

Los alimentos funcionales:  
nuevos alimentos para un  
nuevo estilo de vida

**María Ángeles Menéndez**

**Patterson**

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Ciencias, Gastronomía y**

**alimentación**

---

Edición en papel

Formato: 17 x 24

Páginas: 112

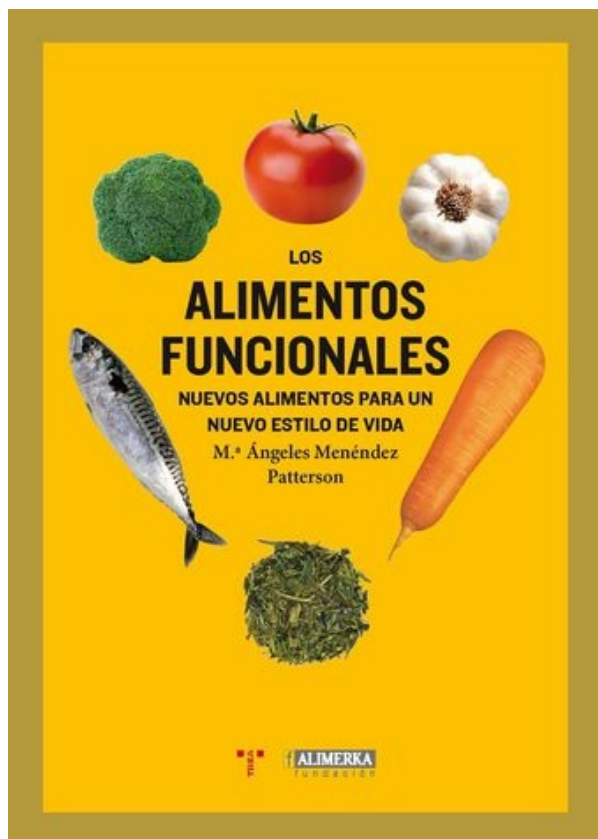
Peso: 0.24

ISBN: 978-84-9704-729-6

Año: 2013

**18,00€**

---



Los alimentos funcionales o de «diseño» promueven un efecto fisiológico o psicológico más allá de su valor nutritivo tradicional, conteniendo nutrientes u otros componentes que afectan a funciones diana del organismo (como el crecimiento y desarrollo en la primera infancia, la regulación de los procesos metabólicos, la defensa contra el estrés oxidativo, las fisiologías cardiovascular y gastrointestinal o los rendimientos cognitivo, mental y del estado físico).

Los alimentos funcionales, ya sean alimentos naturales, modificados o una combinación de ambas posibilidades, pueden contribuir al mantenimiento del estado de salud y bienestar o bien a la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad. Además, un alimento puede ser funcional para la población en general o para grupos particulares de la población.

El consumo creciente de estos alimentos hay que enmarcarlo en el contexto de una sociedad desarrollada y cada vez más longeva que mayoritariamente ha superado sus necesidades materiales básicas y en la que mantener salud o mejorarla a través de la dieta es un objetivo prioritario.

La doctora **M.<sup>a</sup> Ángeles Menéndez Patterson** es una reconocida investigadora y experta en Nutrición. Licenciada en Biología por la Universidad de Salamanca, se doctoró en la Universidad de Oviedo y en 1988 obtuvo la Cátedra de Fisiología, asumiendo durante diez años la dirección del Departamento de Biología Funcional en la dicha universidad.

En 2002 recibió la Beca Grande Covián de la Fundación Príncipe de Asturias por sus destacadas investigaciones en el campo de la Nutrición. Sin embargo, siempre ha deseado combinar la investigación con la docencia a diferentes públicos, desde alumnos universitarios hasta adultos deseosos de integrarse a las aulas a través de programas de mayores que coordinó durante una década.

Autora de numerosos artículos sobre Nutrición y Dietética publicados en medios especializados nacionales e internacionales y experta en dieta mediterránea, actualmente colabora con diferentes entidades como la Fundación Cristina Masaveu Patterson, la Fundación Alimerka o la Escuela de Salud del Ayuntamiento de Oviedo.