

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES*
DEPARTAMENTO DE ARTES Y HUMANIDADES
MAESTRÍA EN CIENCIA DEL COMPORTAMIENTO CON
ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

SEMINARIO DE ESTUDIO DIRIGIDO II

Dra. Alma Gabriela Martínez Moreno
Presidente de la Junta Académica
Maestría en Ciencia del Comportamiento
Alimentario con orientación en Alimentación y
Nutrición

Dr. José Alejandro Juárez González
Jefe del Departamento de Artes y Humanidades

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:

Junta Académica MCCN

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Seminario de Estudio Dirigido II

Clave de la materia	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
CO232	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 Valdés Miramontes.

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

Agosto del 2011.

1.6 ACTUALIZADOY REVISADO POR:

Antonio López Espinoza, Alma Gabriela Martínez Moreno, Mónica Navarro Meza, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Claudia Patricia Beltrán Miranda, Elia Herminia Valdés Miramontes, Claudia Rocío Magaña González, Patricia Josefina López Uriarte, Zyanya Reyes Castillo, Claudia Llanes Cañedo, José Guadalupe Salazar Estrada

1.7 FECHA DE ÚLTIMA REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN:

Mayo de 2017.

2. 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.

3. ATRIBUTOS O SABERES

Saberes	Descripción
<i>Teóricos</i>	Se abordarán conocimientos teóricos de tres áreas: Bases psicológicas de la alimentación y nutrición; Bases fisiológicas de la alimentación y nutrición; y, Bases sociales de la alimentación y nutrición.
<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, fisiología y comportamiento; de evaluación del estado nutricional; y, del 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.

4. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO

Temas	Subtemas
Bases psicológicas de la alimentación y nutrición II	Psicología, conducta y alimentación II Procesos psicológicos vinculados con la alimentación Percepción Memoria Pensamiento y lenguaje Principios del comportamiento en alimentación y nutrición II Análisis conceptual de la alimentación y nutrición Análisis conceptual vs histórico Problemas para conceptualizar Universalidad de conceptos en comportamiento alimentario Análisis conductual aplicado Observación conductual Medición y registro conductual Modificación de conductas Análisis funcional del comportamiento alimentario Trastornos del comportamiento alimentario Intervención alimentaria en niños

<p>Bases sociales de la alimentación y nutrición II</p>	<p>Recapitulación: Las Antropologías de la Alimentación y Nutrición Estudios contemporáneos de los alimentos y cultura: 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, memoria y globalización</p> <p>Turismo y Alimentación El modelo estructural de la experiencia turística. Quan y Wang. Experiencias de soporte, experiencias cumbre. Contraste, intensificación y extensión de vida cotidiana. Alimentos como atracción o impedimento. Cohen y Avieli. Atracción turística. Experiencias turísticas negativas relacionadas con alimentos. Aproximaciones cualitativas al estudio de las prácticas turísticas. Wolcott Revisión de presentación de Morgen (Universidad de Amsterdam) sobre análisis cualitativo. Aproximaciones cualitativas al estudio de turismo- alimentación. Técnicas y diseños de investigación cualitativa en turismo. Práctica: Proyecto grupal Estudio cualitativo de experiencias turísticas</p>
<p>Bases biológicas de la alimentación y nutrición II</p>	<p>Química y favor de los alimentos Bioenergética Metabolismo catabólico y anabólico Carbohidratos Lípidos Proteínas Síntesis de moléculas responsables de la regulación de la ingesta alimentaria</p> <p>Bases fisiológicas del comportamiento alimentario Fisiología del hambre y la sed Fisiopatología de las alteraciones directamente relacionadas con problemas nutricionales Justificación fisiológica de los requerimientos nutricionales</p> <p>Inmunología básica Métodos y técnicas biológicas auxiliares en la investigación en comportamiento alimentario</p> <p>Evaluación del Estado Nutricio Antropometría en los diferentes ciclos de la vida Parámetros dietéticos y bioquímicos Encuestas e instrumentos alimentarios Indicadores clínicos y biomoleculares</p>

5. TAREAS O ACCIONES

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>

6. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

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
<p>Actividades académicas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Participación en clase 2.- Presentaciones (contenidos, casos o investigaciones) 3.- Análisis guiado de tema (artículos, capítulos, etc). 4.- Prácticas de laboratorio 5.- Ensayos 	<ol style="list-style-type: none"> 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 	Aula / Laboratorio

