

8

2ej



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
COLEGIO DE BIBLIOTECOLOGIA

BIBLIOGRAFIA SOBRE LA ALIMENTACION DE GRUPOS INDIGENAS DE MEXICO (MONOGRAFIAS)



T E S I S A
Q U E P R E S E N T A :
ESPERANZA MOLINA MERCADO
COMO REQUISITO PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADA EN BIBLIOTECOLOGIA

SECRETARIA DE
ASUNTOS ESCOLARES

CIUDAD DE MEXICO 1991

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

TABLA DE CONTENIDO

Introducción.....	1
La bibliografía.....	5
Los grupos indígenas de México.....	10
Los grupos indígenas y la alimentación en la presente administración (1988-1994).....	47
Metodología.....	49
Indicaciones para el uso de la bibliografía.....	52
Claves de bibliotecas.....	57
Bibliografía.....	60
Índice analítico.....	145
Análisis cuantitativo de la bibliografía.....	167
Conclusiones.....	182
Referencias.....	184
Obras consultadas.....	187
Anexo.....	190

INTRODUCCION

Los grupos indígenas de México tienen condiciones de vida precarias, en todos los aspectos (salud, vivienda, educación, alimentación, etc.) las cuales se reflejan en la aguda pobreza en la que se ven obligados a vivir.

Para poder ayudar a nuestros indígenas es necesario, en primer lugar conocerlos, contar con información suficiente sobre ellos. Esto se puede lograr realizando estudios sobre todos y cada uno de los grupos existentes en México, o de ser posible viviendo con ellos para conocer y entender mejor todas sus necesidades.

También se requiere que las investigaciones que se lleven a cabo se den a conocer, que se publiquen.

Aunque existen estudios ya realizados y publicados sobre grupos indígenas que han existido o que existen en México, estos estudios están dispersos, no se tiene control sobre esa información, y esto es lo mismo que si no existiera.

Por lo tanto, es necesario realizar investigaciones sobre los grupos indígenas, y que estas se publiquen. Gran importancia también debe tener el control sobre esa información, que se sistematice con la finalidad de implementar programas que ayuden a que los indígenas tengan condiciones de vida dignas, como ellos se merecen.

Parece increíble que en un país como el nuestro, con tantas etnias, que según las proyecciones estadísticas se verán incrementadas notablemente en cuanto al número de sus miembros para el año 2000, no se cuente con información sistematizada sobre qué han comido, cómo ha evolucionado su dieta o qué es lo que actualmente comen.

La carencia de información sistematizada sobre la alimentación de los grupos indígenas de México, la necesidad de contar con dicha información y el interés del M. en C. Javier Taboada Ramírez, investigador titular de tiempo completo en el Instituto de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México dieron origen al "Programa Alimentación Básica y Complementaria utilizada por Comunidades Indígenas Campesinas" y al Banco de Datos ALIM (Registrado en el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología con clave 011/89 en mayo de 1989). Dicho programa incluye siete subprogramas; el presente trabajo, es producto de uno de ellos y tiene como objetivo apoyarlo bibliográficamente.

Dicho apoyo consiste específicamente en alimentar al Banco de Datos ALIM con los registros bibliográficos contenidos en la presente bibliografía.

El tipo de material bibliográfico que se consideró para realizar la bibliografía es el de monografías.

Para llevar a cabo la bibliografía se determinaron los encabezamientos de materia de los 142 grupos indígenas de México que aparecen en la Lista de encabezamientos de materia de Gloria Escamilla González, (véase anexo no. 1) bajo los cuales se hizo la búsqueda bibliográfica en LIBRUNAM.

Cabe mencionar que LIBRUNAM es un sistema automatizado de datos bibliográficos que contiene aproximadamente 500 mil registros bibliográficos correspondientes a las monografías de las 168 bibliotecas de la UNAM. LIBRUNAM fue diseñado para satisfacer las necesidades de información de estudiantes, profesores e investigadores de la Universidad Nacional Autónoma de México.

(1) (2)

De la búsqueda bibliográfica hecha en LIBRUNAM se obtuvieron aproximadamente 289 registros bibliográficos correspondientes a los encabezamientos de materia de 53 grupos indígenas de México, ya que de 89 encabezamientos de materia de grupos indígenas no se encontró información en LIBRUNAM.

Después de investigar en qué bibliotecas se encuentra cada una de las monografías se procedió a revisar el contenido de éstas para poder saber si incluyen el tema de la alimentación.

El número aproximado de monografías revisadas y que no incluyen el tema fue de 154.

Al revisar cada obra y detectar que sí contiene el tema de interés se procedió a leer el capítulo, el inciso o la obra completa para poder elaborar el registro bibliográfico y un resumen, éste último tiene la finalidad de dar a conocer el contenido del capítulo, del inciso o de la obra completa.

El total de monografías incluidas en la bibliografía es de 145 de las cuales se obtuvieron 207 registros bibliográficos; 170 (82.1 %) de ellos son analíticos y 37 (17.0%) son registros bibliográficos de monografías completas.

La mayoría de las 145 monografías se identificaron mediante la búsqueda bibliográfica que se hizo en LIBRUNAM; sin embargo también intervinieron la recomendación, las citas bibliográficas y el azar para obtener otras monografías.

El motivo por el cual se determinó consultar el Banco de Datos LIBRUNAM para hacer la búsqueda bibliográfica se debió a que en él se encuentran registrados los materiales bibliográficos que tiene cada una de las 168 bibliotecas que conforman el Sistema Bibliotecario de la UNAM y por que en esas 168 bibliotecas están incluidas las de dependencias como: el Instituto de Investigaciones Antropológicas, el Instituto de Investigaciones Históricas, el Instituto de Investigaciones Filológicas, el Instituto de Investigaciones Sociales, la Facultad de Filosofía y Letras, el Jardín Botánico del Instituto de Biología, el Centro de Estudios para Extranjeros, entre otras, las cuales tienen relación con el tema de los grupos indígenas de México. Además, cabe señalar que la Biblioteca Central cuenta con un importante acervo sobre el tema.

La presente bibliografía está estructurada de la siguiente manera: en primer lugar se encuentran los antecedentes y definición de bibliografía.

Después se presenta información estadística sobre los grupos indígenas de México y un mapa de la República Mexicana en el cual se indica el grupo indígena que predomina en cada entidad federativa.

