

ANATOMÍA HUMANA
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL LIBRO

Edición: 3ra, 2011®

Autores: Dr. Diomedes Nevárez Nevárez
Dr. César A. Nevárez Graber

ISBN:

IEPI:

Fotos: Más de 200 imágenes de gran calidad.

Páginas: 358 páginas en papel bond de 75g

Dimensiones: 25 x 18cms

Encuadernación: Tapa semidura.

Idioma: Español

Avales Académicos: Departamento de Ciencias Morfológicas de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Guayaquil.

Impreso: Departamento de Publicaciones, Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Guayaquil. Guayaquil- Ecuador

PUNTOS CLAVE DE LA OBRA

- Presentación en formato elegante y didáctico para el estudio de la Anatomía Humana.
- La estructura de libro se ha planteado en secciones que esbozan un orden, los autores inician con un prologo seguidos de cómo debe estar estructurado un laboratorio de disección.
- Seguidamente tocan aspectos generales de la célula y su estructura funcional. Reproducción y tejidos fundamentales, haciendo de estos la base del entendimiento para los capítulos siguientes, donde se aborda la Anatomía Humana Descriptiva, en parciales de estudio, haciéndola más fácil para los estudiantes noveles.

La contribución con este Texto de Anatomía Humana, en su Tercera Edición 2011, por dos insignes Profesores de ciencias morfológicas de la Cátedra de Anatomía Humana, de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Guayaquil, contribuyen con su obra al engrandecimiento académico y científico de nuestra Facultad y de la Medicina Ecuatoriana

Lugares de venta: Principales Librerías de la ciudad.
Email: diomedesnevarez@gmail.com

INVITACIÓN

A los compañeros docentes que hayan publicado o esten por publicar sus obras, y desean hacerlas conocer a la clase médica universitaria y del país, estamos recibiendo sus trabajos para su publicidad sin costo alguno.

Quienes se adhieran a esta invitación pueden enviar la publicidad de sus trabajos a: revistamd@ug.edu.ec

UN TRABAJO DE LA UNIVERSIDAD
DE NAVARRA REVELA
QUE EL CONSUMO DE FAST FOOD
INCREMENTA EN UN 51% EL RIESGO DE
DESARROLLAR ESTADOS DEPRESIVOS.

Public Health Nutrition

Almudena Sánchez-Villegas
Estefanía Toledo
Jokin de Irala
Miguel Ruiz-Canela
Jorge Pla-Vidal
Miguel A Martínez-González

“Cuanta más comida rápida (chatarra) se consume, mayor es el riesgo de depresión”, apuntan los expertos.

El consumo de bollería industrial (cruasanes, rosquillas, donas, y similares) y comida rápida (hamburguesas, salchichas, pollo broaster y pizza) se halla asociado con el diagnóstico médico de depresión, según una reciente investigación liderada por científicos de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y la Universidad de Navarra, España.

Los resultados, publicados en la revista Public Health Nutrition, revelan que los consumidores de comida rápida, de alta fritura y sin valor nutritivo, presentan, respecto a aquellos con un consumo mínimo o nulo, un incremento del riesgo de desarrollar depresión del 51%.

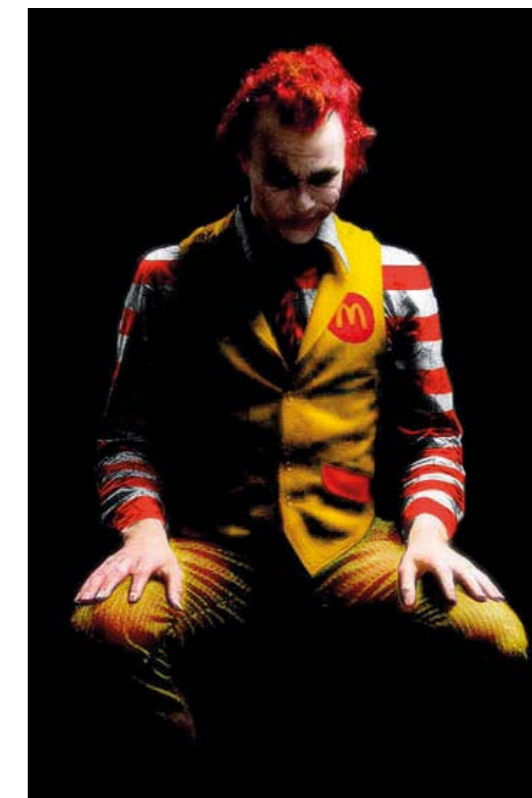
Además, se observa una relación dosis-respuesta, es decir, “cuanta más comida rápida se consume, mayor es el riesgo de depresión”, explica a SINC Almudena Sánchez-Villegas, primera autora del estudio.

El trabajo expone que los individuos con mayor ingesta de comida rápida y bollería industrial son más propensos a estar solteros, ser menos activos y tener un peor patrón dietético, con un consumo menor de fruta, frutos secos, pescado, verduras y aceite de oliva. Fumar y trabajar más de 45 horas semanales son otras de las características prevalentes en este grupo.

“Aunque son necesarios más estudios, debería controlarse el consumo de este tipo de alimentos debido a su implicación en la salud tanto física (obesidad, enfermedad cardiovascular) como mental”, concluye Sánchez-Villegas.

Los beneficios de la dieta en la salud mental

La depresión afecta a 121 millones de personas en el mundo, lo que la convierte en una de las principales



causas globales de discapacidad ajustada por años de vida y la principal causa en países con ingresos altos y medios.

Sin embargo, poco se conoce sobre el papel de la dieta en el desarrollo de los trastornos depresivos. Anteriores estudios sugieren un papel preventivo de ciertos nutrientes, como las vitaminas del grupo B, los ácidos grasos omega-3 y el aceite de oliva. Asimismo, un patrón dietético saludable, como la dieta mediterránea, se ha relacionado con un menor riesgo de depresión.

REFERENCIA

“Fast-food and commercial baked goods consumption and the risk of depression”.

Public Health Nutrition: page 1 of 9 doi:10.1017.2012.