

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario del Sur

División de Ciencias Sociales y Humanidades
Departamento de Artes y Humanidades

Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición

Maestría en Ciencia del Comportamiento con orientación
en Alimentación y Nutrición (MCCAN)



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

SEMINARIO DE ESTUDIO DIRIGIDO I

Mtra. Bertha Alicia Robles Pelayo
Presidenta de la Junta Académica de la MCCAN.

Mtra. Elvia Guadalupe Espinoza Ríos
Jefa del Departamento de Artes y Humanidades.



Programa de Estudio por Competencias Profesionales

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Maestría en Ciencia del Comportamiento con orientación en Alimentación y Nutrición.

Departamento:

Departamento de Artes y Humanidades.

Academia:

Junta Académica de la Maestría en Ciencia del Comportamiento con orientación en Alimentación y Nutrición.

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 en créditos:
C0231	64	96	160	10

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL = curso laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario Licenciatura Especialidad Maestría Doctorado		

Área de formación:

Área de formación básica particular.

Perfil docente:

Se requiere que el profesor de esta asignatura tenga el grado de doctor con formación para la investigación, preferentemente miembro del Sistema Nacional de Investigadores y con experiencia docente en posgrado.

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

Dra. Claudia Rocío Magaña González, Mtra. Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Dra. Claudia Patricia Beltrán Miranda, Mtra. Azucena Cárdenas Villalvazo, Dra. Karina Franco Paredes, Dr. Antonio López Espinoza, Dr. Alejandro Macías Macías, Dra. Alma Gabriela Martínez Moreno, Dra. Mónica Navarro, María Luisa Pita López, Dr. Felipe Santoyo Telles, Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes.	Dr. Antonio López Espinoza, Dra. Alma Gabriela Martínez Moreno, Dra. Ana Patricia Zepeda Salvador, Mtra. Bertha Alicia Robles Pelayo.
---	---



Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Junta Académica:

Agosto de 2011	Mayo 2019
----------------	-----------

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

- Capacidad de análisis de evidencia científica y experimental.
- Conocimientos integrales y sistematizados sobre el marco teórico y conceptual de la ciencia del comportamiento alimentario.
- Competencias suficientes para realizar exitosamente investigación en al menos una de las áreas de conocimiento del comportamiento alimentario: análisis experimental del comportamiento, nutrición, fisiología, genética o antropología.
- Conocimientos y competencias para el diseño y ejecución de proyectos de investigación relacionados al comportamiento alimentario.
- Habilidades para realizar, presentar y publicar trabajos de investigación sobre comportamiento alimentario.

3. PRESENTACIÓN

Un seminario es una reunión especializada que tiene naturaleza técnica y académica con la finalidad de realizar un estudio profundo sobre determinado tema, en el cual se requiere una interactividad entre los especialistas (Loyola et al., 2012). Seminario de Estudio Dirigido I es una serie de clases impartidas por investigadores que conforman el Núcleo Académico de la maestría que desarrollan diferentes líneas de investigación las cuáles conforman tres módulos de conocimientos con bases en alimentación y nutrición: psicológicas, sociales y biológicas. A la par el alumno recibirá un seminario de comportamiento alimentario.

4. 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.

5. SABERES

Técnicos	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).
Teóricos	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.
Metodológicos	El alumno aprehenderá los métodos y diseños de investigación cuantitativa y cualitativa.
Formativos	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.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Bases psicológicas de la alimentación y nutrición I	Psicología, conducta y alimentación I Psicología y alimentación Historia de la psicología La psicología ¿es una ciencia? La experimentación como método de investigación en psicología La alimentación: un tema de estudio para la psicología Conducta y comportamiento
--	--



