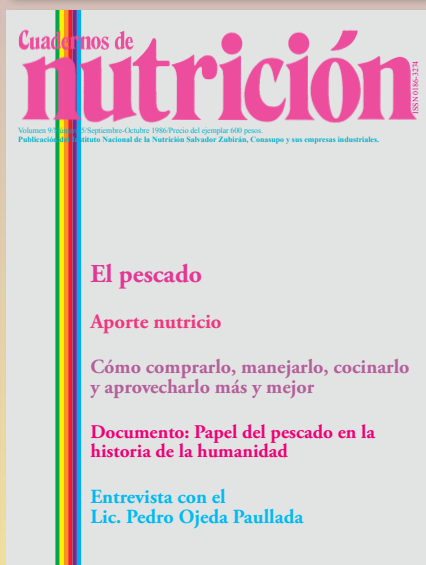
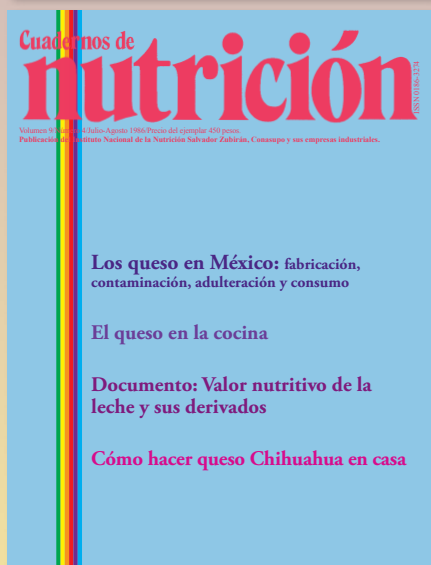
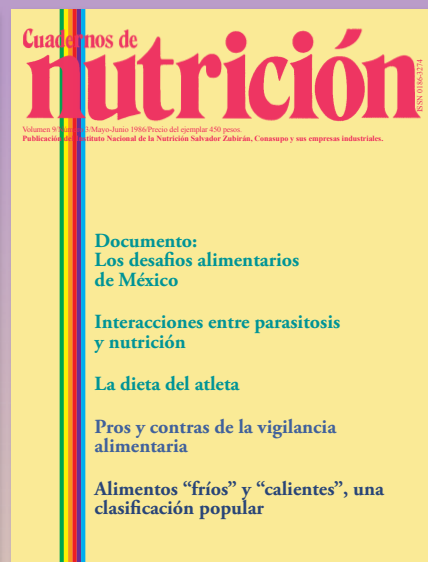
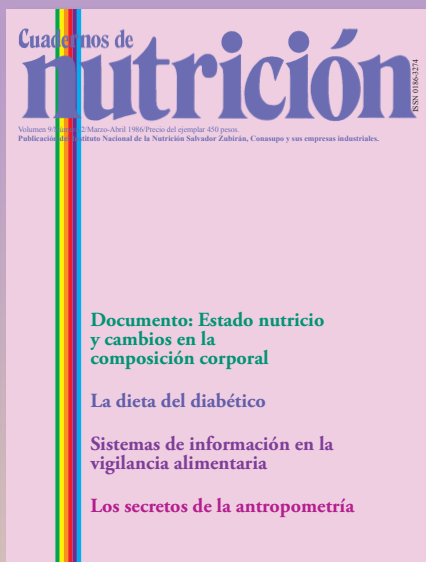
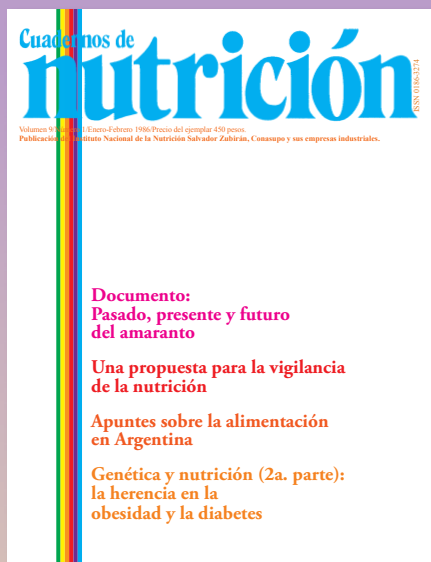


ÍNDICE TEMÁTICO 1986

Coleccionable

(Vol. 9/1 a 9/6)



PRÓLOGO	Vol.	No.	Pág.
Prólogo	9	1	3
Prólogo	9	2	3
Prólogo	9	3	3
Prólogo	9	4	3
Prólogo	9	5	3
Prólogo	9	6	3
ALIMENTACIÓN Y SALUD			
Tratamiento dietético de la Diabetes Mellitus	9	2	3
Toxicidad natural, parásitos y microorganismos en el pescado	9	6	33
ALIMENTOS			
Los quesos en México	9	4	3
El pescado y su aporte a la dieta	9	5	3
Al róbalo le disgusta la sal	9	6	3
El agua de arroz también tiene lo suyo	9	1	11
Agua de coco contra la deshidratación	9	1	11
NUTRICÁPSULAS			
Los quesos en el mundo	9	4	33
Hot dog de pescado	9	5	37
La sardina a nuestro alcance	9	5	37
Casanova y los ostiones	9	5	37
La multiplicación de los peces	9	5	37
Crece el consumo, pero no basta	9	5	38
Para el atún, insuficiente demanda nacional	9	5	38
Día Mundial de la Alimentación 1986	9	5	38
Avances de la agripesca	9	5	38
Lo negro y lo blanco del petróleo	9	6	14
Expectativas para el año 2000	9	6	14
¿Sobra atún o faltan latas?	9	6	14
Cumple 150 años la primera lata de sardinas	9	6	14
Las cifras del desperdicio	9	6	15
Siembran plantas... y también peces	9	6	15
Crece el cultivo de peces	9	6	16
¿A dónde van a dar las sardinas enlatadas?	9	6	16
Cuando el mar se tiñe de rojo	9	6	16
Una toxina que lo resiste todo... hasta ahora	9	6	16
ENTREVISTA			
Lic. Pedro Ojeda Paullada	9	5	13
ENSAYOS			
Genética y nutrición en el ser humano (2a. parte)	9	1	3
NUTRIMUNDO			
Occidente retorna a la lactancia materna	9	1	10

