

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE CIENCIAS, ARTES Y HUMANIDADES*
DEPARTAMENTO DE CULTURA, ARTE Y DESARROLLO
HUMANO
MAESTRIA EN CIENCIA DEL COMPORTAMIENTO CON
ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

SEMINARIO DE ESTUDIO DIRIGIDO I

Dr. Antonio López Espinoza
Presidente de la Academia de Comportamiento
Alimentario

Mtro. José Alejandro Juárez González
Jefe del Departamento de Cultura, Arte y
Desarrollo Humano

PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS
Formato Base

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Maestría en Ciencias del Comportamiento con orientación en Alimentación y Nutrición.
Área de formación: Básica

1.1 DEPARTAMENTO:

Cultura Arte y Desarrollo Humano.

1.2 ACADEMIA:

Academia de Comportamiento Alimentario

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Seminario de Estudio Dirigido I

Clave de la materia	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
CO231	64	96	160	10

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos
C= curso	<input type="checkbox"/>	Técnico	<input type="checkbox"/>	Ninguno
CL= clínica	<input type="checkbox"/>	Técnico superior	<input type="checkbox"/>	
N= práctica	<input type="checkbox"/>	Licenciatura	<input type="checkbox"/>	
T= taller	<input type="checkbox"/>	Especialidad	<input type="checkbox"/>	
CT= curso-taller	<input checked="" type="checkbox"/>	Maestría	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Doctorado	<input type="checkbox"/>	

1.4 ELABORADO POR:

Claudia Rocío Magaña González, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Claudia Patricia Beltrán Miranda, Asucena Cárdenas Villalvazo, Karina Franco Paredes, Antonio López Espinoza, Alejandro Macías Macías, Alma Gabriela Martínez Moreno, Mónica Navarro, María Luisa Pita López, Felipe Santoyo Telles, Elia Herminia Valdéz Miramontes. Patricia Josefina López Uriarte

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

Agosto del 2011.

1.6 PARTICIPANTES:

Karina Franco Paredes, Claudia Rocío Magaña González, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Claudia Patricia Beltrán Miranda, Asucena Cárdenas Villalvazo, Antonio López Espinoza, Alejandro Macías Macías, Alma Gabriela Martínez Moreno, Mónica Navarro, María Luisa Pita López, Felipe Santoyo Telles, Elia Herminia Valdéz Miramontes. Patricia Josefina López Uriarte

1.7 FECHA DE APROBACIÓN POR LA INSTANCIA RESPECTIVA:

Noviembre de 2013

1. UNIDAD DE COMPETENCIA

Adquiere elementos teórico-metodológicos para abordar la investigación científica en al menos una de las áreas de conocimiento del comportamiento alimentario desde una perspectiva multidisciplinaria en su formación académica.

Aborda la investigación científica mediante la adquisición de elementos teórico metodológicos.

2. ATRIBUTOS O SABERES

Especifique los saberes que integran la Unidad de Aprendizaje descrita en el punto anterior.

Saberes	Descripción
<i>Teóricos</i>	En esta materia se abordaran conocimientos teóricos de las áreas: Estadísticas, Bases nutricias del comportamiento alimentario, Genética del comportamiento alimentario, Inmunología del comportamiento alimentario, Bases Fisiológicas del comportamiento alimentario, Análisis Experimental del comportamiento alimentario, Psicopatología alimentaria y Bases antropológicas del comportamiento alimentario.
<i>Técnicos</i>	El alumno desarrollará habilidades y destrezas vinculadas con el manejo y aplicación de métodos estadísticos, de instrumentos de laboratorio de bioquímica, genética, inmunología, fisiología y comportamiento; de evaluación del estado nutricio; detección y diagnóstico de psicopatologías alimentarias; y, el uso de técnicas de investigación cualitativa (observación participante, entrevistas –formal, informal, a profundidad-.
<i>Metodológicos</i>	El alumno aprehenderá los métodos y diseños de investigación cuantitativa y cualitativa.
<i>Formativos</i>	Desarrollará una actitud científica, crítica y propositiva con sentido de equidad y ética profesional. Vinculado al desarrollo de habilidades para plantear y ejecutar estudios científicos centrados en el comportamiento alimentario. Además, se fomentará la capacidad de trabajo en equipo.

3. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO

Temas	Subtemas
1.- Estadísticas	Introducción Definición y clasificación de variables y niveles de medición. Medidas de tendencia central para datos no agrupados -media, mediana y moda-. Medidas de posición no central Cuantiles. Distribuciones de frecuencia y medidas de tendencia central para datos agrupados.

	<p>Medidas de dispersión - rango, varianza, desviación típica y coeficiente de variación. Coeficiente de asimetría y coeficiente de curtosis.</p> <p>Probabilidad Relación entre sucesos. Cálculo de probabilidades. Probabilidad condicionada, probabilidad compuesta. Distribuciones continuas: Uniforme. Teorema central del límite.</p> <p>Introducción al SPSS Definición y clasificación de variables, niveles de medición. Organización y manejo de bases de datos. Segmentación de archivos, renombrar variables, cálculo de variables, categorización, migración de archivos.</p> <p>Práctica con software Frecuencias. Crosstab. Graficación en 2 y 3D. Gráficos interactivos. Introducción al muestreo Cálculo del tamaño apropiado de una muestra, sesgo de selección y de medición, principales errores de muestreo.</p> <p>Introducción a la estadística inferencial Pruebas de hipótesis Prueba de hipótesis Test para medias y proporciones –poblaciones grandes y pequeñas-</p> <p>Métodos paramétricos Análisis de regresión simple y múltiple ANOVA y COVARIANZA. Introducción a los modelos lineales generalizados Pruebas de medias repetidas.</p> <p>Pruebas no paramétricas Análisis discriminante Tablas de contingencia multidimensionales Modelos logit Prueba Wilcoxon Contraste de Kendal</p> <p>Validación de instrumentos de medición Alfa de Cronbach Análisis exploratorio Análisis de factores</p>
<p>2.- Bases nutricias del comportamiento alimentario</p>	<p>Estructura química , síntesis y funciones de algunas moléculas implicadas en la regulación de la ingesta de alimentos</p> <p>Bioenergética Bases de la producción de energía Producción de ATP</p>

	<p>Metabolismo de carbohidratos Digestión Absorción Metabolismo catabólico Metabolismo anabólico Enzimas implicadas Hormonas implicadas</p> <p>Metabolismo de lípidos Digestión Absorción Metabolismo catabólico Metabolismo anabólico Enzimas implicadas Hormonas implicadas</p> <p>Metabolismo de compuestos proteínas Digestión Absorción Metabolismo catabólico Metabolismo anabólico</p> <p>Importancia del Flavor de los alimentos en su elección El aprendizaje del Flavor y su impacto en el comportamiento alimentario.</p> <p>Clasificación de los sabores en los alimentos Definición Diferentes tipos de sabores de los alimentos</p> <p>Compuestos químicos responsables del Flavor Compuestos volátiles Compuestos no Volátiles</p> <p>Desarrollo del Flavor Durante la biogénesis Durante el procesado de alimentos</p> <p>Sabor Clasificación Percepción del sabor</p> <p>Aromas Aspectos fisicoquímicos implicados en la percepción del Flavor</p> <p>Los sentidos químicos</p> <p>Sistemas de evaluación del estado nutricional Indicadores indirectos Datos agrarios Datos socioeconómicos Estadística sanitaria Indicadores directos Ingesta de Nutrientes Estructura y Composición Corporal Evaluación Bioquímica del Estado Nutricional Evaluación Clínica del Estado Nutricional Otros sistemas de evaluación</p> <p>Encuestas alimentarias Evaluación del consumo individual de alimentos</p>
--	---

