



Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE PSICOLOGIA APLICADA

Academia:

PSICOLOGIA Y SOCIEDAD

Nombre de la unidad de aprendizaje:

ABORDAJE PSICOLOGICO DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO

| Clave de la materia: | Horas de teoría: | Horas de práctica: | Total de horas: | Valor en créditos: |
|----------------------|------------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| I8847 | 17 | 17 | 34 | 3 |

| Tipo de curso: | Nivel en que se ubica: | Programa educativo | Prerrequisitos: |
|---------------------|------------------------|--|-----------------|
| CT = curso - taller | Licenciatura | (LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 4o. | CISA I8842 |

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

- Formación en Psicología y experiencia en Psicología Social, así como en disciplinas y campos afines al abordaje de la problemática alimentaria y del proceso nutricional.
- Conocimientos y habilidades para el análisis de la problemática alimentaria actual y de patrones de comportamiento alimentario, en el marco de la relación entre globalización y procesos regionales y locales, soberanía y seguridad alimentaria, cultura y consumo, procesos psicosociales y hábitos y actitudes alimentarias.
- Conocimientos y habilidades para el diseño de programas y proyectos para diagnóstico de problemas y necesidades de individuos, grupos y comunidades, y para la implementación y evaluación de estrategias y experiencias de cambio de hábitos y actitudes alimentarias más seguras, sanas y sustentables, apropiadas al entorno sociocultural y ambiental.
- Conocimientos, habilidades y actitudes que fomenten valores y códigos de ética en lo académico, disciplinar, profesional y ciudadano, acordes con una visión del proceso nutricional y del cambio alimentario justa, solidaria y sustentable.

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

| | |
|---|---|
| Dr. Jorge Gastón Gutiérrez Rosete Hernández | Mtra. Verónica Rubí Beltrán Rizo, Dr. Jorge Gastón Gutiérrez Rosete Hernández, Mtro. Juan Bernardo López Cuellar, Dra. Patricia Guadalupe Villagómez Zavala |
|---|---|

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

| | |
|------------|------------|
| 01/10/2015 | 13/08/2021 |
|------------|------------|

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

| |
|---|
| LICENCIATURA EN NUTRICION |
| Profesionales |
| Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria; |
| Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional; |
| Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales. |
| Socioculturales |
| Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales; |
| Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones; |
| Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático. |
| Técnico-Instrumentales |
| Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social; |

3. PRESENTACIÓN

El presente curso busca introducir al estudiante en la comprensión del proceso de generación de patrones, hábitos y actitudes en torno al proceso alimentario nutricio, así como en el desarrollo de habilidades para el tratamiento de trastornos de comportamiento alimentario y para la promoción de alternativas de alimentación más seguras, sanas y sustentables, apropiadas al entorno social y ambiental. Para ello, se busca brindar elementos teóricos, prácticos y valorativos desde una perspectiva integral, considerando factores individuales, grupales, colectivos y estructurales.

Se recuperan aportes de la psicología y la psicología social para el análisis de temas aplicables a la práctica del profesional de la nutrición y a su relación con otros profesionales, en la promoción de cambios en el comportamiento alimentario, como: socialización y desarrollo de comportamientos, hábitos y actitudes alimentarias; calidad de la relación entre profesional de la nutrición y usuarios de sus servicios; percepción, influencia e identidad social en la alimentación; asesoramiento para el cambio, y prevención y promoción de la salud en el proceso alimentario.

De igual forma, se incorporan elementos de campos problemáticos y temáticos de carácter

interdisciplinario y de desarrollo reciente, como: la relación entre globalización, modelos de desarrollo y problemática alimentaria; transición nutricional, crisis y seguridad alimentaria; y valores, soberanía alimentaria y alternativas sustentables de producción y consumo responsable de alimentos. Mismos que pueden dar un marco contextual y de referencia más integral para el diseño y aplicación de alternativas de cambio alimentario.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Utiliza conocimientos y habilidades relacionados al manejo de herramientas y estrategias psicológicas y psicosociales que faciliten la relación entre el o la profesional de la nutrición y l@s usuari@s, como pueden ser la persona, grupo, familia, comunidad o sector social que requiera de sus servicios, así como la identificación de rasgos comportamentales, hábitos y actitudes alimentarias que, por un lado, les afecten o les sitúen en riesgo de padecer trastornos psicológicos relacionados con el proceso alimentario-nutricional, así como las que propicien cambios hacia una alimentación más sana y sustentable. Todo ello, tanto a nivel clínico y psicosocial, como sociocomunitario y poblacional, desde un abordaje ético y humanístico.

