

# ÍNDICE TEMÁTICO 1991

## Coleccionable

### (Vol. 14/1 a 14/6)



<b>SUMARIO</b>	<b>Vol.</b>	<b>No.</b>	<b>Pág.</b>
Sumario	14	1	1
Sumario	14	2	1
Sumario	14	3	1
Sumario	14	4	1
Sumario	14	5	1
Sumario	14	6	1
<b>LOS LECTORES NOS NUTREN</b>			
Futuro de las revistas científicas en México	14	1	2
¿Qué es el surimi?	14	2	2
En torno a los refrescos dietéticos	14	3	2
¿Azúcar para diabéticos?	14	5	2
¿Representan un riesgo para la salud los hornos de microondas?	14	6	2
<b>PRÓLOGO</b>			
Héctor Bourges	14	1	3
Héctor Bourges	14	2	3
Héctor Bourges	14	3	3
Héctor Bourges	14	4	2
Héctor Bourges	14	5	2
Héctor Bourges	14	6	3
<b>NOTICIARIO</b>			
Noticiero Nacional	14	1	4
Noticiero Mundial	14	1	5
Noticiero Nacional	14	2	4
Noticiero Mundial	14	2	5
Noticiero Nacional	14	3	4
Noticiero Mundial	14	3	5
Noticiero Nacional	14	4	4
Noticiero Mundial	14	4	5
Noticiero Nacional	14	5	4
Noticiero Mundial	14	5	5
Noticiero	14	5	4
<b>ENTREVISTA</b>			
Dr. Keneth Shwedel	14	6	5
<b>APLICACIONES</b>			
Guía para detectar deficiencias en el desarrollo psicomotor de los niños	14	2	3
Para medir el estado de nutrición de la embarazada	14	3	33
<b>REALIDADES</b>			
La alimentación en tiempos de crisis	14	1	6
Todo lo que ahora quisiera usted saber acerca del cólera	14	2	12
Arroz con fideos	14	3	12
Mansaf	14	3	12
Keppe crudo	14	3	12
Tabule	14	3	12
Chappatti (pan)	14	4	12

Polvo de curry	14	4	12
Chutney de mango	14	4	12
Taquitos de hoja de parra	14	3	13
Jocoque	14	3	13
Zdatar	14	3	13
Keppe de papa	14	3	13
Byryani (arroz con cordero y especias)	14	4	13
Jhinga kari III (curry de camarones)	14	4	13
Café turco	14	3	14
Jubes kmach	14	3	14
Calabacitas rellenas	14	3	14
Wengi bhat (berenjenas y arroz)	14	4	14
Gobi ki sabzi (coliflor con especias)	14	4	15
Khutti dhal (lentejas con especias)	14	4	15
Ghee (mantequilla clarificada)	14	4	15
Chudney de mango	14	4	12
Leche de coco	14	4	12
El cólera en México	14	3	47
<b>VOCES</b>			
El derecho a los alimentos en el mundo clásico	14	1	14
Qué y cómo se comía en el mundo grecorromano (1a. parte)	14	2	14
Café turco	14	3	14
De bodrios y potajes	14	3	15
Qué y cómo se comía en el mundo grecorromano (2a. parte)	14	3	15
Curry blanco de pollo	14	4	14
Qué y cómo se comía en el mundo grecorromano (3a. y última parte)	14	5	6
Appert-El padre de las conservas	14	6	15
<b>PIZARRA</b>			
Pizarra	14	1	16
Pizarra	14	2	16
Pizarra	14	3	16
Pizarra	14	4	16
Pizarra	14	5	43
Pizarra	14	6	35
<b>DOCUMENTO</b>			
El Programa Nacional de Alimentación	14	1	17
Cómo se adapta el organismo a la baja ingestión de energía o de proteína	14	2	17
Grupos de alimentos: ¿Cuál es la mejor clasificación?	14	3	17
El pan de cada día: ¿cómo se elabora?	14	4	17
Sucedáneos de la leche materna	14	5	17
Nutrición, inmunidad e infección	14	6	17