	<p>Diario o registro dietético Recordatorio de 24 horas Cuestionario de frecuencia de consumo alimentario Historia dietética</p> <p>Métodos de evaluación rápida, cribado e identificación rápida de pacientes en riesgo nutricional Criterios en la selección de un método de encuesta alimentaria Fuentes de error en la evaluación del consumo de alimentos Materiales de apoyo para obtener información dietética Hábitos alimentarios y patrones de consumo de alimentos</p>
3.- Genética del comportamiento alimentario	<p>Estructura del ADN. Estructura y análisis del ADN Replicación y recombinación del DNA La organización del DNA en cromosomas.</p> <p>Control de la expresión Génica El código genético y la transcripción Traducción de proteínas Mutación génica, reparación del ADN Regulación de la expresión génica en eucariotas</p> <p>Aspectos genéticos del comportamiento alimentario Nutrición, metabolismo y salud Genómica nutricional Ciencias ómicas Interacciones gen-dieta Prevención y tratamiento de las enfermedades Nutrición personalizada</p> <p>Genómica del comportamiento alimentario Nutrigenómica y enfermedades crónicas relacionadas con el comportamiento alimentario.</p>
4.- Inmunología del comportamiento alimentario	<p>Introducción al sistema inmune Respuesta inmune: reconocimiento y eliminación del antígeno. Células principales: Fagocitos y linfocitos. Células tejidos y órganos del sistema inmune Respuesta inmune Inflamatoria.</p> <p>Introducción al estudio de la Inmunonutrición Desarrollo histórico de la inmunonutrición. Malnutrición e infección.</p> <p>Interacción entre el comportamiento alimentario, el estado nutricional y el sistema inmune. Malnutrición y sistema inmune. El parámetro inmunológico en la valoración nutricional. Inmunodeficiencia por desnutrición. Nutrientes, antioxidantes, ácidos grasos, prebióticos, probióticos y alimentos funcionales como agentes antiinflamatorios para el tratamiento de patologías relacionadas con el comportamiento alimentario.</p>
5.- Bases fisiológicas	Bases estructurales de los principales sistemas

<p>del comportamiento alimentario</p>	<p>relacionados con el comportamiento alimentario (Nervioso, Endócrino y Gastrointestinal) Mecanismos fisiológicos de regulación Homeostasia energética y su regulación Indicadores del almacenamiento de energía y regulación de la ingesta de alimento Señales de regulación del comportamiento alimentario Señales ambientales Señales internas Señales metabólicas Señales del tejido adiposo Procesos de transformación de los alimentos y generación de señales periféricas postingestivas. Factores de regulación del comportamiento alimentario (hormonas orexigénicas y anorexigénicas) Cerebrales Gástricos Intestinales Hepáticos Insulina Tejido Adiposo (saciedad a largo plazo) Estrés y alimentación</p>
<p>6.- Análisis experimental del comportamiento alimentario</p>	<p>Historia del estudio experimental del comportamiento alimentario Condicionamiento operante Reforzamiento positivo Reforzamiento negativo Castigo Programas de reforzamiento Diferencia entre reforzamiento continuo e intermitente Clasificación de programas de reforzamiento: razón fija, razón variable, intervalo fijo e intervalo variable Aplicación de programas de reforzamiento en desarrollo de hábitos alimentarios Procedimiento de ensayos discretos / operante libre Extinción, recuperación espontánea y moldeamiento Diseños experimentales que apliquen extinción de conductas alimentarias previamente reforzadas o castigadas Propuestas de moldeamiento de conductas alimentarias saludables: revisión de conductas iniciales, intermedias y meta Discriminación y generalización Entrenamiento discriminativo basado en el reforzamiento Estímulo discriminativo y estímulo delta. Control de estímulos y reforzamiento diferencial Gradientes de generalización Condicionamiento respondiente Estímulo incondicionado, respuesta incondicionada, estímulo condicionado y respuesta condicionada Ejemplos de condicionamiento respondiente en conducta alimentaria</p>