REALIDADES			
Un aspecto de la alimentación en Argentina	9	1	12
La dieta del atleta	9	3	42
Dónde comprar pescado	9	5	33
APLICACIONES			
Los cómo, cuándo y dónde de la antropometría	9	2	13
Los emulsificantes y la consistencia del queso	9	4	15
Cómo hacer queso Chihuahua	9	4	43
DOCUMENTO			
Pasado, presente y futuro del amaranto	9	1	17
Estado nutricional y cambios en la composición corporal	9	2	17
Desafíos alimentarios de México	9	3	17
La leche y sus derivados en la dieta	9	4	17
El papel del pescado en la historia de la humanidad (adaptación 1a. parte)	9	5	17
El papel del pescado en la historia de la humanidad (adaptación 2a. parte)	9	6	17
INVESTIGACIONES			
Vigilancia de la nutrición en México	9	1	33
Los sistemas de información en la vigilancia alimentaria	9	2	33
Parasitosis y nutrición	9	3	3
Los métodos de conservación. Para alargar la vida del pescado	9	6	3
CURIOSIDADES			
¿Sabía qué...?	9	6	12
¿Atléticos y voraces? los atunes	9	6	12
El bagre, un pez de no malos bigotes	9	6	12
El guachinango, un pez friolento	9	6	12
El lenguado y su ojo migratorio	9	6	12
Tiburones a escala: los cazones	9	6	12
La anchoveta abunda pero pocos la ven	9	6	12
La dócil carpa	9	6	12
La mojarra: chiquita pero famosa	9	6	13
Las dimensiones del mero	9	6	13
La sardina, reina de la popularidad	9	6	13
A falta de caviar, hueva de lisa	9	6	13
En cuestión de sierra, también el Pacífico cuenta	9	6	13
TRADICIONES			
La clasificación de los alimentos en fríos y calientes	9	3	10
COMENTARIO			
Una mirada crítica a la vigilancia alimentaria	9	3	33
COMER BIEN, VIVIR MEJOR			
Los inagotables usos del amaranto	9	1	43
Panqués de amaranto y yogurt	9	1	44
Consomé de tres amarantos	9	1	44
Granola de amaranto y avena	9	1	44

Atole de amaranto	9	1	44
Pan de amaranto	9	1	45
Panecillos de maíz y amaranto	9	1	45
Tamales dulces de amaranto	9	1	46
Galletas de amaranto	9	1	46
Dulce de alegría	9	1	46
La dieta del diabético	9	2	46
Los quesos en la cocina	9	4	38
Pay de queso	9	4	40
Soufflé de queso	9	4	40
Croquetas de queso	9	4	40
Requesón a las hierbas aromáticas	9	4	41
Ensalada de papas con queso	9	4	41
Sopa de cebolla con queso	9	4	41
Del mar a la mesa (1a. parte)	9	5	40
Pescado en salmuera	9	5	41
Paté de atún	9	5	42
Ensalada de gurrubata	9	5	44
Ceviche tradicional	9	5	44
Macarrón con atún	9	5	45
Caldo de nopales con charalitos	9	5	45
Empanadas de sardina	9	5	45
Tamalitos de pescado	9	5	46
Sardinias rancheras	9	5	46
Mixiotes de carpa	9	5	46
Carpa en cerveza	9	5	47
Cazón a la campechana	9	5	47
Pescado en chipotle	9	5	47
Del mar a la mesa (2a. parte)	9	6	40
Pescado en sopas	9	6	41
Pescado frito	9	6	41
Pescado capeado	9	6	41
Pescado al vapor	9	6	41
Pescado empanizado	9	6	41
Pescado al horno	9	6	41
Pescado en caldo	9	6	41
Ceviche de pescado	9	6	41
Pescado seco con verdolagas	9	6	42
Ensalada de atún y arroz	9	6	43
Botana de boquerones (I)	9	6	44
Canapés florentino	9	6	44
Panqués con atún	9	6	44

Róballo en epazote	9	6	44
Bacalao a la vizcaína	9	6	45
Caldo largo de pescado	9	6	45
Tostadas de sardina	9	6	45
Sopa de cabezas de pescado	9	6	45
Caldo michi	9	6	46
LOS LECTORES NOS NUTREN			
Cuadernos de Nutrición	9	4	47
Alteraciones en la leche evaporada	9	4	47
CARTÓN DE HUMOR			
Palomo	9	1	48
Palomo	9	2	48
Palomo	9	3	48
Palomo	9	4	48
Palomo	9	5	48
Palomo	9	6	48