

ÍNDICE TEMÁTICO 1998 (Vol. 21/1 a 21/6)

Cuadernos de **nutrición** ISSN 0033-0701X
 Volumen 21
 Número 1
 Enero-Febrero
 1998
 25.00 pesos



La Fibra en los alimentos
Y EL CONTROL DEL AZÚCAR

El Peso Saludable y la actividad física de los niños

Cuadernos de **nutrición** ISSN 0033-0701X
 Volumen 21
 Número 2
 Marzo-Abril
 1998
 25.00 pesos



Nutrición y Sida
ASPECTOS RELEVANTES

Condición materna y bajo peso al nacer

Cuadernos de **nutrición** ISSN 0033-0701X
 Volumen 21
 Número 3
 Mayo-Junio
 1998
 25.00 pesos



Alimentos en la Vía Pública
COMO SELECCIONARLOS

Qué hacer antes de visitar un mercado sobre ruedas

Cuadernos de **nutrición** ISSN 0033-0701X
 Volumen 21
 Número 4
 Julio-Agosto
 1998
 25.00 pesos



El hambre oculta
DEFICIENCIAS DE VITAMINAS Y MINERALES

Como Seleccionar, Cocinar y Almacenar Huevo

COPIA REPRODUCIBLE

Cuadernos de **nutrición** ISSN 0033-0701X
 Volumen 21
 Número 5
 Sept.-Octubre
 1998
 25.00 pesos



Yucatán
ALIMENTACIÓN Y SALUD

Prevención de enfermedades crónicas degenerativas: Alimentación y Actividad Física

Cuadernos de **nutrición** ISSN 0033-0701X
 Volumen 21
 Número 6
 Nov.-Diciembre
 1998
 25.00 pesos



Conservación de alimentos
METODOS NO TRADICIONALES

Aditivos en los alimentos: ¿Necesarios o no?

SUMARIO	Vol.	No.	Pág.
Sumario	21	1	1
Sumario	21	2	1
Sumario	21	3	1
Sumario	21	4	1
Sumario	21	5	5
Sumario	21	6	5
EDITORIAL			
Héctor Bourges	21	1	2
Héctor Bourges	21	2	2
Héctor Bourges	21	3	2
Héctor Bourges	21	4	2
Héctor Bourges	21	5	6
Héctor Bourges	21	6	6
CARTA AL EDITOR			
Dr. Jorge González Barranco	21	4	3
Esther Casanueva	21	6	7
INTRODUCCIÓN			
Presentación	21	5	8
Yucatán: Población, Salud y Cultura Culinaria	21	5	14
Los yucatecos: ¿Cuántos son, dónde viven, a qué se dedican?	21	5	16
Los yucatecos: ¿De qué se enferman y mueren?	21	5	25
La cultura culinaria de Yucatán	21	5	25
Los estudios de Mérida: Patrones de alimentación y actividad física	21	5	35
¿Por qué come lo que come?	21	5	36
¿Qué es lo que come?	21	5	47
¿Qué tan activa es?	21	5	51
Hacia una cultura de prevención: Bases para un Programa	21	5	57
Modelos para el cambio de conducta	21	5	58
Experiencias internacionales	21	5	65
Propuesta para Mérida	21	5	72
La integración de los alimentos irradiados en el comercio	21	6	17
Seguridad de los aditivos en los alimentos: Evolución o revolución	21	6	17
ALIMENTOS			
Modificación de las raciones de gallinas ponedoras para mejorar las propiedades nutricias del huevo	21	2	3
NUTRICIÓN HUMANA			
¿Empieza la prevención del bajo peso del recién nacido antes del embarazo?	21	2	7
VOCES			
Los ámbitos alimentarios I	21	1	3
Los ámbitos alimentarios II	21	3	3
La histórica Yucatán: hechos que han singularizado e ilustran el carácter del yucateco maya	21	5	10
¡Qué rica es la comida yucateca!	21	5	12

