

# ÍNDICE TEMÁTICO 1989

## Coleccionable

### (Vol. 12/1 a 12/6)



<b>PRÓLOGO</b>	<b>Vol.</b>	<b>No.</b>	<b>Pág.</b>
Prólogo	12	1	1
Prólogo	12	2	1
Prólogo	12	3	1
Prólogo	12	4	1
Prólogo	12	5	1
Prólogo	12	6	1
<b>SUMARIO</b>			
Sumario	12	1	4
Sumario	12	2	2
Sumario	12	3	2
Sumario	12	4	2
Sumario	12	5	2
Sumario	12	6	2
<b>REALIDADES</b>			
El rumbo de la nutrición en el mundo	12	2	3
<b>DEL ARCHIVO</b>			
La desnutrición y el sistema reproductor	12	2	12
Trastornos ováricos en la desnutrición	12	2	12
Treinta años después...	12	2	15
<b>ALIMENTOS</b>			
De tacos, tamales y tortas	12	1	5
La soya y sus productos	12	3	3
<b>LA HISTORIA</b>			
El pulque: apuntes sobre una bebida legendaria	12	3	9
La pelagra y sus causas	12	4	38
<b>INVESTIGACIONES</b>			
Lo amargo de lo dulce	12	1	12
El nopal en su justa medida	12	1	42
Los aceites y las grasas en la alimentación	12	3	33
El hierro en la infancia	12	4	33
El niño de talla baja	12	6	12
<b>DOCUMENTO</b>			
El reto alimentario ¿sabemos cómo afrontarlo?	12	1	17
La encuesta alimentaria	12	1	33
La irradiación de los alimentos	12	2	17
Tecnologías y modernización agropecuaria en México	12	3	17
Introducción a la cocina mexicana	12	4	17
Adaptación metabólica en la desnutrición	12	5	17
Tratamientos para la obesidad	12	6	17
<b>REFLEXIONES</b>			
¿Somos lo que comemos o somos como comemos?	12	2	33
Hablando de nutrición: ¿decimos lo que sabemos?, ¿sabemos lo que decimos?	12	4	03
África; un continente en crisis alimentaria	12	5	03
¿Cuánto tarda en cambiar un hábito alimentario?	12	6	40

<b>NUTRIMUNDO</b>			
Los porqués del cólico infantil	12	2	43
El remedio contra la desnutrición	12	3	43
Los contras de la asistencia alimentaria	12	3	43
Lo que todos los padres deben saber sobre la diarrea infantil	12	3	43
¿Pobres niños ricos?	12	4	40
En Europa quieren etiquetas veraces	12	4	41
Industriales ingleses a favor de la lactancia	12	4	41
Insomnio y nutrición	12	4	41
¿Cómo sabe usted que ya comió suficiente?	12	5	10
Mauricio, país pobre con enfermedades de rico	12	5	11
En España, muchos lípidos y pocos hidratos de carbono	12	6	11
Bosques moribundos	12	6	11
<b>NUTRICÁPSULAS</b>			
No todo la que brilla es oro	12	1	40
El colesterol ¿tan malo como lo pintan?	12	1	40
Alcohol en exceso = mente senil	12	1	41
Cocineros y meseros, fuentes de contaminación	12	4	10
La cocina, un arte impresionista	12	4	10
Lodo y barro: origen y alimentos	12	4	11
Jamones contaminados en el D.F.	12	5	42
Tratamiento dietético contra el paludismo	12	5	42
<b>APLICACIONES</b>			
Un ejercicio de medición antropométrica	12	4	12
Cómo detectar alteraciones del crecimiento en escolares	12	6	33
<b>VOCES</b>			
Origen de la palabra comer	12	4	38
<b>ENSAYO</b>			
Lo que toda política alimentaria debe considerar	12	5	12
Cultura, enseñanza y nutrición	12	6	3
<b>ALIMENTACIÓN Y SALUD</b>			
La fibra al desnudo	12	5	33
<b>COMER BIEN, VIVIR MEJOR</b>			
Los recursos del nopal	12	2	44
Crema de espinacas con nopales	12	1	45
Ensalada de nopales a la mexicana	12	1	45
Ensalada de nopalitos compuestos	12	1	45
Nopales asados	12	1	45
Ensalada de nopales a la mexicana	12	1	45
Ensalada mixta de nopales	12	1	45
Ensalada de nopales con atún	12	1	45
Ensalada de nopalitos compuestos	12	1	45
Nopales asados	12	1	45
Nopales con huevo y garbanzo	12	1	46
Nopalitos con carne de cerdo	12	1	46

