

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 II


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 II

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
C0232	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:

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.

Evaluado y actualizado por:

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 II 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 analizará lecturas científicas guiadas por su primer codirector de tesis para fortalecer el proyecto de tesis del alumno. Y se complementa con 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 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
-------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Centro Universitario del Sur

	<p>Análisis conceptual de la alimentación y nutrición Análisis conceptual vs histórico Problemas para conceptualizar Universalidad de conceptos en comportamiento alimentario</p> <p>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>
<p>Bases sociales de la alimentación y nutrición II</p>	<p>Seguridad alimentaria y Comportamiento alimentario Concepto y dimensiones de la seguridad alimentaria Elementos para la construcción e implementación de estrategias nacionales de seguridad alimentaria Medición inseguridad alimentaria en México, Latinoamérica y el mundo Soberanía alimentaria y vulnerabilidad alimentaria Relación entre seguridad alimentaria, agricultura y cambio climático: Estudio contemporáneos Taller práctico: Diseño de encuestas sobre seguridad alimentaria, aplicación, análisis de datos e interpretación de resultados Cierre de curso: redacción de informe final</p> <p>Alimentación, salud y cultura De los sistemas y crisis alimentarias: entre lo global y lo local Alimentación en tiempos de crisis Contexto global y económico de la producción de alimentos Respuestas locales-globales sobre producción y consumo de alimentos Multiculturalismos alimentarios Construcción social de las inseguridades alimentarias Hacia una visión política de la alimentación</p> <p>Estudios contemporáneos de alimentos y cultura Género, edad, cuerpo y poder Clase social, hábitos y distinción Carácter cultural de los trastornos alimentarios y representaciones sociales del cuerpo Desigualdades nutricionales, malnutrición y obesidad Identidades étnicas, nacionales y regionales Historia de la comida en México y el nacionalismo</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</p> <p>Alimentos como atracción o impedimento. Cohen y Avieli Atracción turística. Experiencias turísticas negativas relacionadas con alimentos</p> <p>Aproximaciones cualitativas al estudio de las prácticas turísticas Wolcott Revisión de presentación de Morgen (Universidad de Ámsterdam) sobre análisis cualitativo</p> <p>Aproximaciones cualitativas al estudio de turismo- alimentación Técnicas y diseños de investigación cualitativa en turismo</p> <p>Práctica: Proyecto grupal Estudio cualitativo de experiencias turísticas</p>
<p>Bases biológicas de la alimentación y nutrición II</p>	<p>Química y flavor de los alimentos Compuestos químicos presentes en los alimentos Sentidos químicos y moléculas responsables del flavor</p>



Centro Universitario del Sur

	<p>Preferencias alimentarias y pruebas sensoriales Análisis de la composición química de alimento y elaboración de la tabla nutrimental para productos alimenticios envasados Inmuno-metabolismo: implicaciones en las enfermedades crónicas y metabólicas Respuesta inmune innata y respuesta inmune adaptativa Principales mecanismos efectores del sistema inmune Interacciones entre sistema inmune, metabolismo y comportamiento alimentario Microbiota intestinal, funciones e implicaciones en la salud y enfermedad. Microbiota intestinal y su impacto sobre el metabolismo y el comportamiento alimentario Análisis metodológico de artículos científicos y proyecto de cierre. Bases moleculares de las enfermedades crónicas no transmisibles Obesidad Diabetes mellitus 2 Hipertensión Aterosclerosis Cáncer Procesos fisiológicos relacionados con las enfermedades crónicas no transmisibles</p>
Seminario de Comportamiento Alimentario II	<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 Bases científicas del estudio e investigación del comportamiento alimentario 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 Principales teorías, hipótesis o modelos vinculados con el estudio e investigación del comportamiento alimentario Homeostasis, Allostasis, Rheostasis Motivación Aprendizaje Antropología y alimentación La actual perspectiva del comportamiento alimentario El modelo estructural del comportamiento alimentario La Red Internacional de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición</p>
Codirecciones	<p>Análisis de artículos científicos de acuerdo a la línea de investigación del alumno y su proyecto de tesis.</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
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
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%	
Revisión de lecturas con el codirector	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 II

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 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 II

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.