5. SABERES

| | |
|-------------------------|--|
| <p>Prácticos</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Propicia la relación nutriólogo-usuari@ y el rapport (la relación emocional y racional del individuo) interpersonal de forma individual, grupal, comunitaria y colectiva. - Identifica rasgos comportamentales que afecten a la persona o grupo que requiera sus servicios o que le sitúen en riesgo de padecer trastornos psicológicos relacionados con el proceso alimentario nutricional tanto a nivel clínico y psicosocial como, como sociocomunitario y poblacional. - Utiliza estrategias para orientar hacia un proceso psicológico y educacional a individuos y colectividades, que permita una mayor adherencia al tratamiento nutricional y al cambio de hábitos y actitudes alimentarias, en los niveles de atención, prevención y promoción relacionados con el proceso alimentario nutricional. - Identifica los casos que necesitan apoyo psicológico formal para derivarlos a los servicios psicológicos o psiquiátricos pertinentes y su relación inter, trans y multidisciplinaria. - Orienta a individuos, grupos, comunidades y colectividades, promoviendo cambios de hábitos y actitudes que propicien comportamientos y procesos alimentarios más sanos y sustentables, orientados por pautas de producción agroecológica y prácticas de consumo consciente y responsable de alimentos. |
| <p>Teóricos</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Comprende las bases teóricas que permiten establecer estrategias para la intervención educativa, así como la aplicación de los diferentes instrumentos de tamizaje, entrevistas y dinámicas a nivel individual o colectivo, para la evaluación, diagnóstico y abordaje de problemas relacionados con problemas de comportamiento alimentario. - Conoce diferentes problemáticas psicosociales, emocionales y comportamentales que afectan al individuo y al grupo en el proceso alimentario nutricional. - Identifica el papel y alcance de las y los nutriólogos en la identificación y tratamiento de trastornos de comportamiento alimentario, de pautas de alimentación relacionadas con problemas de salud y enfermedades crónicas degenerativas y de otros comportamientos relacionados al proceso alimentario nutricional. - Comprende la relación de dinámicas y comportamientos alimentarios, así como de alternativas para el cambio de hábitos y actitudes alimentarias, con la promoción de estilos de vida saludable y de sustentabilidad integral, que fomenten la seguridad y soberanía alimentaria, la agroecología y el consumo consciente y responsable de alimentos. |

| | |
|-------------------|--|
| Formativos | <ul style="list-style-type: none"> - Valora el papel de otros profesionales de la salud en el abordaje psicológico y psicosocial del proceso alimentario nutricional. - Realiza trabajo colaborativo y participativo multi, inter y transdisciplinario en el análisis y la solución de problemas psicológicos y psicosociales relacionados con el proceso alimentario nutricional. - Actúa con ética y respeto a las identidades, así como a la diversidad cultural y étnica de los individuos, comunidades y poblaciones, con una actitud participativa y solidaria, considerando su entorno ecológico, sus usos, costumbres y tradiciones alimentarias y principios de justicia social y ambiental para la construcción de sociedades sustentables. |
|-------------------|--|

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

| |
|---|
| <p>1. DE LA GLOBALIZACIÓN AL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Globalización y hábitos alimentarios - Globalización y transición nutricional - Globalización y crisis alimentaria <p>2. ELEMENTOS PSICOSOCIALES PARA LA COMPRESIÓN DE COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Socialización - Percepción social - Influencia social - Identidad social - Actitudes <p>3. PRÁCTICA PROFESIONAL Y CAMBIO ALIMENTARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aportes clínicos y psicosociales para el cambio alimentario - Asesoramiento para el cambio alimentario - Intervención psicosocial en trastornos del comportamiento alimentario - Alimentación, prevención y promoción de la salud <p>4. AGRICULTURA ORGÁNICA Y CONSUMO RESPONSABLE PARA EL CAMBIO ALIMENTARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agricultura orgánica y seguridad alimentaria y nutricional - Alimentos orgánicos, calidad y nutrición - Redes y espacios alternativos para el cambio alimentario. |
|---|