Nopalitos con tortas de camarón	12	1	46
Quesadillas de nopales	12	1	46
Sopa de habas verdes con nopalitos	12	1	46
Los tradicionales nopalitos navegantes	12	1	47
Nopales con frijoles	12	1	47
Nopales rellenos	12	1	47
Nopalitos en escabeche	12	1	47
Nopalitos en jitomate	12	1	47
Agua fresca de nopal	12	1	47
Nopales con frijoles	12	1	47
Nopales rellenos	12	1	47
Nopalitos en escabeche	12	1	47
El calcio en la cocina	12	2	44
Albóndigas de soya	12	2	45
Botana de boquerones (II)	12	2	46
Tortas de avena	12	2	46
Queso fundido	12	2	46
Charales entomatados	12	2	46
Tortas de sardina	12	2	46
Arequipa	12	2	47
Bolillo relleno	12	2	47
Chilacas con queso	12	2	47
La soya en la cocina	12	3	44
Albóndigas	12	3	45
Bebida de soya	12	3	45
Hamburguesas de soya	12	3	45
Soya mole	12	3	45
Atún gratinado	12	3	46
Fríjol mitad y mitad	12	3	46
Galletas de soya	12	3	46
Pan de plátano	12	3	46
Picadillo oriental de soya	12	3	46
Sopa de fríjol soya con verduras	12	3	46
Ensalada deliciosa	12	3	46
Nuestro arte culinario	12	4	42
Sopa de aleta de caguama	12	4	42
Sopa de fríjol (I)	12	4	43
Sopa de jaiba a la tampiqueña	12	4	43
Guacamole	12	4	43
Molotes poblanos	12	4	43
Salsa mexicana	12	4	43
Caldo michi de Jalisco	12	4	44
Sopa de toritlla	12	4	44
Birria estilo Jalisco	12	4	44
Sopa de flor de calabaza	12	4	45

Cabeza de res estilo nuevo ideal	12	4	45
Pollo en chirmole	12	4	45
Refresco de guanábana	12	4	45
Huachinango a la veracruzana	12	4	46
Camotes de Santa Clara	12	4	46
Manchamanteles	12	4	46
Carne asada a la tampiqueña	12	4	47
Dulce de camote	12	4	47
Pozole estilo Jalisco	12	4	47
La fibra en la comida diaria	12	5	44
Ensalada de nopales	12	5	46
Jitomate relleno de papa y jamón	12	5	46
Budín de flor de calabaza	12	5	47
Gelatina de frutas (II)	12	5	47
Postre de manzana	12	5	47
Platillos para celebrar	12	6	43
Chiles en nogada	12	6	43
Ensalada de navidad	12	6	44
Cochinita pibil	12	6	44
Manchamanteles	12	6	44
Ponche de ciruelas	12	6	44
Tinga poblana	12	6	45
Budín azteca	12	6	45
Carnitas	12	6	45
Capirotada (II)	12	6	45
Caldo de camarón	12	6	45
Buñuelos (I)	12	6	46
Calabaza en tacha	12	6	46
Empanadas de Santa Rita	12	6	46
Rompope	12	6	46
Revoltijo de romeritos	12	6	46
<b>HISTORIA GASTRONÓMICA</b>			
Las tortas de Armando	12	1	48
La mesa de Moctezuma	12	2	48
Defensa del pulque	12	3	48
El mole de guajolote	12	4	48
Pregones de día y de noche	12	5	48
La gula mexicana	12	6	48
<b>CARTÓN DE HUMOR</b>			
Palomo	12	1	49
Palomo	12	2	49
Palomo	12	3	49
Palomo	12	4	49
Palomo	12	5	49
Palomo	12	6	49