	<p>Modificación de la conducta: diferencias entre condicionamiento operante y respondiente</p> <p>Análisis experimental del comportamiento alimentario en humanos Principales líneas de investigación Técnicas de registro y observación del comportamiento alimentario en humanos</p> <p>Análisis experimental del comportamiento alimentario en roedores Principales líneas de investigación Técnicas de registro y observación del comportamiento alimentario en roedores</p> <p>Modelos teóricos en análisis experimental del comportamiento alimentario</p>
<p>7.- Psicopatología</p>	<p>Introducción Importancia del estudio de la alimentación Definición de conceptos básicos: nutrición y alimentación Aspectos psicosociales de la alimentación Psicopatología alimentaria</p> <p>Anorexia Nerviosa Definición Criterios diagnósticos Breve revisión histórica Epidemiología y etiopatogenia Factores de riesgo (individuales, familiares y culturales)</p> <p>Bulimia Nerviosa Definición Criterios diagnósticos Breve revisión histórica Epidemiología y etiopatogenia Factores de riesgo (individuales, familiares y culturales)</p> <p>Trastorno por atracón Definición Criterios diagnósticos Breve revisión histórica Epidemiología y etiopatogenia Factores de riesgo (individuales, familiares y culturales)</p> <p>Trastornos del comportamiento alimentario en varones Antecedentes Históricos Problemas diagnósticos en varones Dismorfia muscular Aspectos Investigados</p> <p>Obesidad Definición Breve revisión histórica Epidemiología y etiopatogenia Factores de riesgo (individuales, familiares y culturales)</p> <p>Evaluación de trastorno del comportamiento alimentario y obesidad</p>

	<p>Cuestionarios de autoinforme Entrevista diagnóstica Tratamiento de la obesidad y los trastornos del comportamiento alimentario Aspectos básicos Tratamientos psicológicos Tratamientos nutricionales</p>
8.- Bases antropológicas del comportamiento alimentario	<p>Introducción a la disciplina antropológica. <i>Un recorrido histórico</i> Paradigma Estructural (Estructural-funcionalista -lingüística) Paradigma Funcional (Escuela Británica – Antropología Social- Ritual y poder) Paradigma Culturalista (Escuela norteamericana – Antropología Cultural) Paradigma Simbólico (Geertz) Paradigma Marxista (estudios de género y subalternos) Paradigma Histórico- cultural (Economía Política y Ecología Cultural) Paradigma de la Subjetividad (Posmodernidad) Métodos y técnicas de Investigación Antropológica: La etnografía como metodología Metodología cualitativa La relevancia de la descripción etnográfica Ejemplos de descripciones etnográficas Las Antropologías de la Alimentación y Nutrición y sus retos contemporáneos La Antropología de la Alimentación y Comida Problemas alimentarios en América Latina Antropología y cultura: alimentos e identidades. Ejes de diferenciación social_ Género, cuerpo y poder Clase, hábitos y distinción Identidades étnicas, nacionales y regionales Historia de la comida en México y el nacionalismo. Antropología, posmodernidad, alimentos y globalización Alimentos y globalización Alimentos y memorias</p>

4. TAREAS O ACCIONES

Se describen en la planeación didáctica/programación académica

Tareas o acciones
<p>Lectura analítica de documentos clásicos y actuales que tienen un carácter de obligatoriedad. Organización de la información. Discusión dirigida. Adquisición y organización de la información. Actividad integradora final: Ensayos y/o exámenes al final de cada Eje temático.</p>

5. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Se describen las evidencias