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - La materia se desarrollará en forma de curso-taller, utilizando diversas dinámicas de trabajo como el seminario, el conversatorio, el panel, la exposición temática, trabajo de equipos, plenario, etc. - Se apoyarán con realización de video análisis, sondeos, entrevistas, exposición de experiencias, etc., por parte de l@s alumn@s, sobre temas o casos afines a la temática de la materia. - Antes de cada sesión, l@s alumn@s revisarán el material correspondiente. - Al término de cada unidad, se realizará, individualmente o por equipo, un trabajo por unidad, consistente en un escrito o una actividad (reflexión, investigación, servicio, etc.), en que se reflejen aplicaciones (a través de análisis, aportes y propuestas de l@s alumn@s) de los elementos abordados con un caso, tema o problema concreto. - Al término del curso, se realizará de manera individual o por equipo, un trabajo de integración final, consistente en un breve estudio, investigación o actividad de promoción social, en torno a un caso o problema concreto, en el que se incorporen aportes teóricos, metodológicos y prácticos, a través de la elaboración de propuestas de programas o estrategias de cambio alimentario, con base en los conocimientos y habilidades adquiridas, así como en los cambios generados en l@s alumn@s. |
|--|

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

| 8.1. Evidencias de aprendizaje | 8.2. Criterios de desempeño | 8.3. Contexto de aplicación |
|---------------------------------------|--|---|
| Asistencia y participación | <ol style="list-style-type: none"> 1. Asistencia a las sesiones y salidas o visitas de campo propias del curso taller. 2. Participación en las sesiones y salidas, en actividades de reflexión, análisis, síntesis y comprensión. 3. Participación en actividades propias del curso. Manejo de técnicas de exposición y dinámicas grupales. | En aula y en espacios definidos para salidas o visitas. |
| Trabajo por unidad | <ol style="list-style-type: none"> 1. Abordaje, delimitación, análisis de casos o problemas concretos. 2. Aplicación de contenidos del curso a situaciones reales. | Espacios sociales y campos problemáticos concretos. |
| Trabajo de integración | <ol style="list-style-type: none"> 1. Selección y delimitación de una problemática o caso concreto. 2. Diagnóstico de la problemática. 3. Elaboración de una propuesta de programa o estrategia de acción. 4. Evaluación y retroalimentación. | Escenarios de investigación y profesional |

9. CALIFICACIÓN

| | |
|----------------------------|------|
| Participación y asistencia | 25% |
| Trabajo por unidad | 25% |
| Trabajo de integración | 50% |
| TOTAL | 100% |

10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

UNIDAD 1. DE LA GLOBALIZACIÓN AL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

1.1 Entrena Durán, F. (2008). "Globalización, identidad social y hábitos alimentarios". En: Revista Ciencias Sociales. No.119. P. 27-38.

1.2 Suárez-Herrera, J. C. y Delisle, H. (2006). "Globalización, transición nutricional y desarrollo social de los países en vías de desarrollo". En: Serra-Majem, LL., Aranceta, J. y Mataix, J. (eds.). Nutrición y Salud Pública (2a edición). P. 801-815. Barcelona: Masson.

1.3 Gutiérrez Rosete, J.G. y González, N.X. (2018). "Hacia una visión crítica de la crisis alimentaria". En: Ceja, J. (Coord.). Vivir en la encrucijada. Crisis civilizatoria: dimensiones críticas, perspectivas y alternativas. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara. P. 73-93.

UNIDAD 2. ELEMENTOS PSICOSOCIALES PARA LA COMPRENSIÓN DE COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS

SOCIALIZACIÓN:

2.1 Álvarez Amor, L., Aguaded Roldán, M.J. y Ezquerro Cabrera, M. (2014). "La alimentación familiar. Influencia en el desarrollo y mantenimiento de los trastornos de la conducta alimentaria". En: Trastornos de la Conducta Alimentaria, No. 19. P. 2051-2069.

2.2 De los Santos Sánchez-Barbudo, A. (2007). "Nuevas familias y conducta alimentaria". En: Trastornos de la Conducta Alimentaria. Núm. 5. Pág. 439-456.

