

REVISTA ACTA/CL

INSTRUCCIONES A AUTORES

Los manuscritos deben ser enviados electrónicamente debido a que ello aumenta la velocidad y exactitud de los procesos de revisión de la publicación.

El **texto** del manuscrito deberá ser enviado en un solo archivo (formato Word), con una extensión máxima de 12 páginas (tamaño de fuente arial 12, interlineado 1,5).

El texto deberá incluir **frases** que se deseen resaltar (irán como frases entresacadas en la edición, ver foto inferior) (marcarlas en negrita).

Ejemplo:

ultraprocesado no aparece en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española y su definición se extrae de la unión de la palabra procesado y ultra, donde proceso se define como: "someter un producto a una transformación física, química o biológica" y ultra: "que extrema y radicaliza, más allá de, al otro lado de".

Es importante tener en cuenta que no existe una norma legal que defina los alimentos ultraprocesados.

El Reglamento (CE) n° 852/2004 define y clasifica a los alimentos en dos grandes grupos, alimentos no procesados y alimentos procesados. En ese sentido, los alimentos denominados ultraprocesados realmente responden a la definición de alimento procesado.

grado de procesado carece de sentido ya que el efecto que tenga el alimento sobre la salud dependerá en gran medida de la composición final que tenga.

- De acuerdo con lo publicado en diferentes medios con mayor o menor rigor científico, los "alimentos ultraprocesados" son alimentos procesados, que incorporan en su lista de ingredientes aditivos (azúcares, conservantes, sabores artificiales, colorantes entre otros) o ingredientes artificialmente modificados como aceites hidrogenados, o harinas refinadas, etc., en contraposición con los alimentos procesados, en los que no aparecen tales ingredientes. La realidad es que la adición de un ingrediente como un conservante específico a un alimento procesado no lo convierte en "ultraprocesado", porque el proceso tecnológico al

Si se incluyen referencias bibliográficas, éstas deben estar ordenadas alfabéticamente por apellido del autor.

Ejemplos:

EYZAGUIRRE C., KOYANO H. (1965) Efectos de Alimentaria, 178:385-409.

ROGERS D.W. (1983) Nuevos procesos.... Editorial Acribia, Zaragoza, España.

Las **figuras** y **fotografías** deberán ser enviadas por separado en formato pdf ó jpg, respectivamente. Cada figura deberá ser enviada en un archivo separado y el nombre de estos archivos deberá incluir el apellido del autor correspondiente

así como el número de la figura correspondiente (es decir Smith_Fig1.jpg). Las fotografías deberán tener una resolución mínima de 300 ppp.

Los archivos se deben enviar a Teresa M. López, email: teresa.lopez@unileon.es.