A continuación se presenta información sobre los grupos indígenas y la alimentación en la presente administración (1989-1994).

En la cuarta parte se encuentra la metodología, con la explicación de cada paso que se llevó a cabo en la realización del presente trabajo.

Antes de presentar la bibliografía se dan indicaciones para hacer uso de ésta, así como la lista de claves de las bibliotecas donde se localizaron las monografías incluidas.

Posteriormente se presentan ordenados alfabéticamente, de acuerdo al asiento principal los registros bibliográficos que integran la bibliografía.

Después aparece el índice analítico, en el cual se encuentran ordenados alfabéticamente: autores, coautores, prologuistas, traductores, títulos y encabezamientos de materia; a continuación de cada uno de ellos aparece un número o números que remiten al registro bibliográfico correspondiente.

El índice también incluye referencias de encabezamientos de materia y de nombres de organismos que no se usan, a los que sí se utilizan.

En el análisis cuantitativo de la bibliografía se presentan cuadros estadísticos sobre las monografías y los registros bibliográficos obtenidos de éstas.

También se presentan cuadros sobre las editoriales y los años de publicación de las monografías incluidas; así como de los encabezamientos de materia asignados a cada uno de los registros bibliográficos.

Se espera que el presente trabajo sirva para apoyar las acciones destinadas a mejorar la alimentación de los grupos indígenas de México.

LA BIBLIOGRAFIA

La palabra bibliografía deriva de las palabras griegas 'biblion' que significa 'libro' y 'graphein' que significa 'escribir', por lo cual etimológicamente 'bibliografía' significa escritura del libro. (3)

Originalmente la bibliografía fue definida como escritura y transcripción mecánica del libro, sin incluir su creación, aunque posteriormente también incluyó su composición.

El significado anterior persistió hasta el siglo XVIII cuando en Francia cambió de 'escritura del libro' a 'escribir acerca del libro'. (4)

La palabra bibliografía es muy ambigua, se han dado de ella muchas definiciones, debido fundamentalmente a que bibliotecarios, eruditos, coleccionistas y otras personas la han utilizado indiscriminadamente, lo cual también ha provocado que a la palabra bibliografía se le añadan adjetivos calificativos como: 'analítica', 'crítica', 'descriptiva', 'histórica' o 'textual'. (5)

Otra causa de confusión es el hecho de que la palabra bibliografía es utilizada tanto para describir un producto, es decir una bibliografía, como para las técnicas bibliográficas relacionadas con la aplicación de reglas de investigación, transcripción, descripción y clasificación de documentos. (6)

El propósito fundamental de la bibliografía es localizar materiales gráficos y lo hace mediante 3 tipos de análisis.

Análisis físico: al estudio del libro y otros materiales gráficos como objetos físicos se le llamaba 'bibliografía analítica', la cual ubica a cada material en relación a otras ediciones, impresiones, reimpressiones y ejemplares del material bibliográfico. El producto puede denominarse 'bibliografía descriptiva'. La bibliografía analítica también puede auxiliarse de la crítica textual o literaria.

Análisis por materia: con este tipo de análisis se localizan obras en relación a otros libros con el mismo o diferente tema. El producto es el arreglo de materiales, o listas de éstos basado en instrumentos tales como listas de encabezamientos de materia o sistemas de clasificación por áreas del conocimiento. (7)

Análisis por autor y/o título: mediante este análisis se localiza cada material bibliográfico en relación a otros con el mismo u

otros autores y/o títulos. El producto es un arreglo por autor y/o título de ítems o lista de ítems. (8)

La lista o bibliografía resultado de cualquiera de estos 3 tipos de análisis puede ser llamado 'bibliografía enumerativa'. (9)

Aunque ya se afirmó que la palabra bibliografía es ambigua, existe consenso general en cuanto a que el estudio de la bibliografía se divide en 2 grandes ramas: bibliografía enumerativa y bibliografía analítica.

La bibliografía enumerativa o sistemática se puede definir como el estudio del libro y otros materiales gráficos que conllevan ideas; mientras que la bibliografía analítica o crítica se puede definir como el estudio de los libros y otros materiales gráficos como objetos físicos. (10)

El propósito de la bibliografía enumerativa o sistemática es reunir información sobre libros individuales u otros materiales gráficos dentro de un arreglo lógico y útil. (11)

Una bibliografía enumerativa o sistemática puede dividirse a su vez en: bibliografía de autor, bibliografía de bibliografías, catálogos, guías a la literatura, bibliografía nacional, bibliografía selectiva, bibliografía por materia, bibliografía del comercio editorial y bibliografía universal. (12)

El propósito de la bibliografía analítica o crítica es dar una descripción e identificación precisa y puede dividirse en: bibliografía histórica, bibliografía descriptiva y bibliografía textual. (13)

La bibliografía es un instrumento que permite llevar a cabo un trabajo científico y/o intelectual (14) y es a la vez un fin y un medio; para el bibliógrafo o la persona que elabora una bibliografía ésta constituye su meta. Mientras que para quien la consulta, ya sea el investigador, el profesor o el estudiante resulta ser el medio por el cual logrará producir un nuevo conocimiento, nuevas obras, las cuales podrán ser objeto de una nueva bibliografía.

De acuerdo a lo mencionado en páginas anteriores la presente bibliografía es enumerativa o sistemática y dentro de esta rama es una bibliografía por materia. La importancia de ésta como de otras del mismo tipo radica en poner al alcance de las personas interesadas en el tema, lo que sobre éste se ha escrito ahorrandoles tiempo y esfuerzo, a la vez que contribuye a la generación de nuevos conocimientos, de nuevas obras.

Por otro lado resulta necesario comprender la evolución de la bibliografía para que se vea cómo a lo largo de los años ha llegado a convertirse en el mayor apoyo intelectual para el trabajo académico y de investigación.

EVOLUCION DE LA BIBLIOGRAFIA

Diversos oficios antiguos muestran rastros del trabajo bibliográfico pero realmente han sido los bibliotecarios, archivistas y bibliógrafos quienes le han dado un sentido plenamente bibliográfico.

La compilación de catálogos de libros contenidos en las grandes colecciones de los tiempos clásicos constituyó la semilla que daría como fruto la disciplina que en la actualidad se conoce como bibliografía.