2.3 Kogan, L. (2003). "La construcción social de los cuerpos o los cuerpos del capitalismo tardío". En: Persona. No. 6. P. 11-21.

PERCEPCIÓN SOCIAL:

2.4 Baile Ayensa, J.I. (2002). ¿Qué es la imagen corporal? Centro Asociado de la UNED de Tudela. Tomado de: http://www.uned.es/ca-tudela/revista/n002/baile_ayensa.htm

2.5 Guzmán, A., Martínez, F. y Sandoval, G. (2007). "Anorexia y Percepción Social". En: Revista Científica Electrónica de Psicología. No. 4. Instituto de Ciencias de la Salud. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Pág. 229-245.

2.6 Jáuregui Lobera, I., López Polo, I.M., Montaña González, M.T. y Morales Millán, M.T. (2008). "Percepción de la obesidad en jóvenes universitarios y pacientes con trastornos de la conducta alimentaria". En Nutrición Hospitalaria. 23 (3). P. 226- 233.

INFLUENCIA SOCIAL:

2.7 Carrillo Durán, M. V. (2005). "Factores socioculturales en los TCA. No sólo moda, medios de comunicación y publicidad". En: Trastornos de la Conducta Alimentaria. No. 2. P. 120-141.

2.8 Behar, R. (2010). "La construcción cultural del cuerpo: El paradigma de los trastornos de la conducta alimentaria". En: Revista Chilena de Neuro-psiquiatría. Vol. 48, No. 4, Diciembre. P. 319-334.

2.9 Bertran, M. (2017). "Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México". En: Anales de Antropología. No. 51. P. 123-130.

IDENTIDAD SOCIAL:

2.10 Entrena-Durán, F. y Jiménez-Díaz, J. F. (2013). "La producción social de los hábitos alimenticios. Una aproximación desde la sociología del consumo". En: Revista de Ciencias Sociales (Ve), vol. XIX, No. 4, octubre-diciembre, P. 683-693 Universidad del Zulia Maracaibo, Venezuela.

2.11 Rojas, M.N., Cartín, M. y Aguilar, G. (2015). "Identidad de la alimentación en el siglo XXI en una sociedad de consumo En Revista Estudios, No. 30, P. 1-23.

2.12 Meléndez, J.M. y Cañez, G.M. "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. En: Estudios Sociales. Vol. 17, Número especial. P. 181-204.

ACTITUDES:

2.13 Merino Madrid, H., Pombo, M.G. y Godás Otero, A. (2001). "Evaluación de las actitudes alimentarias y la satisfacción corporal en una muestra de adolescentes". En Psicothema. Vol. 13, No. 4. P. 539-545.

- 2.14 González, M., Penelo, E., Gutiérrez, T. y Raich, R. (2011). "Importancia de los conocimientos en nutrición sobre las actitudes alimentarias, dieta e IMC en adolescentes escolarizados: un seguimiento a 30 meses. En: Trauma Fund MAPFRE. Vol 22, No. 2. P. 130-136.
- 2.15 Jáuregui, I. (2010). "Conocimientos, actitudes y conductas: hábitos alimentarios en un grupo de estudiantes de nutrición". En: Trastornos de la Conducta Alimentaria. No. 11. P. 1183-1195.

UNIDAD 3: PRÁCTICA PROFESIONAL Y CAMBIO ALIMENTARIO

- 3.1 Rivera, M.T., Barriguete, J.A., Emmelhainz, M. y Pérez, A. (2005). "La Importancia de la Intervención en Materia de Nutrición en el Tratamiento de los Trastornos de la Conducta Alimentaria". En: Psicología Iberoamericana. Vol. 13, No. 2. Diciembre. Universidad Iberoamericana. México. P. 80-83.
- 3.2 Lechuga, L. y Gámiz, M. N. (2005). "Tratamiento psicológico de los trastornos de la conducta alimentaria". En: Trastornos de la Conducta Alimentaria. No. 2. P. 142-157.
- 3.3 Snetselaar, L.G. (2001). "Asesoramiento para el cambio". En Mahan, K. y Escott-Stump, S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. McGrawHill. México, 10ª Edición. P. 491-502.
- 3.4 Noriega, E. (2010). "Hábitos saludables ¿cómo desarrollarlos?". En: Cuadernos de Nutrición. Vol. 33, No. 6, Noviembre- Diciembre. P. 219-229.
- 3.5 Suárez-Herrera, J.C., O'Shanahan, J.J. y Serra Majem, L. (2009). "La participación social como estrategia central de la nutrición comunitaria para afrontar los retos asociados a la transición nutricional". En: Revista Española de Salud Pública. Vol. 83, No. 6. P. 791-803.
- 3.6 Casasús, P. y Casasús, P. (1999). "Intervención psicosocial en trastornos de la conducta alimentaria". En: Revista de Estudios de Juventud. No. 47. Instituto de la Juventud (INJUVE). Ministerio de Igualdad. Gobierno de España. P. 23-31.