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
Examen	Escrito, programado, individual, de opción múltiple con un mínimo de 30 y máximo de 60 reactivos.	Aula
Actividades académicas: 1.- Participación en clase 2.- Presentaciones (contenidos, casos o investigaciones) 3.- Análisis Guiado de tema (artículos, capítulos, etc). 4.- Prácticas de laboratorio 5.- Ensayos	1.- Preguntas planteadas por los alumnos y sus aportaciones en cuanto a su pertinencia, congruencia y contribución al desarrollo de cada tema y sesión. 2.- Individual/equipo, en plenaria Desarrollo ante el grupo a manera de conferencia de un tema o caso asignados utilizando materiales didácticos que faciliten la explicación de los procesos analizados. Se evalúa la organización del contenido temático, y la claridad de la presentación. 3.- Se evalúa la organización de la información, la profundidad del análisis, la integración de procesos y el establecimiento de interrelaciones funcionales, y la dinámica promovida en el grupo durante el análisis. 4.- De acuerdo a aquellas que están especificadas en el tema. 5.- Discusión y manejo de 2 o 3 autores para plantear una pregunta relacionada con el comportamiento alimentario. De 2 a 15 cuartillas máximo, interlineado 1.5, Arial 11. Introducción, desarrollo de ideas y conclusiones personales.	Aula/ Laboratorio

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
Reportes o controles de lectura	Resumen escrito en letra Times New Roman 12, a doble espacio, máximo tres cuartillas, de las lecturas programadas.	Espacios varios del CuSur

6. CALIFICACIÓN

Se describen los elementos y porcentajes (Conceptualizar lo referido por normatividad)

Unidades	
Examen	30%
Actividades académicas	30%
Actitudes (responsabilidad, puntualidad, respeto, etc)	10%
SubTotal de 8 Módulos	70%
Reportes de lectura Tutorial	30%
Total	100%

7. ACREDITACIÓN

Se describe lo marcado por la normatividad universitaria

Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
 Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases, para tener derecho a la calificación final ordinaria.
 La calificación aprobatoria del curso será de 80 como mínimo, los alumnos que no logren una calificación aprobatoria podrán realizar las opciones marcadas por el Reglamento General de posgrado.

8. BIBLIOGRAFÍA

9.1 BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (actualizada de acuerdo a la base de datos proporcionada por la Unidad de Biblioteca del Centro Universitario del Sur y a la Biblioteca Digital de la UDG).

(DE CONFORMIDAD AL SISTEMA APA)

Bases nutricias del comportamiento alimentario

- Cheftel, J. C. (1999). Introducción a la bioquímica y tecnología de alimentos. España: Acribia.
- Fisher C. (2000). Flavors de los Alimentos. ACRIBIA Mathews V. (2001). Bioquímica. 2da. Edición. Mc Graw-Hill. Interamericana.
- Gordon M. (2004) Perspectivas en nutrición. 6ta. Edición, Mc Graw-Hill
- Serra-Majem, L. I. y Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2° edición. Barcelona, España: Masson.
- Vaclavik, V. A. (2002). Fundamentos de ciencias de los alimentos. 1° edición en español. ACRIBIA
- Artículos científicos (se darán por el profesor durante la clase).