Ejemplo de esos catálogos son los 2 que se elaboraron por orden de Ptolomeo Filadelfio de los libros de la biblioteca de Alejandría, uno de ellos contenía tragedias y el otro comedias.

El poeta griego Calímaco colaboró en la biblioteca de Alejandría y logró elaborar su catálogo llamado Pinakes, en el cual enlistó los libros más importantes y los arregló en 120 materias.

El griego y famoso médico Claudio Galeno (siglo II a. C.) compiló el catálogo llamado De Libris Propriis Liber en el cual incluye sus propios libros clasificados en 70 grupos. (15)

Las bibliografías antiguas no diferenciaban plenamente una bibliografía de una biografía; en las bibliografías por autor se le daba mayor importancia a éste que a su obra, de tal forma que dichas bibliografías resultaban ser diccionarios biográficos; la lista de obras del autor se incluía como suplemento de la biografía.

En el período medio la bibliografía del Venerable Bede realizada en 731 d. C. titulada The Ecclesiastical history of Britain (731) se considera como la primer bibliografía que es diferente a una biografía.

Sin embargo existe acuerdo en que la primera bibliografía verdadera en sentido estricto es la que realizó Johann Trithem a finales del siglo XV, titulada Liber de Scriptoribus Ecclesiasticis (1494), en ella se incluyen cerca de 7 mil citas ordenadas cronológicamente, con un índice donde los autores eclesiásticos aparecen bajo el nombre y no por el apellido (16)

En el periodo moderno la invención de la imprenta de tipos móviles, a mediados del siglo XV provocó una gran producción de libros y surge la necesidad de registrar y controlar dicha producción, causando consecuentemente uno de los más grandes impactos en el desarrollo de la bibliografía.

El primer intento de carácter universalista por controlar y registrar la creciente producción de libros se deja ver en la obra de Konrad Gesner titulada Bibliotheca Universalis; en la cual incluye aproximadamente 12 mil libros escritos e impresos en latín, griego y hebreo. El arreglo que le dio fue alfabético por nombre del autor y registra: título, fecha y lugar de publicación, así como el nombre de la casa editorial (17).

Para compilar su obra Gesner visitó muchas bibliotecas y consultó catálogos de editores y bibliografías, formalizando de esta manera el trabajo bibliográfico.

Por otro lado en Alemania las ciudades de Frankfurt y Leipzig fueron reconocidas como centros del comercio del libro tanto a nivel nacional como internacional, sobre todo debido a sus ferias del libro realizadas desde 1594. Como necesidad paralela surgieron las que se pueden considerar las primeras bibliografías del comercio editorial.

En el siglo XVIII la bibliografía tiende a ser reconocida como una área distinta del conocimiento. Se incrementó el número de esquemas de clasificación bibliográficos y los fundamentos teóricos de la bibliografía empezaron a ser estudiados por varios autores.

En este mismo siglo los bibliotecarios empezaron a elaborar catálogos impresos de sus colecciones; los más notables fueron el de Leyden (1710), el de Oxford (1738) y el de la Bibliothéque Royale (1743) (18)

Por otra parte el prestigio de Alemania en lo que a actividad bibliográfica se refiere empieza a decaer y Francia empieza a destacar en esta materia.

Al iniciarse el siglo XIX la bibliografía fue reconocida como la mejor herramienta para la investigación académica, lo cual se sigue dando hasta la fecha.

El surgimiento de sociedades bibliográficas a finales del siglo XIX es un aspecto de gran importancia en el desarrollo de la bibliografía. Dichas sociedades son integradas por eruditos dedicados totalmente a la investigación y por aficionados.

La sociedad bibliográfica más antigua es la Bibliographical Society de Londres, fundada en 1892. En la actualidad la sociedad bibliográfica más erudita en los Estados Unidos es la Bibliographical Society de la University of Virginia, la cual fue fundada en 1947. Esta sociedad es considerada la líder en cuanto a bibliografía analítica se refiere y sus miembros son reconocidos internacionalmente. El órgano de difusión más importante de esta sociedad es su publicación en serie Studies in bibliography (19)

En este siglo XX, se puede asegurar que se está dando un cambio importante en cuanto al estudio bibliográfico se refiere.

Los bibliógrafos tienden a profundizar más en el proceso de la elaboración del libro y como consecuencia también en problemas de edición relacionados con la transmisión del texto, desde el manuscrito de su autor hasta la forma impresa.

El florecimiento de la bibliografía analítica o crítica se ha dado principalmente en Gran Bretaña, con obras de autores como Sir Walter Wilson Greg, Alfred William Pollard y Ronald Brunlees McKerrow, de quien su An introduction to bibliography for literary students, se considera la mejor obra escrita sobre bibliografía textual (20)

A mediados del siglo XX la actividad principal en esta área de los estudios bibliográficos empezó a tener gran relevancia con la obra de Fredson T. Bowers titulada Principles of bibliographical description. (21)

La gran expansión que el conocimiento científico y técnico ha tenido en los últimos años ha provocado la generación de mucha información, la cual debe controlarse. Surge también, una gran demanda de la bibliografía y empieza a ser reconocida como una rama individual y distinta de la erudición. (22)

En la actualidad se puede definir a la bibliografía como el medio para dar a conocer, difundir y diseminar los documentos en ella incluidos y se basa en la investigación; en la catalogación descriptiva, la cual incluye la descripción bibliográfica y la determinación del asiento principal y secundarios; así como la asignación de encabezamientos de materia; en la descripción y en la clasificación de los documentos incluidos. (23)

LOS GRUPOS INDIGENAS DE MEXICO

Los grupos indigenas de México pertenecen a la clase social baja, son grupos que por diversas razones se encuentran marginados, por lo cual es necesario que se les brinde la ayuda requerida. A pesar de su grado de pobreza poseen costumbres, valores, formas de organización y una cultura propias y esto no debe ser ajeno al resto de los mexicanos.

Para poder implantar programas destinados a ayudarlos es indispensable conocerlos, saber dónde viven, como se agrupan y a partir de este conocimiento general penetrar en sus costumbres alimenticias, que es el tema que nos ocupa.

Es importante conocer las zonas geográficas en que se ubican porque éstas determinan los alimentos de que disponen.