Carrasco, M. & Pautassi, L. (2015). Diez años del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria en Argentina: Una aproximación desde el enfoque de derechos. De Prácticas y Discursos: Cuadernos de Estudios Sociales. 4(5), 1-22.



- 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.
- Cohen, E. y Avieli, N. (2004) Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*. 31(4), 755-778.
- Díaz, M., Sánchez M. & Díaz, A. (2016). Inseguridad alimentaria en los estados de México: un estudio de sus principales determinantes. *Economía, Sociedad y Territorio*. 14(51), 459-483.
- Domínguez, F. (2016). Las complejidades de la seguridad y la soberanía alimentaria en Venezuela. *Revista de Políticas Públicas*, 20, 157-168.
- 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>
- Fonseca-Centeno, Z.Y., Álvarez-Urbe, M.C. & Estrada-Restrepo, A. (2010). Caracterización de los hogares colombianos en inseguridad alimentaria según calidad de vida. *Revista de Salud Pública*, 12, 877-888.
- Fonseca, Z.Y., Patino, G.A. & Herrán, O.F. (2013). Malnutrición y seguridad alimentaria: un estudio multinivel. *Revista Chilena de Nutrición*, 40, 206-15.
- Holtzman, J.D. (2006). Food and Memory, *Annual Review of Anthropology*. 35, 361-378. doi: 10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220
- Ickowitz, A., Powell, B., Rowland, D., Jones, A. & Sunderland, T. (2019). Agricultural intensification, dietary diversity, and markets in the global food security narrative. *Global Food Security*, 20, 9-16.
- Manrique-Chica, O.A. & Rosique-Gracia, J. (2014). Food security and food safety in households of day laborers in certified and non-certified coffee farms at the southwest of Antioquia-Colombia. *Vitae*, 21(1), 20-29.
- Martínez-Rodríguez, J.C., García-Chong, N.R., Trujillo-Olivera, L.E. & Noriero-Escalante, L. (2015). Inseguridad alimentaria y vulnerabilidad social en Chiapas: el rostro de la pobreza. *Nutrición Hospitalaria*, 31(1), 475-481.
- Mundo-Rosas, V., Cruz-Góngora, V., Jiménez-Aguilar, A., Shamah-Levy, T. (2014). Diversidad de la dieta y consumo de nutrimentos en niños de 24 a 59 meses de edad y su asociación con inseguridad alimentaria. *Salud Publica mexicana*, 56 suplemento I, s39-s46.
- Mundo-Rosas, V., Shamah-Levy, T. & Rivera-Dommarco, J.A. (2013). Epidemiología de la inseguridad alimentaria en México. *Salud Publica mexicana*, 55(2), 206-213.
- 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.
- Nsiah, C. & Fayissa, B. (2019). Trends in Agricultural Production Efficiency and their Implications for Food Security in Sub-Saharan African Countries. *African Development Review*, 31(1), 28-42
- 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.

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

Quan, S. & 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.

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

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.

Kaufner-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 Kubly*. 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.



McKee, T., & McKee, J. R. (2003). Bioquímica. La base molecular de la vida. Tercera Edición. Mc. Graw Hill: Madrid, España.

Mataix, F. J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Tomo II. 2a ed. Madrid: Ergón.

Microbiota, nutrición y obesidad. Miguel Angel Valdovinos Díaz, Elisa Gómez Reyes, Gonzalo Torres Palafox, M. E. & Ledesma, J. O. (2012). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional. 2ª ed. México D.F.: McGraw-Hill Interamericana.

Porth, Carol Mattson, Fundamentos de fisiopatología, alteraciones de la salud. Conceptos básicos. Barcelona (España) Wolters Kluwer Health ©2015. (616.07 FIS 2015)

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, Ciências, Saúde, Manguinhos, VII I (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 Jose Luis Gonzalez Recio (editor) El taller de la idea. 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

(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).