UNIDAD 4: AGRICULTURA ORGÁNICA Y CONSUMO RESPONSABLE PARA EL CAMBIO ALIMENTARIO

- 4.1 Dumani Echandi, M. (2007). "Agricultura orgánica y seguridad alimentaria y nutricional". En: Avances en seguridad alimentaria y nutricional, 2007. P. 31-40.
- 4.2 Raigón, M.D. (2014). "La alimentación ecológica: cuestión de calidad". En: Leisa, Revista de agroecología. Vol. 30, No. 4, Diciembre. P. 10-12.
- 4.3 Lozano, M., Avilán, P. y Sánchez, L. (Coords.). (S.F.). Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos. Falls Brook Centre, Colectivo Ecologista Jalisco, A. C., Universidad Autónoma de Chapingo-Ciudad de México.
- 4.4 Gutiérrez Rosete, J.G. (Coord.). (2015). Guía de tianguis y mercados orgánicos en Guadalajara. CUCS. Universidad de Guadalajara.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Altieri, Miguel A. y Nicholls, Clara I. Una perspectiva agroecológica para una agricultura ambientalmente sana y sustentable más justa en la América Latina del siglo XXI. En: Leff, E., Ezcurra, E., Pisanty, I. y Romero Lankao, P. (Comps.) La Transición hacia el desarrollo Sustentable. Perspectivas de América Latina y el Caribe. INE-SEMARNAT, UAM, PNUMA. México, 2002. Págs. 281-304.
- Bertran Vilà, Miriam. La Alimentación Indígena de México como Rasgo de Identidad. Tomado de <http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram-2.pdf>.
- Bonet, Daniel. Alergias a los alimentos. Guía para conocerlas y evitarlas. En Revista Cuerpamente. No. 108. Abril 2001. Pág. 24-29.
- Branda, Corina Inés. Los Trastornos de la Alimentación: una mirada sociocultural. Tomado de <http://www.nutrinfo.com/pagina/info/trasalim.html> . Fecha de última actualización 08-10-2002.

-Bravo Elizabeth. El ABC de los transgénicos. Acción Ecológica, Instituto de Estudios Ecologistas del Tercer Mundo y Sociedad Sueca de Conservación de la Naturaleza HIVOS. Quito, 1999.

-Bryne, Abra. Cómo convertirte en un detective de tu sistema alimentario. En Koniiecki, Angélica y otros.

- Bulik, C. Los Genes y el Medio Ambiente en los Trastornos Alimenticios: Lo que los Pacientes, las Familias y los Profesionales Necesitan Saber. En: Psicología Iberoamericana. Vol. 13, No. 2. Diciembre del 2005. Universidad Iberoamericana. México. Págs. 115-123.

-Cacho Carranza, Yureli. Supermercados. Como nos hacen sus clientes. En Revista del Consumidor. Número 331, Septiembre 2004. Profeco. P. 18-29

-Casado Morales, María Isabel y Helguera Fuentes, Mayte. Prevención de trastornos de alimentación. Un primer programa de prevención en dos fases. En: Clínica y Salud. Vol. 19, Núm. 1, 2008. Pág. 5-26. Tomado de: <http://scielo.isciii.es/pdf/clinsa/v19n1/v19n1a01.pdf>

-Casasús Acevedo, Pilar y Casasús Acevedo, Patricia. Intervención psicosocial en trastornos de la conducta alimentaria. En Revista de Estudios de Juventud. No. 47, 1999. Instituto de la Juventud (INJUVE). Ministerio de Igualdad. Gobierno de España. P. 23-31.