Los grupos indigenas del México de hoy no son los mismos que existieron antes de la Conquista, de acuerdo a la Lista de encabecamientos de materia de Gloria Escamilla González (24) han existido 142 grupos indigenas a través de la historia de México. (La lista de esos 142 grupos indigenas aparece en el anexo no. 1)

Se ha detectado una disminución de grupos indigenas de México, a tal grado que el X Censo general de población y vivienda de 1980 registra 40 lenguas indigenas y otras 20 incluidas en el rubro "otras lenguas indigenas", las cuales son: "Kikapu, Cotoname, Maribichicoa, Jacalteco, Motozintleco, Quetzchi o Queckchi o kekchi, Quiche o Cachiquero, Tuzanteco, Chuj, Chiapaneco, I cateco, Matlame, Matlazinca o Pirinda, Ocuilteco, Cahita o Acaxee, Chinarra, Tehueco, Teul, Zuaque, Opata" (25), que en su conjunto dan un total de 60 lenguas indigenas.

Cabe señalar que la lengua indígena es el indicador, o la característica principal que se utiliza para identificar a los grupos indigenas de México (26), (27).

La fuente que brinda la información estadística más completa sobre la población indígena de México es el Censo general de población y vivienda, aunque al hacer uso de dicha información se deben tomar en cuenta diversos factores, tales como:

a. El Censo en relación a las lenguas que se hablan únicamente considera a la población de 5 años y más, dejando a un lado a los niños de 0 a 4 años de edad.

b. El contacto de las comunidades indigenas con la economía e ideología del sistema capitalista ha propiciado, entre otras cosas, que algunos individuos de estas comunidades,

principalmente niños y jóvenes dejen o que ni siquiera aprendan la lengua materna, lo cual implica que, aunque pertenezcan a la misma comunidad y tengan el mismo sistema de vida (6); como el Censo sólo contempla el indicador de la lengua indígena, entonces las personas que no hablan la lengua indígena que se habla en su comunidad, quedan excluidas.

c. La ubicación geográfica de los grupos indígenas, ya que la mayoría de éstos viven dispersos en zonas montañosas, o poco accesibles (29).

El porcentaje de error que todo censo presenta es otra circunstancia que debe considerarse.

Con la información estadística que se obtuvo del X Censo general de población y vivienda de 1980 (30) (31), se realizaron tres cuadros y un mapa, los cuales aparecen en las siguientes páginas.

El propósito del cuadro no. 1 es mostrar el total de personas indígenas que existen en la República Mexicana, cuántas son de cada lengua y el porcentaje de éstas en relación al total de la población de 5 años y más de lengua indígena.

El cuadro no. 2 tiene como finalidad dar a conocer la población de 5 años y más, tanto en la República Mexicana como en cada una de las entidades federativas que la conforman; así como la población de lengua indígena y el porcentaje de ésta en relación a la población de más de 5 años.

Mientras que en los cuadros 1 y 2 se presenta información concentrada sobre los grupos indígenas de México, el cuadro no. 3 muestra información más detallada, permitiendo conocer la distribución de los hablantes de cada una de las 60 lenguas que contempla el X Censo general de población y vivienda, 1980 en las 32 entidades federativas.

De acuerdo a lo establecido anteriormente, el lenguaje es un elemento de coherencia que determina las costumbres que interesan para el presente estudio.

CUADRO NO. 1

POBLACION INDIGENA POR LENGUA

a Lengua indígena	b Población de 5 años y más que habla lengua- indígena.	c % de cada lengua en relación al total de la población - indígena
Estados Unidos Mexicanos	5181038	100.000 %
1. Amuzgo	18659	0.360 %
2. Chatino	20543	0.396 %
3. Chinanteco	77087	1.487 %
4. Chocho	12310	0.237 %
5. Chol	96776	1.867 %
6. Chontal de Oaxaca	8086	0.156 %
7. Chontal de Tabasco	28948	0.558 %
8. Cora	12240	0.236 %
9. Cuicateco	14155	0.273 %
10. Huasteco	103788	2.003 %
11. Huave	9972	0.192 %
12. Huichol	51850	1.000 %
13. Mame	3711	0.071 %
14. Maya	665377	12.842 %
15. Mayo	56387	1.088 %
16. Mazahua	194125	3.746 %
17. Mazateco	124176	2.396 %

18. Mexicano o Nahuatl	1376989	26.577 %
19. Mixe	74083	1.429 %
20. Mixteco	323137	6.236 %
21. Otomí	306190	5.909 %
22. Pame	5649	0.109 %
23. Pápago	236	0.004 %
24. Pima	553	0.010 %
25. Popoluca de Veracruz	23762	0.458 %
26. Seri	486	0.009 %
27. Tarahumara	62419	1.204 %
28. Tarasco	118614	2.289 %
29. Tepehua	8487	0.163 %
30. Tepehuán o Tepecano	17802	0.343 %
31. Tlapaneco	55068	1.062 %
32. Tojolabal	22331	0.431 %
33. Totonaco	196003	3.783 %
34. Triqui	8408	0.162 %
35. Tzeltal	215145	4.152 %
36. Tzotzil	133389	2.574 %
37. Yaqui	9282	0.179 %
38. Yuma	609	0.011 %
39. Zapoteco	422937	8.163 %
40. Zoque	30995	0.598 %

Otras lenguas indigenas	5040	0.097 %
Insuf. especificado	265234	5.119 %

CUADRO NO. 2

POBLACION INDIGENA POR ENTIDAD FEDERATIVA

a Entidad Federativa	b Población de 5 años y más	c Población de 5 años y más que habla - lengua indígena	d % de "c" en relación a "b"
Estados Unidos Mexicanos	57498965	5181038	9.010 %
Aguascalientes	440122	5680	1.290 %
Baja California Norte	1030237	21429	2.080 %
Baja California Sur	183830	3864	2.101 %
Campeche	358460	77090	21.505 %
Chiapas	1776985	492700	27.726 %
Chihuahua	1751906	68504	3.910 %
Coahuila	1341111	19369	1.444 %
Colima	297705	3971	1.333 %
Distrito Federal	7764178	208466	2.684 %
Durango	1008790	19419	1.924 %
Guanajuato	2559003	35181	1.374 %
Guerrero	1799324	274426	15.251 %
Hidalgo	1316268	304085	23.102 %
Jalisco	3760276	64760	1.722 %
Estado de México	6453369	360402	5.584 %
Michoacán	2459455	113299	4.606 %