Genética del comportamiento alimentario

- Klug S., W., Cummings, M.R. & Spencer, Ch.A. (2006). *Conceptos de Genética*. (País) Pearson Prentice Hall. 8 Edición.
- Fernández, J.L. & Benito, J. (2008). Panorama Actual de la Nutrigenómica. ¿Esperanza o Realidad?. *Nutrición Clínica, dietética y hospitalaria*, 28(3): 38-47.
- Marti, A., Moreno-Aliaga, M^a., Zulet J., M^a. A. & Martínez, J.A. (2005). Avances en nutrición molecular. *Nutrigenómica y/o nutrigenética. Nutrición hospitalaria*, 20:157-164.
- Almendo, V. & Gascón, P. (2004). Nutrigenómica y cáncer. *Humanidades Médicas*, 9, 139-152.
- Brown, L. & der Ouderaa, F. V. (2004). El impacto de la nutrigenómica en la industria alimentaria. *Humanidades Médicas*, 9, 127-131.
- Carmena, R. & Ordovás, J. M. (2004). Nutrigenómica y enfermedades cardiovasculares. *Humanidades Médicas*, 9, 153-168.
- Castle, D. (2004). La calidad científica de la nutrigenómica. *Humanidades Médicas, Humanitas*, 9, 87-96.
- Garaulet M. & Pérez de Heredia, F. (2009). Behavioural therapy in the treatment of obesity (I): new directions for clinical practice. *Nutr Hosp*, 24, 629-639.
- García-Vallejo, F. (2004). La genómica nutricional: un nuevo paradigma de la investigación de la nutrición humana. *Colombia Médica*, 35, 150-160.
- Gomez-Jarabo, G. & Fernández, F. (2001). Consideraciones psicobiológicas sobre las adiciones alimentarias. *Salud Mental*, 24, 16-24.
- González-Sánchez, J. L. & Serrano-Ríos, M. (2004). Nutrigenómica y síndrome metabólico. *Humanidades Médicas*, 9, 169-196.
- Greenwald, P., Clifford, C.K. & Milner, J.A. (2001). Dieta y prevención del cáncer. *European Journal of Cancer*. 1, 365-382.
- Ho, E. & Zemleni, J. (2009). Overview to Symposium "Nutrients and Epigenetic Regulation of gene Expression. *The Journal of Nutrition*, 139, 2387-2388.
- Keesey, R. E. & Hirvonen, M. D. (1997). Obesity: Common Symptom of Diverse Gene-Based Metabolic Dysregulations. *Journal of Nutrition*, 12, 1875S-1883S.
- Leire, E. & Romeo, C. M. (2004). Aspectos Jurídicos de la nutrigenómica. *Humanidades Médicas*, 9, 97-120.
- Márquez, A. C. (2007). Comida, cáncer y por qué debemos cuidar lo que Comemos. *Infórmate*. 14, 1-6.
- Muñoz, E. (2004). La nutrigenómica desde la perspectiva del consumidor. *Humanidades Médicas*, 9, 71-85.
- Ordovás, J. (2004). Nutrigenómica. *Humanidades médicas*, 9, 21-44
- Palou, A., Bonet, M. L., Picó, C. & Rodríguez, A. M. (2004). Nutrigenómica y obesidad. *Revista Médica Universidad de Navarra*, 48, 36-48.
- Pisabarro, P. (2006). Nutrigenética y nutrigenómica: la revolución sanitaria del nuevo milenio. Implicancias clínicas en síndrome metabólico y diabetes tipo 2. *Revista Médica de Uruguay*. 22, 100-107.
- Ramón, D. (2004). Alimentos transgénicos. *Humanidades Médicas*, 9, 61-69.
- Ravi, M.T. (2008). Understanding the nutrigenomic definitions and concepts at the Food-Genome junction. *American Journal of Integrative Biology*, 12, 229-235.
- Rodríguez Maritza. Cultura, genes y epidemiología evolutiva en los trastornos del comportamiento alimentario: una Revista Colombiana de Psiquiatría. 2005; 34:541-555)
- Scherag, A., Jarick., I., Grothe, J., Biebermann, H., Scherag, S., Volckmar, A. L. et al.,

(2010). Investigation of a Genome Wide Association Signal for Obesity: Synthetic Association and Haplotype Analyses at the Melanocortin 4 Receptor Gene Locus. *PlosONE*, 5, e13967.

Tapsell, L. C. & Probs, Y. C. (2008). Nutrition in the prevention of Chronic Disease. *World Review Nutrition and Dietetics*. 98, 94-105.

Inmunología del comportamiento alimentario

Abbas AK, Litchman AH, Pillai S (2009). Inmunología celular y molecular. Sexta edición. España: Ed. Elsevier.

Ames, B. N. (2010). Prevention of mutation, cancer, and other age-associated diseases by optimizing micronutrient intake. *Journal Nucleic Acids*. ID725071, 11 pages doi: 10.4061/2010/725071.