Centro Universitario del Sur

	<p>¿Qué es la conducta? y ¿Qué es el comportamiento? Conducta Refleja Conducta Compleja Estímulos internos, externos y tropismos Desarrollo de la conducta</p> <p>Motivación Generalidades del concepto de motivación Hambre y Sed como mecanismos motivacionales Teorías de la Motivación</p> <p>Principios del comportamiento en alimentación y nutrición I Análisis histórico del comportamiento alimentario Evolución y comportamiento alimentario Del funcionalismo y estructuralismo al análisis del comportamiento alimentario Actualidades en comportamiento alimentario</p> <p>Análisis experimental del comportamiento Condicionamiento operante Reforzamiento positivo Reforzamiento negativo Programas de reforzamiento Castigo Extinción, recuperación espontánea y moldeamiento 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 EI, RI, EC y RC</p>
<p>Bases sociales de la alimentación y nutrición I</p>	<p>Antropologías de la alimentación: Discusiones contemporáneas sobre la alimentación humana con una perspectiva social Introducción general Tradiciones y paradigmas en las ciencias sociales Positivismo, constructivismo, interpretativismo, teoría crítica: características, ejemplos, metodologías</p> <p>Pensando la alimentación humana desde una perspectiva social Antropología de la alimentación y Antropología nutricional Alimentación y nutrición como un rasgo biológico o cultural El estudio de la alimentación y los límites disciplinares Perspectiva histórica de la antropología de la alimentación (Audrey Richards, Margaret Mead, Marvin Harris, Claude Levi-Strauss). Funcionalismo, Estructuralismo, Materialismo cultural</p> <p>Alimentación humana como fenómeno biocultural y las paradojas de la modernidad alimentaria Alimentación humana como fenómeno biocultural La importancia de los espacios sociales y culturales en la variabilidad del comportamiento alimentario Modernidad alimentaria: Un debate sobre otras maneras de comer</p> <p>Metodologías de la Investigación Cualitativa Debates sobre la investigación cualitativa, cuantitativa y mixta El trabajo de campo y las herramientas Mapeo Observación participante Entrevistas Revisión documental La etnografía como problema, metodología y escrito</p>



Centro Universitario del Sur

	<p>Turismo y Alimentación Las prácticas turísticas como objeto de estudio de las ciencias sociales Miradas y preferencias en el turismo: origen, tránsito y destino Prácticas turísticas y experiencias turísticas: enfoque multidisciplinar Turistas y alimentación: Modelo estructural de la experiencia turística total</p> <p>Fundamentos del turismo Aproximaciones multidisciplinarias al estudio de la experiencia turística</p> <p>Las y los turistas Estudios del comportamiento en turistas Técnicas y diseños de investigación en turismo</p> <p>Aproximaciones metodológicas a los estudios turismo- alimentación. Técnica de entrevista semiestructurada Análisis cualitativo de datos</p>
<p>Bases biológicas de la alimentación y nutrición</p>	<p>Bioenergética Metabolismo catabólico de: Carbohidratos. Lípidos. Proteínas Síntesis de moléculas responsables de la regulación de la ingesta alimentaria. Termogénesis, gasto energético y porcentaje de adecuación. Determinación de parámetros bioquímicos séricos.</p> <p>Bases genéticas del comportamiento alimentario Naturaleza del gen y del genoma. Expresión del material genético: Replicación, transcripción y traducción. Genética del comportamiento alimentario: Hipótesis de Barker, teoría del gen ahorrador, SNP moduladores de las preferencias y conductas alimentarias. Técnicas empleadas en los estudios de asociación genética.</p> <p>Bases neurofisiológicas y endócrinas del comportamiento alimentario Sistemas cerebrales que regulan la ingestión de alimento. Hormonas reguladoras de apetito y saciedad. Vías orexigénicas y anorexigénicas. Alteraciones patológicas de las vías orexigénicas y anorexigénicas. Grelina, leptina y su relación con el comportamiento alimentario.</p> <p>Evaluación del Estado Nutricio ABCDE de la nutrición Evaluación antropométrica. Evaluación bioquímica. Evaluación clínica. Evaluación dietética (Consumo de alimentos). Estilo de vida (Dieta, Actividad Física y Enfermedades Crónicas no Transmisibles).</p>
<p>Seminario de Comportamiento Alimentario I</p>	<p>Antecedentes históricos que dieron origen al estudio e investigación del comportamiento alimentario Las aportaciones de Claude Bernard La visión de Walter Cannon Pavlov y sus perros La contribución de Ramón Turró El conductismo y John B. Watson El laboratorio y Curt P. Richter Skinner y el condicionamiento operante Antropología social y antropología de la alimentación una diferencia sustancial</p> <p>Bases científicas del estudio e investigación del comportamiento</p>