Morelos	817639	31443	3.845 %
Nayarit	619476	24140	3.896 %
Nuevo León	2173155	29865	1.374 %
Oaxaca	2036490	891048	43.754 %
Puebla	2853179	488131	17.108 %
Querétaro	620654	22436	3.614 %
Quintana Roo	188107	82772	44.002 %
San Luis Potosí	1423882	193247	13.571 %
Sinaloa	1581591	37993	2.402 %
Sonora	1308149	61139	4.673 %
Tabasco	896863	56519	6.301 %
Tamaulipas	1668253	29458	1.765 %
Tlaxcala	473889	30780	6.495 %
Veracruz	4652572	634208	13.631 %
Yucatán	923887	489958	53.032 %
Zacatecas	960160	5256	0.547 %

CUADRO NO. 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Aguas -- calientes	Baja Cali fornia N.	Baja Cali fornia S.	Campeche
1. Amuzgo	-	6	-	1
2. Chatino	-	-	3	-
3. Chinanteco	-	8	-	-
4. Chocho	-	-	-	18
5. Chol	1	-	6	2467
6. Chontal de Oaxaca	-	9	-	109
7. Chontal de Tabasco	-	3	-	-
8. Cora	8	90	9	1
9. Cuicateco	-	1	1	-
10. Huasteco	27	42	10	33
11. Huave	-	-	-	-
12. Huichol	123	235	75	55
13. Mame	-	8	1	-
14. Maya	540	816	76 : 69373 :
15. Mayo	1	161	69	49
16. Mazahua	27	292	2	14
17. Mazateco	2	7	4	2
18. Mexicano o Nahuatl	383	525	623	173
19. Mixe	-	36	26	7

	Aguas -- calientes	Baja Cali fornia N.	Baja Cali fornia S.	Campeche
20. Mixteco	15	1393 : 1518 :	65
21. Otomí	66	315	20	185
22. Pame	1	3	-	-
23. Papago	-	19	2	-
24. Pima	-	-	-	-
25. Popoluca de Veracruz	-	-	1	2
26. Seri	-	4	1	-
27. Tarahumara	16	482	17	3
28. Tarasco : 2792 : : 11003 :	60	31
29. Tepehua	-	2	-	-
30. Tepehuán o Tepecano	28	22	40	5
31. Tlapaneco	-	-	-	-
32. Tojolabal	-	-	-	-
33. Totonaco	3	118	3	213
34. Triqui	-	3	-	-
35. Tzeltal	2	10	1	321
36. Tzotzil	5	11	5	73
37. Yaqui	6	837	37	1
38. Yuma	1	***** * 471 *	1	-
39. Zapoteco	37	1206	627	229
40. Zoque	-	-	-	22

	Aguas -- calientes	Baja Cali fornia N.	Baja Cali fornia S.	Campeche
Otras lenguas indigenas	-	23	-	27
Insuf. especificado	1596	3268	626	3611
TOTAL:	5680	21429	3864	77090
POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	440122	1030237	183830	358460
% DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA PO - BLACION DE 5 AÑOS Y MAS.	1.290 %	2.080 %	2.101 %	21.505 %

CUADRO NO. 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Chiapas	Chihuahua	Coahuila	Colima
1. Amuzgo	-	-	4	-
2. Chatino	7	2	1	-
3. Chinanteco	1069	3	12	1
4. Chocho	4	-	1	-
5. Chol	***** * 76959 *	2	9	-
6. Chontal de Oaxaca	63	2	-	3
7. Chontal de Tabasco	68	16	-	-
8. Cora	7	3	6	4
9. Cuicateco	150	-	-	-
10. Huasteco	45	28	26	-
11. Huave	24	2	-	-
12. Huichol	17	23	73	99
13. Mame	***** * 3644 *	1	-	-
14. Maya	1535	460	752	24
15. Mayo	5	15	28	5
16. Mazahua	18	282	38	1
17. Mazateco	40	10	12	2
18. Mexicano o náhuatl	443	242 : 12314 : : 590 :

	Chiapas	Chihuahua	Coahuila	Colima
19. Mixe	12	2	16	1
20. Mixteco	221	96	43	18
21. Otomí	60	147	174	23
22. Pame	-	2	9	-
23. Pápago	-	1	-	-
24. Pima	-	***** * 350 *	-	-
25. Popoluca de Veracruz	-	-	-	-
26. Seri	-	-	1	-
27. Tarahumara	18	***** " 56400 "	154	2
28. Tarasco	17	109	174	317
29. Tepehua	4	-	-	-
30. Tepehúan o Tepecano	-	2289	278	17
31. Tlapaneco	-	-	-	2
32. Tojolabal	***** * 22222 *	-	-	1
33. Totonaco	80	68	29	-
34. Triqui	-	-	-	-
35. Tzeltal	***** " 212520 "	7	7	1
36. Tzotzil	***** * 131825 *	27	7	2
37. Yaqui	6	57	32	5
38. Yuma	14	1	1	-

	Chiapas	Chihuahua	Coahuila	Colima
39. Zapoteco	3612	419	430	94
40. Zoque	***** * 25784 *	-	-	-
Otras lenguas indigenas	722	8	79	-
Insuf. especificado	11485	7430	4659	2759
TOTAL:	492700	68504	19369	3971
POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	1776985	1571906	1341111	297705
% DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA PO - BLACION DE 5 AÑOS Y MAS	27.726 %	3.910 %	1.444 %	1.333 %

CUADRO NO. 3
(continuación)

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Distrito Federal	Durango	Guanajuato	Guerrero
1. Amuzgo	151	-	-	***** * 16205 *
2. Chatino	59	-	-	-
3. Chinanteco	916	3	2	4
4. Chocho	254	-	-	47
5. Chol	120	-	2	3
6. Chontal de Oaxaca	122	-	-	12
7. Chontal de Tabasco	137	2	3	-
8. Cora	23	13	5	4
9. Cuicateco	265	-	-	2
10. Huasteco	1126	30	125	18
11. Huave	49	-	-	-
12. Huichol	135	356	28	7
13. Mame	7	6	-	-
14. Maya	5547	108	178	383
15. Mayo	91	10	9	4
16. Mazahua	10648	36	267	129
17. Mazateco	3755	1	4	20
18. Mexicano o náhuatl	83064	1143	1727 : 128192 :

