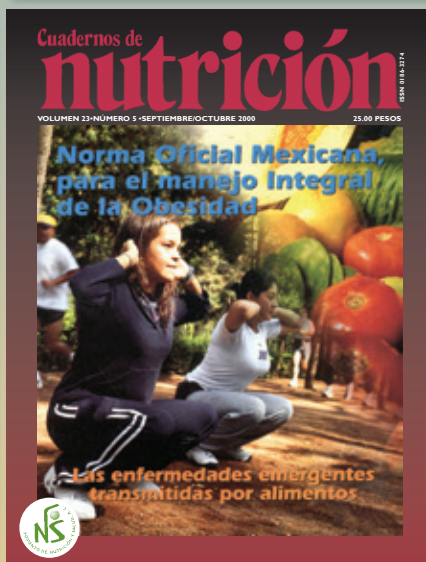
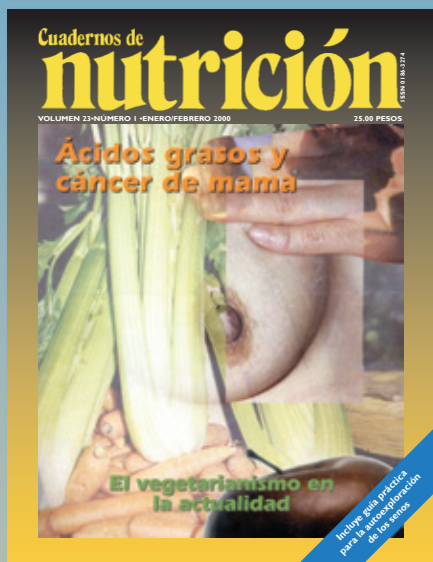


# ÍNDICE TEMÁTICO 2000 (Vol. 23/1 a 23/6)



<b>SUMARIO</b>	<b>Vol.</b>	<b>No.</b>	<b>Pág.</b>
Sumario	23	1	293
Sumario	23	2	341
Sumario	23	3	389
Sumario	23	4	437
Sumario	23	5	485
Sumario	23	6	533
<b>EDITORIAL</b>			
Héctor Bourges	23	1	294
Editorial	23	2	342
Héctor Bourges	23	3	391
Héctor Bourges	23	4	439
Héctor Bourges	23	5	486
Josefina Morales de León	23	6	535
<b>ALIMENTOS Y SALUD</b>			
Programa para el control sanitario de alimentos en restaurantes	23	2	344
Las enfermedades emergentes transmitidas por alimentos	23	5	509
<b>TESTIMONIO</b>			
El diabético y la vida cotidiana	23	2	354
<b>NUTRICIÓN Y SALUD</b>			
El consumo de ácidos grasos como factor de riesgo para el desarrollo del cáncer de mama	23	1	295
El ejercicio y su influencia sobre el embarazo	23	3	396
La actividad física, sus beneficios y usted	23	3	413
El ejercicio y las limitaciones físicas	23	5	493
<b>HISTORIA</b>			
Ellen G. de White y su versión personal de la alimentación	23	1	299
La comida gitana española. Un caso de persistencia gastronómica propia de una minoría	23	1	327
Consumo del vino y otros bebidas fermentadas dentro del proceso de civilización	23	4	442
<b>RESEÑA</b>			
La tesis del año en nutrición 1999	23	1	305
Glosario de términos comúnmente usados en biotecnología	23	4	475
<b>PUNTERO</b>			
Aditivos nutrimentales. (Continuación)	23	1	307
Bondades y modalidades del palillo de dientes	23	2	377
Pertinente aclaración Banquete de Platón	23	3	392
Importancia del ritmo en las comidas	23	4	440
La dieta a la perspectiva de 3500 millones de años I	23	5	487
La dieta a la perspectiva de 3500 millones de años II	23	6	536
<b>TLACUALERO</b>			
Hojas, flores, semillas y frutos	23	2	353
Pinoles, Totopos y pozol	23	3	394
Maíz, nopal, quelites y pescado seco	23	4	452
La cocina indígena y popular	23	5	500
Endulzantes prehispánicos	23	6	542

<b>ACTUALIZACIÓN</b>			
Vegetarianismo y sociedad actual	23	1	309
El dulce control de la diabetes	23	2	357
Los lípidos en la nutrición humana	23	3	405
El helado su composición y su papel en la alimentación	23	4	453
Norma Oficial Mexicana para el manejo integral de la obesidad	23	5	501
Los hidratos de carbono en la nutrición humana	23	6	549
El problema de la diabetes mellitas tipo II en la población Mexicano-Americana	23	4	461
<b>NUTRICIÓN HUMANA</b>			
Gasto energético en el trabajo, una aproximación a un problema frecuente	23	4	465
Los edulcorantes y su papel en la nutrición	23	6	543
<b>INVESTIGACIONES</b>			
Metabolismo de calcio en la mujer durante la gestación y la lactancia	23	2	348
Nutrición en el neonato prematuro	23	5	518
<b>ALIMENTOS</b>			
Calidad del azúcar	23	6	540
¿Sacarosa o jarabes de fructosa? Conflicto entre edulcorantes	23	6	557
Aspectos económicos de la producción y comercialización del azúcar en México	23	6	561
<b>ALIMENTACIÓN EN MÉXICO</b>			
Leches fermentadas en México	23	4	469
La tradición del dulce mexicano	23	6	538
<b>CÓMO HACER PARA</b>			
El cuidado de los senos	23	1	317
Cómo hacer para sentirse y verse mejor (folleto)	23	3	421
<b>COMER BIEN, VIVIR MEJOR</b>			
Hierbas y especias II	23	1	323
El sistema de equivalentes, herramienta para la orientación alimentaria del paciente con diabetes	23	2	365
Sopes de nopal	23	2	365
Mousse de espinacas y queso cottage	23	2	372
Sopa de flor de calabaza	23	2	372
Postre crujiente de manzana	23	2	373
Gelatina de fresa con chocolate	23	2	374
Tres recetas de la cocina gitana	23	2	376
Para formar y mantener huesos duros de roer... una alimentación rica en calcio	23	5	489
<b>PIZARRA</b>			
Pizarra	23	1	331
Pizarra	23	2	379
Pizarra	23	3	420
Pizarra	23	4	450
Pizarra	23	5	498

<b>HISTORIA EN LA MESA</b>			
El muy mexicano chocolate	23	1	332
Algo sobre el café	23	2	380
Las jarra... ¿piezas de museo?	23	3	395
Complementos de una mesa	23	4	476
La cocinera poblana y el Libro de las Familias	23	5	523
Historia del azúcar y la aceptación de lo dulce en México	23	6	567