Carr, E. L., Kelman, A., Wu, G. S., Gopaul, R., Senkevitch, E., Aghvanyan, A., Turay, A. M. & Frauwirth, K. A. (2010). Glutamine uptake and metabolism are coordinately regulated by ERK/MAPK during T lymphocyte activation. *ogy*, 185(2), 1037-44.

Fainboim, L. (2011) Introducción a la inmunología humana. Buenos Aires Médica Panamericana 2011.

Fainboim, L. (2011). *Introducción a la inmunología humana*. Buenos Aires: Medica panamericana.

Kenny, T. P, Keen, C. L, Schmitz, H. H, Gershwin, M. E. (2007). Immune effects of cocoa procyanidin oligomers on peripheral blood mononuclear cells. *Experimental Biological Medica*, 232(2), 293-300.

Marcos, A. (2011) Inmunonutrición en la salud y la enfermedad. Sección VI Micronutrientes y sistema inmune. Pags. 180-248. Segunda edición. España: Panamericana.

Marcos, A. (2011) Inmunonutrición en la salud y la enfermedad. Sección VII Los antioxidantes y la función inmunitaria. Pags. 254-300. Segunda edición. España: Panamericana.

Marcos, A. (2011) Inmunonutrición en la salud y la enfermedad. Sección VIII Ácidos grasos y sistema inmune. . Pags. 314-359. Segunda edición. España: Panamericana

Marcos, A. (2011) Inmunonutrición en la salud y la enfermedad. Sección XI Enfermedades. Pags. 510-518. Segunda edición. España: Panamericana.

Marcos, A. (2011) Inmunonutrición en la salud y la enfermedad. Sección XI Enfermedades. Pags. 519-528. Segunda edición. España: Panamericana.

Marcos, A. (2011). *Inmunonutrición en la salud y la enfermedad*. Sección III Introducción al estudio de la Inmunonutrición. Segunda edición. España: Ed. Panamericana.

Peakman, M. (2011) Inmunología básica y clínica. Barcelona: Elsevier.

Peakman, M. (2011). *Inmunología básica y clínica*. Barcelona: Elsevier. 365 p.

Roitt, I., Brostoff, J., & Male, D. (2008). *Inmunología*. España: Ed. Harcourt Satyaraj E. Emerging paradigms in immunonutrition. *Top Companion Anim Med*. 2011 Feb;26(1):25-32.

Bases fisiológicas del comportamiento alimentario

Ganong F., W. (2010). *Review of Medical Physiology*, 23°. (New York): Lange Medical Books, Ed. McGraw Hill.

Kandel ER, Schwartz JH, Jessell TM (2000). *Principles of Neural Science*, 4th ed. McGraw-Hill, New York. [ISBN 0-8385-7701-6](https://doi.org/10.1002/9780805303031)

Kandel ER., Schwartz JH., Jessell TM., Hudspeth A (2013). *Principles of Neural Science*, Fifth Edition. McGraw-Hill, New York. 9780071390118 • 0071390111

López-Espinoza, A. & Franco Paredes, K. (2009). *Comportamiento Alimentario, Una perspectiva multidisciplinar*. Guadalajara, México: Editorial Universitaria de Guadalajara.

Siegel, et al. (2005). *Basic Neurochemistry, 7th edition*. Academic Press;

Squire, L. et al. (2003). *Fundamental Neuroscience, 2nd edition*. [Academic Press](#);

Análisis experimental del comportamiento alimentario

Bolles, R. (1961). *Theory of motivation*. New York: Harper & Row.

Catania, A. C. (1974). *Investigación contemporánea en conducta operante*. México: Trillas.

Honig, W. K. y Staddon, J. E. R. (1977). *Manual de condicionamiento operante*. México: Trillas.

Keller, F. S. (1990). *La definición de psicología*. México: Trillas.

Keller, F. S. & Schoenfeld, W.N. (1950). *Principles of Psychology*. New York: Appleton-Century-Crofts.