	Distrito Federal	Durango	Guanajuato	Guerrero
19. Mixe	1697	1	1	98
20. Mixteco	15677	11	104	64445
21. Otomí	22172	67 : 20002 :	342
22. Pame	55	-	778	2
23. Pápago	-	-	-	-
24. Pima	57	-	-	-
25. Popoluca de Veracruz	42	-	-	33
26. Seri	12	-	-	-
27. Tarahumara	419	718	104	19
28. Tarasco	3167	32	1648	258
29. Tepehua	69	-	-	-
30. Tepehuan o Tepecano	64 " 13147 "	1	-
31. Tlapaneco	1021	-	-	***** * 53130 *
32. Tojolabal	65	1	-	-
33. Totonaco	4367	20	187	164
34. Triqui	117	-	2	45
35. Tzeltal	703	5	15	1
36. Tzotzil	438	1	14	10
37. Yaqui	283	14	24	13
38. Yuma	17	1	-	13
39. Zapoteco	22872	74	191	878

	Distrito Federal	Durango	Guanajuato	Guerrero
40. Zoque	49	-	1	-
Otras lenguas indígenas	528	-	7	14
Insuf. especificado	***** * 28106 *	3619	9752	9931
TOTAL:	208466	19419	35181	274426
POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	7764178	1008790	2559003	1799324

% DE LA POBLACION DE
5 AÑOS Y MAS QUE
HABLA LENGUA INDIGENA
EN RELACION A LA PO -
BLACION DE 5 AÑOS Y
MAS

2.684 %	1.924 %	1.374 %	15.251 %
---------	---------	---------	----------

CUADRO NO. 3
(continuación)

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Hidalgo	Jalisco	Estado de México	Michoacán
1. Amuzgo	-	-	79	1
2. Chatino	-	1	21	40
3. Chinanteco	1	12	427	31
4. Chocho	1	14	259	-
5. Chol	-	12	51	2
6. Chontal de Oaxaca	-	15	99	2
7. Chontal de Tabasco	-	6	23	-
8. Cora	1	142	15	6
9. Cuicateco	4	1	173	20
10. Huasteco	73	139	586	16
11. Huave	-	1	18	-
12. Huichol	1	***** " 40777 "	64	128
13. Mame	-	2	2	1
14. Maya	135	1062	1904	234
15. Mayo	-	39	21	1
16. Mazahua	74	327	***** " 17288 "	3714
17. Mazateco	15	2	1402	7

	Hidalgo	Jalisco	Estado de México	Michoacán
18. Mexicano o náhuatl : 177902 :	2941	22689	2956
19. Mixe	2	35	691	5
20. Mixteco	80	293	12381	230
21. Otomí	***** * 115356 *	430	98115	593
22. Pame	-	1	15	9
23. Pápago	-	7	-	1
24. Pima	-	4	1	-
25. Popoluca de Veracruz	-	6	65	-
26. Seri	-	3	10	-
27. Tarahumara	8	263	120	52
28. Tarasco	83	2698	1410 " 92642 "
29. Tepehua	1554	-	82	1
30. Tepehuán o Tepecano	5	52	34	1
31. Tlapaneco	6	36	410	24
32. Tojolabal	-	1	22	3
33. Totonaco	222	187	2475	62
34. Triqui	-	-	231	-
35. Tzeltal	8	39	146	15
36. Tzotzil	15	20	142	11
37. Yaqui	21	204	45	18

	Hidalgo	Jalisco	Estado de México	Michoacán
38. Yuma	-	1	5	-
39. Zapoteco	320	1199	12461	361
40. Zoque	-	10	78	1
Otras lenguas indígenas	13	9	***** * 1287 *	-
Insuf. especificado	8185	13769	25055	12111
TOTAL:	304085	64760	360402	113299
POBLACION DE 5 AÑOS Y MÁS	1316268	3760276	6453369	2459455
% DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	23.102%	1.722 %	5.584 %	4.606 %

CUADRO NO. 3
(continuación)

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Morelos	Nayarit	Nuevo León	Oaxaca
1. Amuzgo	6	-	6	2168
2. Chatino	1	-	-	***** * 20381 *
3. Chinanteco	40	-	7	66811
4. Chocho	68	1	1	1912
5. Chol	1	1	9	78
6. Chontal de Oaxaca	1	1	-	***** * 7575 *
7. Chontal de Tabasco	15	-	4	4
8. Cora	6 : 11518 :	25	2
9. Cuicateco	3	-	-	***** * 13338 *
10. Huasteco	58	1	697	55
11. Huave	-	-	-	***** * 9826 *
12. Huichol	22	8742	24	383
13. Mame	-	1	-	1
14. Maya	210	75	677	328
15. Mayo	22	41	5	5
16. Mazahua	200	89	61	15

	Morelos	Nayarit	Nuevo León	Oaxaca
17. Mazateco	14	2	8	***** * 107757 *
18. Mexicano o náhuatl : 24067 :	187 : 20103 :	4524
19. Mixe	10	3	53	***** * 69476 *
20. Mixteco	1486	77	99	***** * 206411 *
21. Otomi	548	62	368	110
22. Pame	3	-	15	-
23. Pápago	6	-	-	2
24. Pima	-	-	-	-
25. Popoluca de Veracruz	19	-	2	13
26. Seri	-	-	-	4
27. Tarahumara	18	8	135	10
28. Tarasco	196	124	178	35
29. Tepehua	-	-	-	-
30. Tepehuán o Tepecano	108	936	30	-
31. Tlapaneco	305	3	3	9
32. Tojolabal	-	-	-	-
33. Totonaco	110	3	126	182
34. Triqui	11	1	-	***** * 7974 *
35. Tzeltal	20	3	7	20
36. Tzotzil	24	5	23	38