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
	2 a 15 cuartillas máximo, interlineado 1.5, Arial 11. Introducción, desarrollo de ideas y conclusiones personales.	
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

7. CALIFICACIÓN

Unidades	
Examen	30%
Actividades académicas	30%
Actitudes (responsabilidad, puntualidad, respeto, etc)	10%
Subtotal de los 3 Módulos	70%
Tutorías individualizadas con el Co-Director	30%
Total	100%

8. ACREDITACIÓN

Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
 Para tener derecho a la calificación final en período ordinario, deberá tener un mínimo de asistencia del 80% a las clases.
 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.

9. BIBLIOGRAFÍA

9.1 BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Bases psicológicas de la alimentación y nutrición
 Bolles, R.C. (1995). *Teoría de la motivación: Investigación experimental y evaluación*. México: Trillas.
 Boring, E. G. (1992). *Historia de la psicología experimental*. Mexico: Trillas
 Cofer, C. N. (2000). *Motivación y emoción*. México: Limusa.
 Escobar Briones, C., & Aguilar Robledo, R. A. (2002). *Motivación y Conducta: sus bases biológicas*. México: Manual Moderno.
 Honig, W. K. & 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.
 Loeb, J. (1990). *Movimientos forzados, tropismos y conducta animal*. México: Trillas. SMAC
 Malott, R. W., Malott, M. E. & Trojan, E. A. (2003). *Principios elementales del comportamiento*. México: Pearson Educación.

- Manning, A. (1972). *Introducción a la conducta animal*. Madrid: Alianza Editorial.
- Martinez, A. G. & López-Espinoza, A. (2009). Evolución de los hábitos alimentarios: de la recolección al supermercado. En *Comportamiento Alimentario: Una Aproximación Multidisciplinaria*. (Coordinadores) Antonio López-Espinoza y Karina Franco Paredes Ediciones: Universidad de Guadalajara: México. ISBN ISBN 978-607-450-163-6
- Reynolds, G. S. (1973). *Compendio de condicionamiento operante*. México: Editorial de Análisis de la Conducta.
- Young, P.T. (1961). *Motivation and Emotion: A survey of the determinants of human and animal activity*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Young, P. T. (1963). *Motivation of Behavior, the fundamentals determinants of human an animal activity*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Watson, J. B. (1924). *Behaviorism*. United States of America: W.W. Norton and Company Inc.
- Bases sociales de la alimentación y nutrición**
- 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.
- Contreras Hernández, J. & Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. España: Ed. Arnaiz.
- Couninhan, C. (1999). *The Anthropology of Food and Body (Introduction)*. Routledge: New York, London.
- Esquivel, L. (1989). Como agua para chocolate. Prólogo de Lourdes Ventura. Versión en línea. En: <http://www.itvalledelguadiana.edu.mx/librosdigitales/Laura%20Esquivel%20-%20Como%20agua%20para%20chocolate.pdf>
- Holtzman, J.D. (2006). Food and Memory, *Annual Review of Anthropology*. 35, 361-378. doi: 10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220
- 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.
- Phillips, L. (2006). "Food and Globalization", *Annual Review of Anthropology*. 35: 37-57. doi:10.1146/annurev.anthro.35.081705.123214
- Pilcher, J. [1998](2003). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. CIESAS, Ediciones Reina Roja, CONACULTA
- Ulijaszek, S.J. & Strickland, S.S. (1993). *Nutritional anthropology: Prospects and perspectives*. Great Britain: Whitstable Litho Printers Ltd, Whitstable, Kent. AU, N. y LAW, R. (2002) Categorical classification of tourism dining. *Annals of Tourism Research*. 29(3) 819-833
- CHANG, RCY. KIVELA, J. MAK, AHN. (2011) Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West *Tourism Management*. 32(2) 307-316
- COHEN, E. y AVIELI, N. (2004) Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Torism Research*. 31(4), 755-778.
- HORNG, JS. TSAI, CT. (2010) Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*. 31(1), 74-85.
- HUGHES, G. (1995) Autenticidad en turismo. *Annals of Tourism Research*.22 (4); 781-803.
- KIM, YG. Y EVES, A. (2012) Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism management*. 33(6), 1458-1467.
- KIM, YH. KIM, M. y GOH, B. (2011) An examination of food tourist's behavior: Using the modified theory of reasoned action. *Tourism Management*. 32(5); 1159-1165.
- LARSEN, S. BRUN, W. OGAARD, T SELSTAD, L. (2007) Subjective food-risk judgements in tourists. *Tourism Management*. 28(6), 1555-1559.
- MAK, A.; LUMBERS, M. y EVES, A. (2012) Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*. 39(1), 171-196.
- OKUMUS, B. OKUMUS, F. MCKERCHER, B. (2007) Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destination: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*. 28(1), 253-261.