Malott, R. W., Malott, M. E. & Trojan, E. A. (2003). *Principios elementales del comportamiento*. México: Pearson Educación.

Reynolds, G. S. (1973). *Compendio de condicionamiento operante*. México: Editorial de Análisis de la Conducta.

Psicopatología alimentaria

Franco, K., Alvarez, G. & Ramírez, R. E. (2011). Instrumentos para trastornos del comportamiento alimentario validados en mujeres mexicanas: Una revisión de la literatura. *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios*, 2, 148-164.

Gaete, M. V., López, C. y Matamala, M. (2012). Trastornos de la conducta alimentaria en adolescentes y jóvenes. Parte I. Epidemiología, clasificación y evaluación inicial. *Revista Médica Clínica las Condes*, 23, 566-578.

García-Camba, E. (2001). Trastornos de la conducta alimentaria en el momento actual. En E. García-Camba (Ed.). *Avances en trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia Nerviosa, Bulimia Nerviosa, Obesidad* (pp. 3-29). Barcelona, España: Masson.

Gutiérrez, J. P., Rivera-Dommarco, J., Shamah-Levy, T., Villalpando-Hernández, S., Franco, A., Cuevas-Nasu, L., Romero-Martínez, M., Hernández-Ávila, M. (2012) *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012 (ENSANUT) Resultados Nacionales*. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.

Lorence, B. (2008). Perfil psicológico de la obesidad mórbida. *Apuntes de Psicología*, 26, 51-68.

Olivardia, R. (2007). Muscle Dysmorphia: Characteristics, assessment and treatment. En J. K. Thompson & G. Cafri. *The muscular ideal. Psychological, social, and medical perspectives* (pp. 123-139). Washington, EE. UU.: American Psychological Association.

Sánchez-Castillo, C. P., Pichardo-Ontiveros, E. & López-R, P. (2004). Epidemiología de la obesidad. *Gaceta Médica de México*, 140, S2-S20.

Bases antropológicas del comportamiento alimentario

Carrasco Hénriquez, N. (2007). "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos", *Estudios Sociales*, 16, pp. 79-101.

Counihan Carole (1999). *The Anthropology of Food and Body* (Introduction). Routledge: New York, London.

Holtzman, J.D. (2006). Food and Memory, *Annual Review of Anthropology*. 35, 361-378. doi: 10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220

Íñiguez Rueda, L. (1999). Investigación y evaluación cualitativa: bases teóricas y conceptuales,

- Atención Primaria*, 23 (8), pp. 496-502.
- Magaña, C.R. y Matus, M. (2009). "Perspectivas antropológicas al fenómeno de la alimentación y los alimentos", En López-Espinoza, A. y Franco Paredes, K. *Comportamiento Alimentario. Una perspectiva multidisciplinar*. México: Editorial Universitaria, Universidad de Guadalajara, Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición.
- Malinowski, B. (1973). "Introducción: Objeto, método y finalidad de esta investigación", en *Los Argonautas del Pacífico Occidental*. Barcelona: Península.
- Mintz, S. and Du Bois, C. (2002). "The Anthropology of food and Eating". *Annual Review of Anthropology*, 31, pp. 99-119. doi: 10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011.
- Palerma, J. (coord.) (2008). *Guía y lecturas para una primera práctica de campo*. México: Universidad Autónoma de México.
- Phillips, Lynne (2006). "Food and Globalization", *Annual Review of Anthropology*. 35: 37-57. doi:10.1146/annurev.anthro.35.081705.123214
- Pilcher, Jeffrey [1998](2003). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS, Ediciones Reina Roja, CONACULTA
- Rozin, P. (). The importance of social factors in food habits, In Capaldi, K. and Isdkj, *Food, taste and...*

9.2 BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (actualizada de acuerdo a la base de datos proporcionada por la Unidad de Biblioteca del Centro Universitario del Sur y a la Biblioteca Digital de la UDG).