	Morelos	Nayarit	Nuevo León	Oaxaca
37. Yaqui	23	33	45	4
38. Yuma	-	-	-	-
39. Zapoteco	625	101	251	"" 347006 ""
40. Zoque	7	-	-	4530
Otras lenguas indigenas	5	-	39	1276
Insuf. especificado	3185	2122	6864	18785
TOTAL:	31443	24140	29865	891048
 POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	 817639	 619476	 2173155	 2036490
 % DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA PO - BLACION DE 5 AÑOS Y MAS	 3.845 %	 3.896 %	 1.374 %	 43.754 %

CUADRO NO. 3
(continuación)

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Puebla	Queretaro	Quintana Roo.	San Luis Potosi
1. Amuzgo	4	-	8	1
2. Chatino	4	8	-	8
3. Chinanteco	59	-	1	2
4. Chocho	***** * 9701 *	-	2	-
5. Chol	17	-	18	28
6. Chontal de Oaxaca	14	-	-	-
7. Chontal de Tabasco	4	-	17	-
8. Cora	2	-	-	1
9. Cuicateco	131	-	2	-
10. Huasteco	55	31	6	***** * 50897 *
11. Huave	6	-	-	-
12. Huichol	8	11	14	20
13. Mame	25	-	-	1
14. Maya	397	71 : 80213 :	93
15. Mayo	13	4	84	5
16. Mazahua	68	33	9	33
17. Mazateco	5289	16	4	2

	Puebla	Queretaro	Quintana	San Luis
18. Mexicano o náhuatl	" 369678 "	362	192 : 127319 :
19. Mixe	96	3	6	23
20. Mixteco	10766	54	73	39
21. Otomi	6415 : 19436 :	30	604
22. Pame	1	48	-	***** * 4670 *
23. Pápago	-	-	-	-
24. Pima	-	-	-	-
25. Popoluca de Veracruz	410	-	-	-
26. Seri	-	1	-	-
27. Tarahumara	35	22	4	13
28. Tarasco	128	124	21	67
29. Tepehua	282	-	-	-
30. Tepehuán o Tepecano	14	19	35	4
31. Tlapaneco	69	18	4	3
32. Tojolabal	2	-	1	-
33. Totonaco	68303	12	107	68
34. Triqui	8	1	-	-
35. Tzeltal	35	2	30	4
36. Tzotzil	35	2	15	58
37. Yaqui	19	2	3	5
38. Yuma	1	-	11	-

	Puebla	Queretaro	Quintana Roo.	San Luis Potosi
39. Zapoteco	1694	148	170	201
40. Zoque	1	-	12	6
Otras lenguas indigenas	16	2	-	-
Insuf. especificado	14326	2006	1680	9072
TOTAL:	488131	22436	82772	193247
POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	2853179	620654	188107	1423882

% DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	Puebla	Queretaro	Quintana Roo.	San Luis Potosi
	17.108 %	3.614 %	44.002 %	13.571 %

CUADRO NO. 3
(continuación)

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Sinaloa	Sonora	Tabasco	Tamaulipas
1. Amuzgo	7	1	-	-
2. Chatino	-	-	2	-
3. Chinanteco	2	14	4	23
4. Chocho	1	2	4	3
5. Chol	-	5	16813	2
6. Chontal de Oaxaca	3	-	-	-
7. Chontal de Tabasco	3	10	" 28344 "	12

8. Cora	* 240 *	91	1	2
9. Cuicateco	1	12	1	-
10. Huasteco	47	49	24	1913
11. Huave	1	-	-	-
12. Huichol	185	113	7	19
13. Mame	-	-	-	-
14. Maya	3930	9311	2200	358
	*****		
15. Mayo	: 20091 :	" 35387 "	-	8
16. Mazahua	71	57	21	141
17. Mazateco	1	1	3	16
18. Mexicano o náhuatl	940	281	655 : 18803 :

	Sinaloa	Sonora	Tabasco	Tamaulipas
19. Mixe	36	11	112	7
20. Mixteco	1009	279	266	104
21. Otomi	312	135	75	666
22. Pame	4	-	-	21
23. Pápago	-	***** * 193 *	-	1
24. Pima	6	134	-	-
25. Popoluca de Veracruz	1	3	10	4
26. Seri	-	***** * 450 *	-	-
27. Tarahumara	2124	1074	1	81
28. Tarasco	407	220	20	309
29. Tepehua	1	-	2	-
30. Tepehuán o Tepecano	598	31	2	21
31. Tlapaneco	-	1	-	7
32. Tojolabal	1	-	3	1
33. Totonaco	46	65	224	502
34. Triqui	1	2	2	-
35. Tzeltal	4	1	972	19
36. Tzotzil	23	5	290	25
37. Yaqui	524	***** * 6860 *	12	29
38. Yuma	-	67	-	-
39. Zapoteco	708	421	1055	590

	Sinaloa	Sonora	Tabasco	Tamaulipas
40. Zoque	-	1	253	1
Otras lenguas indigenas	310	85	20	14
Insuf. especificado	6355	5767	5121	5756
TOTAL:	37993	61139	56519	29458
POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	1581591	1308149	896863	1668253
% DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA PO - BLACION DE 5 AÑOS Y MAS	2.402 %	4.673 %	6.301 %	1.765 %

CUADRO NO. 3
(continuación)

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Tlaxcala	Veracruz	Yucatán	Zacatecas
1. Amuzgo	-	9	1	1
2. Chatino	-	5	-	-
3. Chinanteco	3	***** * 7627 *	4	1
4. Chocho	17	-	-	-
5. Chol	6	110	53	1
6. Chontal de Oaxaca	-	56	-	-
7. Chontal de Tabasco	-	267	9	1
8. Cora	-	7	-	8
9. Cuicateco	7	43	-	-
10. Huasteco	22	47584	3	22
11. Huave	-	45	-	-
12. Huichol	-	18	8	80
13. Mame	-	10	1	-
14. Maya	66	2042 " 480422 " : 1857 :
15. Mayo	1	73	138	2
16. Mazahua	42	109	3	16
17. Mazateco	10	5766	1	1
18. Mexicano o náhuatl : 26072 :	347597	107	195