Centro Universitario del Sur

	<p>alimentario</p> <p>La importancia de los modelos en investigación científica La hipótesis como elemento inicial de conocimiento ¿Qué es una teoría científica? Un ejemplo de evolución teórica, del geocentrismo al movimiento helicoidal. El problema científico La pregunta de investigación</p> <p>Principales teorías, hipótesis o modelos vinculados con el estudio e investigación del comportamiento alimentario</p> <p>Homeostasis, Allostasis, Rheostasis Motivación Aprendizaje Antropología y alimentación</p> <p>La actual perspectiva del comportamiento alimentario</p> <p>El modelo estructural del comportamiento alimentario La Red Internacional de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición</p>
--	--

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CP

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.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CP

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto 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"> Participación en clase Presentaciones (contenidos, casos o investigaciones) Análisis guiado de tema (artículos, capítulos, etc). Prácticas de laboratorio Ensayos 	<ol style="list-style-type: none"> Preguntas planteadas por los alumnos y sus aportaciones en cuanto a su pertinencia, congruencia y contribución al desarrollo de cada tema y sesión. 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. 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. De acuerdo a aquellas que están especificadas en el tema. 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



Centro Universitario del Sur

Reportes o controles de lectura	Resumen escrito en letra Times New Roman 12, a doble espacio, máximo tres cuartillas, de las lecturas programadas.	Desarrollar compromiso académico, seriedad y responsabilidad hacia el trabajo.
---------------------------------	--	--

9. CALIFICACIÓN

Unidad de competencia	
Examen	30%
Actividades académicas	30%
Actitudes (responsabilidad, puntualidad, respeto, etc)	10%
Subtotal de los 3 Módulos 70%	
Seminario de Comportamiento Alimentario I	30%
Total	100%

10. ACREDITACIÓN

Se describe lo marcado por la normatividad universitaria

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.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Bases psicológicas de la alimentación y nutrición I

Andrews, P. & Martin, L. (1992). Hominoid dietary evolution. En A. Whiten y E. M. Widdowson (eds.). Foraging Strategies and Natural Diet of Monkeys, Apes and Humans (p.199-209). USA: Oxford Clarendon Press.

Bolles, R.C. (1995). Teoría de la motivación: Investigación experimental y evaluación. México: Trillas.

Boring, E. G. (1992). Historia de la psicología experimental. México: 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.

Hilard, E. R., Marquis, D. G. & Kimble, G. A. (1969). Condicionamiento y Aprendizaje. México: Trillas.

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

López Espinoza, A. & Martínez, A. G. (2011). Del hambre a la saciedad, contribuciones filosóficas, psicológicas, socio antropológicas y biológicas. México: Editorial Universitaria.



López-Espinoza, A. et al. (2012). Estrés y Comportamiento Alimentario: Modelo bioconductual de estrés-alimentación. En S. Galán y E. Camacho (edits) Estrés y Salud: Investigación Básica y Aplicada Editorial: El Manual Moderno, ISBN: 978-607-448-225-6, ISBN: 978-607-448-229-4 versión electrónica.

López-Espinoza, A. et al. (2014). El hábito de comer. En Antonio López-Espinoza y Claudia Rocío Magaña González (edits) Hábitos Alimentarios. Psicobiología y Socioantropología de la Alimentación. Editorial Mac Graw Hill. ISBN 978-807-15-1206-2.