ALIMENTACIÓN EN MÉXICO			
Una experiencia de educación alimentaria en el Rincón Zapoteca	21	5	5
Los merolicos, un recurso mexicano para la Orientación Alimentaria	21	4	4
ALIMENTOS Y SALUD			
Antes de visitar un Tianguis o un Mercado sobre Ruedas	21	3	43
HISTORIA GASTRONÓMICA			
Aromas y sabores de Mauritania	21	1	5
Recetarios y libros de cocina	21	3	11
Libros de cocina y salud	21	4	36
NUTRICIÓN Y SALUD			
Plomo y nutrición	21	1	9
NUTRICIÓN Y ALIMENTOS			
Avances en el mejoramiento de la inocuidad y calidad de los alimentos que se venden en las calles de América Latina y el Caribe	21	3	15
IN MEMORIAM			
Dr. Eduardo Jurado García	21	3	47
Dr. Joaquín Cravioto Muñoz	21	3	47
PIZARRA			
Pizarra	21	1	14
Pizarra	21	2	48
Pizarra	21	3	48
Pizarra	21	4	48
Pizarra	21	5	56
Pizarra	21	6	44
TLACUALERO			
Quilitl	21	1	15
Condimentos prehispánicos	21	2	14
Tianguis	21	3	35
Hormigas, chapulines y gusanos	21	4	34
Ikim, Bu'ul, Chay	21	5	14
Chipotles, totopos y vichicores	21	6	30
DOCUMENTO			
La fibra en el control del hambre	21	1	17
Aspectos nutricios en el Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida	21	2	21
La venta de alimentos en la vía pública	21	3	21
La lucha contra el "Hambre Oculta": las diferencias específicas de vitaminas y nutrimentos inorgánicos	21	4	22
Los yucatecos ¿de qué se enferman y mueren?	21	5	20
La cultura de Yucatán	21	5	25
Estado actual y desarrollo futuro en la conservación y procesamiento de los alimentos	21	6	21
NUTRICÁPSULA			
Programa de adición de nutrimentos	21	6	29
HISTORIA			
Consumo y tecnología alimentaria en el México Porfiriano	21	4	10

NOTICIARIO			
Cambio de Comité Ejecutivo de la AMMEFEM			
SALUD			
Tratamiento quirúrgico para la obesidad extrema	21	1	26
Evolución de la epidemia de SIDA en México: Aspectos sobresalientes	21	2	15
Hacia la reordenación de la venta de alimentos en la vía pública	21	3	30
CÓMO HACER PARA			
Que los niños hagan ejercicio y esto los ayude a tener un peso saludable	21	1	Cartel
Seleccionar un puesto en la vía pública	21	3	36
Conservar algunos alimentos a nivel casero	21	6	37
COMER BIEN, VIVIR MEJOR			
La fibra en la cocina	21	1	31
Tostadas	21	1	32
Arroz con lenteja	21	1	33
Elotes horneados con hierbas finas	21	1	33
Potaje de garbanzo	21	1	34
Caldo gallego	21	1	34
Cambios en la selección y preparación de alimentos para elaborar platillos bajos en energía	21	2	35
B-carotenos: funciones y fuentes en la dieta	21	4	40
Crema de brócoli	21	4	42
Atado de verduras	21	4	42
Pastel de Zanahoria	21	4	43
Agua de mango	21	4	43
Recetario yucateco	21	5	31
Sopa de lima	21	5	31
Salsa tamulada	21	5	32
Tikin-Xic	21	5	32
Recado de Chimole o relleno negro	21	5	33
Recado colorado	21	5	33
Recado para bistek	21	5	33
Salpimentado de pava	21	5	34
Relleno negro con soya	21	5	34
Técnicas caseras para la conservación de alimentos	21	6	40
Puré de papa deshidratada	21	6	40
Verduras en escabeche	21	6	41
Yogurt	21	6	42
Mermelada de nopal	21	6	42
Fresas congeladas	21	6	43
UNICEF en México	21	2	46
LIBROS Y REVISTAS			
Obesidad: Conceptos Actuales	21	2	41

NUTRIMUNDO			
Preferencia de los consumidores de frijol común en México	21	2	44
Envenenamiento por hongos macroscopicos	21	2	44
Nutrición y Alimentación en el primer año de vida	21	3	41
La nixtamalización del maíz y su efecto en el contenido de ácido fólico, calcio y hierro	21	4	38
RESEÑA			
La tesis del año en nutrición 1997	21	1	35
Primera Conferencia Panamericana sobre Calidad Sanitaria de los Alimentos y Nutrición	21	2	30
Segunda Conferencia Nestlé	21	2	34
III Congreso Internacional de Nutriología	21	4	30
Métodos no térmicos para el procesamiento de alimentos	21	6	30
CARTÓN D E HUMOR			
Edmundo	21	1	40