-Castro, Elba. Cultura urbana, consumo de alimentos y biodiversidad en el entorno de la Zona Metropolitana de Guadalajara. Inédito. Colectivo Ecologista Jalisco, A. C. Plaguicidas. Amenaza para la Salud y el Medio Ambiente. Círculo. Publicación de Medio Ambiente y Sociedad. Número 8. Junio-Julio 2003. Págs. 1-8.

-Colectivo Ecologista Jalisco, A.C. Campo y Ciudad: Nuestras Alternativas. Círculo. Publicación de Medio Ambiente y Sociedad. Número 4. Febrero-Marzo 2003. Págs. 1-16.

-D'Angelo Menéndez, Estela. Aspectos familiares y de relación entre padres e hijos en la problemática del comportamiento alimentario. En Revista de Estudios de Juventud. No. 47, 1999. Instituto de la Juventud (INJUVE). Ministerio de Igualdad. Gobierno de España. P. 45-53.

-Deborah Koons García. The future of food (¿Qué comeremos mañana?). Película documental. Lily Films, 2004.

-Desarrollo. FAO. Roma, 2002. Capítulo 4. Colección FAO Alimentación y Nutrición, N0. 29. Desarrollo. FAO. Roma, 2002. Capítulo 4. Colección FAO Alimentación y Nutrición, N0. 29.

-Domínguez-Vásquez P., Olivares S., Santos J. L. Influencia familiar sobre la conducta alimentaria y su relación con la obesidad infantil. En Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Vol. 58, No. 3. 2008. Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Pág. 249-255.

-Doncaster, Michele; Cortés, Maite y Esquivel, Juan José. Campo y ciudad. La misma cosa. Video. Instituto Mexicano para el Desarrollo Comunitario y Colectivo Ecologista Jalisco. Guadalajara, 1999.

-Freedman, David H. Combatir la obesidad. En Investigación y Ciencia. Núm. 415, Abril de 2011. Pág. 25-33.

-Galarza Vázquez, Karina. Crisis alimentaria: de la desnutrición al sobrepeso. Tomado de <http://www.saludymedicinas.com.mx/nota.asp?id=2664>

-García Cardona, Mercedes. Comensalía familiar. En: Cuadernos de nutrición. Vol. 35, Núm. 1, Enero-Febrero 2012. Pág. 29-35.

-Gavino, Aurora y López, Alicia Eva. Los comportamientos alimentarios en las etapas de la vida. En Anuario de Psicología. Vol. 30, No. 2. 1999. Facultad de Psicología. Universitat de Barcelona. Pág. 7-23.

-

Hieronimi, Holger. Permacultura - diseño para un mundo en descenso energético. En Tierramor.org. Tomado de <http://www.tierramor.org/PDF-Docs/PermaculturaDisDesEn.pdf>

-Hinojosa, Silvia. Alimentos y emociones. En Revista Cuerpamente. No. 101. Septiembre 2000. Pág. 24-29.

-Holt-Giménez, Eric y Peabody Loren. De las revueltas del hambre a la soberanía alimentaria: un llamado urgente para reconstruir el sistema alimentario. Tomado de http://www.noetmengiselman.org/IMG/pdf/Revueltas_Hambre_EH.pdf

-Jasso Anderson, Walter. Consumo consciente. En Revista del Consumidor. Número , Mayo 2007. Profeco. P. 12-17.

-Jasso Anderson, Walter. Neuromercadotécnica. Tras los secretos del cerebro. En Revista del Consumidor. Número 345, Noviembre 2005. Profeco. P. 12-14.

-Latham, Michael C. Factores sociales y culturales en la alimentación. En Nutrición Humana en el Mundo en Lobstein, Tim; Macmullan, Justin; McGrath, Tom y Witt, Johanna. Cereales Peligrosos. La verdad sobre la publicidad de alimentos dañinos dirigida a los niños. Consumers International. Londres, 2008.

-López Nomdedeu, Consuelo. Aspectos alimentarios y nutricionales de promoción de la salud de los jóvenes. En Revista de Estudios de Juventud. No. 47, 1999. Instituto de la Juventud (INJUVE). Ministerio de Igualdad. Gobierno de España. P. 55-61.