López-Espinoza, A. et al. (2016). Educación en nutrición y alimentación ¿por qué y para qué? En A. López-Espinoza y A. G. Martínez Moreno. La Educación en la Alimentación y Nutrición. México. Mc Graw Hill. pág. 1-8. ISBN 978607151371-7

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 978-607-450-163-6

Milton K. (1993). Dieta y evolución de los primates. Investigación y Ciencia, 205, 56-63.

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 I

AU, N. & LAW, R. (2002) Categorical classification of tourism dining. Annals of Tourism Research. 29(3) 819-833

Chang, R., Kivela, J. & Mak, A. (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.

Hornig, JS. & Tsai, CT. (2010) Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A crossnatonal analysis. Tourism Management. 31(1), 74-85.

Hughes, G. (1995) Autenticidad en turismo. Annals of Tourism Research.22 (4); 781-803.

Kim, YG. & 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.



Kim, YG. & Eves, A. (2012) Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism management*. 33(6), 1458-1467.

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) Globalization and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*. 39(1), 171-196.

Mak, A., Lumbers, M. & Eves, A. (2012) Globalization 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. & 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.

Wansink, B. & Von Ittersum K. (2004) Stopping decisions of travelers. *Tourism Management*. 25, 319-330.
Torres, R. (2003) Linkages between tourism and agriculture in Mexico. *Annals of Tourism Research*. 30(3) 546-566.

Bases biológicas de la alimentación y nutrición I

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.

Cardenas Villalvazo, A., et al. (2014). Componentes neurofisiológicos de los hábitos alimentarios. En A. López Espinoza, C. Magaña González. *Hábitos alimentarios, psicobiología y socioantropología de la alimentación*. Editorial McGraw Hill Education.

Cardenas Villalvazo, A. (2009). Regulación neurofisiológica y endócrina de la alimentación. En A. López Espinoza, K. Franco Paredes. *Comportamiento alimentario, una perspectiva multidisciplinar*. Editorial Universitaria.

Fisher, C., Scott, R. (1997). *Flavores de los alimentos*. Biología y química. Zaragoza: Editorial Acribia.

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

Stricker, E., & Woods, S. (2004). Handbook of Behavioral neurobiology. Vol. 14 Neurobiology of food and fluid intake. Kluwer Academic/ Plenum publishers.

Seminario de Comportamiento Alimentario I

Buzzi, A. (2013). Walter Bradford Cannon: pionero y mártir de la Radiología. Revista Argentina de Radiología, 77 (1), 63-70.

Caponi, G. (2001). Claude Bernard y los límites de la fisiología experimental. Historia, Ciencias, Saúde, Manguinhos, VIII (2): 375-406.

Gutiérrez, G. (2005). I. P. Pavlov: 100 años de investigación del aprendizaje asociativo. Universitas Psychologica, 4 (2), 251-255.

Hagen, J. (1996) Walter Cannon, Self-regulation in animals. En Joel B. Hagen, Douglas Allchin, Fred Singer (editors) Doing Biology. Harper Collins College Publishers. ISBN 9780673996381. 200 páginas. Disponible en: <http://www1.umn.edu/ships/db/contents.htm>

Rodríguez de Romo, A. (2007). Claude Bernard, el hombre y el científico. Anales Médicos, 52 (2), 90-96.

Sánchez-Garnica, D. (2005). Las pasiones del laboratorio. Claude Bernard y el nacimiento de la fisiología moderna. En José Luis Gonzalez Recio (editor) El taller de las ideas. Diez lecciones de historia de la ciencia. Universidad Complutense, España: Plaza y Valdés. ISBN 970-722-380-4. 380 páginas.

Zumalabe, J. y González, A. (2005). Una aproximación histórico-conceptual a la neurociencia de I.P. Pavlov. Boletín de Psicología, 83, 45-67.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA



Centro Universitario del Sur

(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).