónoma con orientación en Agroindustria de la Escuela Agrícola Panamericana,

Zamorano (Honduras). Lleva más de 7 años de carrera en docencia aportando en el ámbito de la investigación nutricional y la gestión académica en tres universidades, incluida la Escuela Agrícola Panamericana. Ha asesorado más de 35 trabajos de investigación aplicada, algunos de ellos publicados en congresos gremiales de los Estados Unidos.

Información de contacto

Correo electrónico: e.carrillo@udlanet.ec; Elsy.carrillo@udla.edu.ec

Teléfono: 3970000 Ext.794

Horario de Atención a los estudiantes:

Rúbrica de evaluación de productos:

Criterio	1	2	3	4
Identifica ingrediente funcional del producto	No intenta o no identifica el ingrediente funcional, tampoco la cantidad que se incluye en el alimento o el proceso que se llevó a cabo para incluirlo.	Identifica un ingrediente, sin embargo no es el de carácter funcional o lo identifica sin embargo no tiene claro cuánta cantidad del ingrediente hay o cómo se incluye en el alimento	Identifica el ingrediente funcional que tiene el alimento, no está claro de la cantidad, aunque sí conoce cómo el ingrediente está incorporado al alimento	Identifica claramente el ingrediente, la cantidad que contiene el alimento y también el proceso de incorporación del ingrediente en el producto.
Explica la funcionalidad del ingrediente	El estudiante tiene problemas para explicar la funcionalidad del ingrediente	El estudiante no puede explicar toda la funcionalidad del ingrediente en el alimento.	El estudiante explica la funcionalidad del ingrediente en el alimento y también en la salud.	El estudiante explica claramente la funcionalidad del ingrediente tanto en el alimento como en la salud del consumidor.
Considera artículos científicos para justificar la funcionalidad	El estudiante no encuentra artículos con hechos claros que justifiquen la funcionalidad del ingrediente.	El estudiante encuentra como máximo 3 artículos científicos que justifiquen la funcionalidad del ingrediente.	El estudiante encuentra 4-5 artículos científicos que justifiquen la funcionalidad del ingrediente.	El estudiante encuentra y explica más de cinco artículos que justifican claramente la funcionalidad del ingrediente.
Desarrolla una posición o una hipótesis propia	La posición o hipótesis está claramente sesgada a lo demostrado por el artículo. Sólo se muestra ese argumento y no otro. No muestra ninguna hipótesis propia.	La posición incluye un algún pensamiento original, que apoya o refuta lo que dice el artículo. Podría también presentarla intuitivamente.	Presenta y justifica su posición en parte con otras opiniones. La hipótesis o posición es clara y no existen vacíos.	Su posición demuestra un conocimiento constructivo sobre el problema y analiza de forma objetiva. Describe su posición adecuadamente, apoyándola en información, experiencia y otras fuentes. La posición se

				demuestra, clara sofisticada e integradora.
Presenta una evaluación y análisis de evidencia científica	No hay evidencia de habilidades de investigación, selección o evaluación. Repite la información mostrada por los estudios y no analiza los resultados y conclusiones. Los datos o la evidencia es simplista e inapropiada para justificar la funcionalidad del producto.	Existe evidencia de búsqueda, pero simple. No existe mayor análisis de los artículos aunque lo intenta. La investigación es más rutinaria antes que precisa. No puede identificar algún sesgo en los estudios mostrados.	Demuestra habilidades adecuadas para la búsqueda, selección y evaluación de artículos necesarios. Selecciona la información y reconoce el sesgo en el estudio.	Se evidencia sus habilidades de búsqueda, selección y evaluación. Se nota que puede identificar los recursos necesarios. Examina la evidencia y las fuentes, la relevancia que complementa su criterio. Reconoce el sesgo y puede correlacionar hechos y datos que justifican el alimento funcional.
Identifica y evalúa conclusiones, implicaciones y consecuencias del consumo del alimento	No identifica conclusiones implicaciones y consecuencias. En general hace sólo un resumen. Se presentan como una verdad absoluta, sin análisis propio del alimento.	Presenta conclusiones relativas, que pueden perderse de las consecuencias. Hace una vaga referencia a las implicaciones del consumo del alimento funcional	Las conclusiones consideran o proveen evidencia de las consecuencias, extendiéndose más allá de sólo un producto del ingrediente. Presenta las implicaciones que impactarían a los consumidores.	Identifica, discute y extiende las conclusiones implicaciones y consecuencias. Considera el contexto de supuestos, datos y evidencia. Califica las afirmaciones con balance y con eso justifica la funcionalidad del alimento.