-López, Pedro; Esqueda, Luis; Rivas, Fernando; Chacón, Rosalba y Buccé, Armando. Percepción del Valor Nutricional y Preferencias de Alimentos en Escolares de Quinto Grado. Mérida, Venezuela. En MedULA, Revista de Facultad de Medicina, Universidad de Los Andes. Vol. 10 N° 1-4. 2001. (2004). Mérida. Venezuela. Pág. 4-10.

-Macías, Ezequiel y McCulligh, Cindy. La Cosecha de la Esperanza. Colectivo Ecologista Jalisco. Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias de Jalisco, Círculo de Producción y Consumo Responsable, Red de Permacultura México, Nocon. Inédito.

-Monroy Gómez, Mario B. México: economía solidaria, democracia participativa, soberanía alimentaria y desarrollo local. En Vinculando.org. 17 de Abril 2005 Tomado de http://vinculando.org/economia_solidaria/soberania_alimentaria.html

-Monroy, M. Productos Orgánicos. Revista del Consumidor. Número 379, Septiembre 2009. Profeco. P. 58-63.

-Moreno González, Miriam Angélica y Ortiz Viveros, Godeleva Rosa. Trastorno alimentario y su relación con la corporal y la autoestima en adolescentes. En: Terapia Psicológica. Vol. 27, Núm. 2, 2009. Pág. 181-190. Tomado de: <http://www.scielo.cl/pdf/terpsicol/v27n2/art04.pdf>

-Muchnik, José. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. En: Agroalimentaria. Núm. 22, Enero-Junio de 2006. Pág. 89-98. Tomado de: <http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17904/1/articulo7.pdf>

-Nauman, Talli (redactora) y Kourous, George (editor). El Movimiento a Favor del Comercio Justo en México. Programa de las Américas del Interhemispheric Resource Center (IRC). Serie Acción Ciudadana en Las Américas. Número 1, Septiembre 2002.

-Núñez, M. y Navarro, C. Aditivos dañinos. En Revista Integral. No. 252. Diciembre 2000. Pág. 36-41.

-Peiron, Montse. Consumo: ¿uso o abuso? En Revista Integral. No. 252. Diciembre 2000. Pág. 32-35.

-Quality Low Input Food. Análisis de las expectativas del consumidor y de su actitud ante la calidad y la seguridad de los alimentos ecológicos y de bajo impacto. En Mejorando la calidad, la seguridad y la reducción de costes en la cadena de proveedores del mercado europeo de productos ecológicos y provenientes de la agricultura de bajo impacto. QLIF. Comisión Europea. Tomado de http://www.ladyverd.com/articulo/1052/qlif_un_analisis_exhaustivo_de_los_alimentos_ecologicos_i.htm. 05.10.2009, ladyverd.com

-Quiles, Y. y Terol, M. C. (2008). "Afrontamiento y trastornos de la conducta alimentaria". En: Revista Latinoamericana de Psicología. Vol. 40, No. 2. Fundación Universitaria Konrad Lorenz. Bogotá, Colombia. P. 259-280.

-Shiva, Vandana. Por la fertilidad y la vida, contra las multinacionales. En The Ecologist. Enero-Marzo 2001. Pág. 34-37.

-Suárez Herrera, J.C., Navarro Vázquez, F.J., Serra, L., Armas, A. y Aranceta, J. Nivel de conocimientos, actitudes y hábitos sobre alimentación y nutrición en escolares de las Palmas de Gran Canaria. En Revista Española de Nutrición Comunitaria. 8 (1-2). 2002. Pág. 7-18.

-Transgénicos y Plaguicidas. Guía de Información y Participación Ciudadana en el Sistema Alimentario. 2do Seminario Taller "Hacia una Estrategia Ciudadana para la Seguridad Alimentaria". Colectivo Ecologista Jalisco, ITESO, Red de Comunicación Morelos, Red de Permacultura México, Huicholes y Plaguicidas, Pesticide Action Network. Guadalajara. Octubre 2001. Integral. La dieta sostenible. En Integral extra No. 5. Guía del consumo responsable. Revista Integral, edición extra No. 5. 2010. MC Ediciones. Págs. 42-47.

-Velasco Vallejo, José Luis y Pozo de Castro, José Vicente. Prevención de los trastornos de la conducta alimentaria y de las recaídas. (s.a.). Tomado de: <http://es.salut.conecta.it/pdf/cl/c7.pdf>