- OSAMAN, H., JOHNS, N. Y LUGOSI, P. (2014) Commercial hospitality in destination experiences: McDonald's and tourists' consumption of space. *Tourism Management*. 42, 238-247
- PANTELIDIS, IS. (2010) Electronic Meal Experience: A Content Analysis of Online Restaurant Comments. *Cornell Hospitality Quarterly*. 51(4), 483-491.
- QUAN, S. Y WANG,N. (2004) Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*. 25(3) 297-305.
- SIMS, R. (2009) Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*. 17(3), 321-336.
- TORRES,R. (2003) Linkages between tourism and agriculture in Mexico. *Annals of Tourism Research*. 30(3) 546-566.
- 1WANSINK, B. Y VON ITTERSUM K. (2004) Stopping decisions of travelers. *Tourism Management*. 25, 319-330.
- Bases biológicas de la alimentación y nutrición**
- Abbas A.K. (2008). *Inmunología celular y molecular*. 6a Edición. Editorial Elsevier Saunders.
- Badui D. (2014). *Química de los alimentos*. EU: Editorial Pearson.
- Bourges, H., Casanueva, E., & Rosado, J. L. (2002). Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. *Bases fisiológicas*. México, D.F.: Editorial Médica Panamericana.
- Fisher, C., Scott, R. (1997). *Flavores de los alimentos. Biología y química*. Zaragoza: Editorial Acribia.
- McKee, T., & McKee, J. R. (2003). *Bioquímica. La base molecular de la vida*. Tercera Edición. Mc. Graw Hill: Madrid, España.
- Vasudevan, D.M., Sreekumari, S., & Kamman V. (2012). *Texto de Bioquímica*. Sexta edición. Cuellar- Ayala: México.
- Murry, R. K., Bender, D. A., Botham, K. M., Kennelly, P. J., Rodwell, V.W., & Weil, P.A. (2012). *Harper Bioquímica Ilustrada*. 29a Edición. Mc. Graw Hill. México.
- Gil, A. (2012). *Tratado de Nutrición*. Tomo III. 2ª Edición. Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Gonzalez, M. T. (2015). *Laboratorio Clínico y Nutrición*. 1ª.ed. México, D.F.: El Manual Moderno.
- Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur, A. B, & Arroyo, P. (2015). *Nutriología Médica*. 4ª ed. México D.F.: Editorial Médica Panamericana.
- Kind TJ y cols. (2007). *Inmunología de Kuby*. 6a Edición. Editorial McGraw Hill.
- Chavez, A. L. et al. (2014). *Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo*. México, D.F.: McGrawHill.
- Lewin B. (2012). *Genes X*. Editorial Marban.
- MacFie, Halliday, Meiselman, & Herbert, L. (1996). *Food choice, acceptance and consumption*. Londres, UK: Blackie Academic and Professional, Boundary Row.
- Mataix, F. J. (2009). *Nutrición y alimentación humana*. Tomo II. 2a ed. Madrid: Ergón.
- Palafox, M. E. & Ledesma, J. O. (2012). *Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional*. 2ª ed. México D.F.: McGraw-Hill Interamericana.
- Suverza, A. (2014). *El ABCD de la evaluación del estado de nutrición*. 1ª ed. México D.F.: McGrawHill Interamericana Editores.
- Vargas, D., Ledesma J. O. & Gulias, A. (2008). *Alimentos comunes, medidas caseras y porciones*. 2ª. ed. México, D.F.: McGraw-Hill/Interamericana de México; 2008
- Watson et al. (2006). *Biología Molecular del Gen*. EU: Editorial Panamericana

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).