<b>TRAS FRONTERAS</b>			
Los programas de ayuda alimentaria en Chile	14	1	33
La nutrición en Costa Rica	14	2	33
La cocina árabe: delicias legendarias	14	3	6
Con sabor a Oriente	14	4	6
<b>DEL ARCHIVO</b>			
Una encuesta modelo	14	4	33
Estudio del estado de nutrición en el Valle del Mezquital de México (2a. parte)	14	5	8
<b>INVESTIGACIONES</b>			
Aprovechamiento de recursos silvestres en zonas áridas de México. El garambullo	14	6	34
<b>COMER BIEN, VIVIR MEJOR</b>			
Agua+fuego un raudal de opciones en la cocina	14	2	38
Guisado de lentejas	14	2	42
Huevos con migas	14	2	42
Estofado de ternera a la cazadora	14	2	42
Pollo a la quimbombó	14	2	43
Brócoli con atún	14	2	43
Flan de coco	14	2	43
Cómo sacarle jugo al asado	14	3	42
Cerdo con frutas a la cazuela	14	3	43
Pescado a la parrilla	14	3	43
Papas asadas a la danesa	14	3	43
Las bases de una buena fritura	14	4	42
Buñuelos (II)	14	4	45
Truchas con salsa de pepino	14	4	45
Verduras estilo oriental	14	4	45
Salsa de pepino	14	4	45
Las frutas secas	14	5	40
Pastel de ciruela pasa	14	5	41
Pastel inglés de pasas	14	5	41
Capirotada (III)	14	5	41
Picadillo de frutas	14	5	42
Tartaleta de dátil y nuez	14	5	42
La declaración de Barcelona. Los derechos alimentarios del hombre	14	5	42
Nuevas experiencias culinarias con el garambullo	14	6	39
Garambullo en almibar	14	6	39
Mermelada garambullo	14	6	40
Pasas de garambullo	14	6	40
<b>LA HISTORIA</b>			
El sagrado maíz	14	5	44

<b>PUBLICIDAD</b>			
Vita plus (falso por naturaleza)	14	2	44
Triste destino para la alegría	14	3	44
Suppy (Para cerebros débiles)	14	4	47
<b>AUTOEVALUACIÓN</b>			
Límites y costos de la adaptación	14	2	46
¿Para qué sirven los grupos?	14	3	46
<b>LIBROS Y REVISTAS</b>			
Cómo perder peso sin perder el buen humor	14	2	47
Criar puercos un negocio limpio	14	2	47
Nutrición para médicos	14	3	46
Niños bien alimentados	14	3	46
Alimentación normal en niños y adolescentes	14	4	46
Nutrición clínica	14	4	46
Los señores del maíz	14	5	38
Dietética clínica	14	5	39
La biotecnología y el problema alimentario en México	14	6	44
<b>NUTRIMUNDO</b>			
Una cátedra de buen gusto	14	1	39
Mamás memoriosas	14	1	39
La tortilla fuente de energía siempre presente	14	5	33
El chile y sus cualidades nutricias	14	6	41
<b>REFLEXIONES</b>			
Para comprender nuestra realidad alimentaria	14	1	40
Salsa de pasas	14	5	42
La alimentación al pecho como riesgo de adquirir sida	14	6	43
Porcicultura, producción de traspatio	14	2	47
<b>VIDAS QUE TRASCIENDEN</b>			
Antonie-Laurent Lavoisier	14	5	35
<b>HISTORIA GASTRONÓMICA</b>			
Por las fondas del Centro	14	1	48
El pan de los indios	14	2	48
En contra del café negro	14	3	48
Árbol de la vida	14	4	48
<b>CARTONES DE HUMOR</b>			
Palomo	14	1	49
Palomo	14	2	49
Palomo	14	3	49
Palomo	14	4	49
Palomo	14	5	49
Palomo	14	6	48