	Tlaxcala	Veracruz	Yucatán	Zacatecas
19. Mixe	12	1379	225	1
20. Mixteco	80	5747	41	16
21. Otomi	1302	17995	27	38
22. Pame	1	11	-	-
23. Pápago	-	4	-	-
24. Pima	-	1	-	-
25. Popoluca de Veracruz	-	***** * 23061 *	90	-
26. Seri	-	-	-	-
27. Tarahumara	13	67	4	15
28. Tarasco	26	154	12	152
29. Tepehua	1	***** * 6489 *	-	-
30. Tepehuán o Tepecano	6	2	8	5
31. Tlapaneco	-	17	-	-
32. Tojolabal	1	7	-	-
33. Totonaco	509	***** " 117533 "	10	5
34. Triqui	-	10	-	-
35. Tzeltal	4	199	23	1
36. Tzotzil	13	213	11	3
37. Yaqui	1	115	-	4
38. Yuma	-	4	-	-
39. Zapoteco	97	24631	180	49

	Tlaxcala	Veracruz	Yucatán	Zacatecas
40. Zoque	1	237	1	-
Otras lenguas indígenas	-	550	5	1
Insuf. especificado	2467	24414	8571	2781
TOTAL:	30780	634208	489958	5256
POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	473889	4652572	923887	960160
% DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	6.495 %	13.631 %	53.032 %	0.547 %

CUADRO NO. 3
(F I N)

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	T O T A L	% DE CADA LENGUA EN RELACION AL TOTAL DE LA POBLACION INDIGENA
1. Amuzgo	18659	0.360 %
2. Chatino	20543	0.396 %
3. Chinanteco	77087	1.487 %
4. Chocho	12310	0.237 %
5. Chol	96776	1.867 %
6. Chontal de Oaxaca	8086	0.156 %
7. Chontal de Tabasco	28948	0.558 %
8. Cora	12240	0.236 %
9. Cuicateco	14155	0.273 %
10. Huasteco	103788	2.003 %
11. Huave	9972	0.192 %
12. Huichol	51850	1.000 %
13. Mame	3711	0.071 %
14. Maya	665377	12.842 %
15. Mayo	56387	1.088 %
16. Mazahua	194125	3.746 %
17. Mazateco	124176	2.396 %
18. Mexicano o náhuatl	1376989	26.577 %

19. Mixe	74083	1.429 %
20. Mixteco	323137	6.236 %
21. Otomi	306190	5.909 %
22. Pame	5649	0.109 %
23. Pápago	236	0.004 %
24. Pima	553	0.010 %
25. Popoluca de Veracruz	23762	0.458 %
26. Seri	486	0.009 %
27. Tarahumara	62419	1.204 %
28. Tarasco	118614	2.289 %
29. Tepehua	8487	0.163 %
30. Tepehuán o Tepecano	17802	0.343 %
31. Tlapaneco	55068	1.062 %
32. Tojolabal	22331	0.431 %
33. Totonaco	196003	3.783 %
34. Triqui	8408	0.162 %
35. Tzeltal	215145	4.152 %
36. Tzotzil	133389	2.574 %
37. Yaqui	9282	0.179 %
38. Yuma	609	0.011 %
39. Zapoteco	422937	8.163 %
40. Zoque	30995	0.598 %
Otras lenguas indígenas	5040	0.097 %

Insuf. especificado 265234 5.119 %

TOTAL: 5181038 100.000 %

POBLACION DE
5 AÑOS Y MAS 57498965

% DE LA POBLACION DE
5 AÑOS Y MAS QUE
HABLA LENGUA INDIGENA
EN RELACION A LA PO -
BLACION DE 5 AÑOS Y
MAS 9.010 %

Al analizar el cuadro no. 1 se puede apreciar que la lengua indígena con el mayor porcentaje es la mexicana o náhuatl, con el 26.577 %. El segundo y tercer lugar lo ocupan las lenguas maya, con el 12.842 % y la zapoteca con el 8.163 % respectivamente.

Entre las lenguas con bajo porcentaje se encuentran: pápago (0.004 %), seri (0.09 %), pima (0.010 %), yuma (0.011 %), mame (0.071 %) y el rubro "otras lenguas indígenas" (0.097 %).

El cuadro no. 2 revela que las entidades federativas de los Estados Unidos Mexicanos con el mayor porcentaje de hablantes de lengua indígena, en relación a su población de 5 años y más son: en primer lugar Yucatán con el 53.032 %; el segundo lugar lo ocupa Quintana Roo con el 44.002 % y en tercer lugar Oaxaca con el 43.754 %.

Con porcentajes que van del 1.290 % al 1.924 % se encuentran: Aguascalientes (1.290 %), Colima (1.333 %), Nuevo León y Guanajuato (1.374 %), Coahuila (1.444 %), Jalisco (1.722 %), Tamaulipas (1.765 %) y Durango (1.924 %).

La distribución del número de hablantes de las 40 lenguas indígenas, más las 20 que están agrupadas en el rubro "otras lenguas indígenas" en las 32 entidades federativas de México se puede observar en el cuadro no. 3. Al leer este cuadro en forma vertical se puede apreciar el número de hablantes de cada lengua en cada una de las entidades federativas.

La cifra señalada con asteriscos [***] indica la entidad federativa en la que se encuentra el mayor número de hablantes de cada una de las lenguas.

.....
La cifra señalada con : : se refiere al mayor número de hablantes de una lengua indígena en cada estado de la República Mexicana, especificando la lengua indígena que hablan.

Cuando ambas características coinciden, se indica así "*****"
" " "

Con base en el cuadro no. 3 se elaboró el siguiente mapa de la República Mexicana, en el cual el número o números que aparecen en cada entidad federativa corresponden al mayor número de personas de lengua indígena.

A continuación se presenta la lista de las lenguas indígenas con los números respectivos:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Anuzgo | 22. Pame |
| 2. Chatino | 23. Pápago |
| 3. Chinanteco | 24. Pima |
| 4. Chocho | 25. Popoluca de Veracruz |
| 5. Chol | 26. Seri |
| 6. Chontal de Oaxaca | 27. Tarahumara |
| 7. Chontal de Tabasco | 28. Tarasco |
| 8. Cora | 29. Tepehua |
| 9. Cuicateco | 30. Tepehuan o Tepecano |
| 10. Huasteco | 31. Tlapaneco |
| 11. Huave | 32. Tojolabal |
| 12. Huichol | 33. Totonaco |
| 13. Mame | 34. Triqui |
| 14. Maya | 35. Tzeltal |
| 15. Mayo | 36. Tzotzil |
| 16. Mazahua | 37. Yaqui |
| 17. Mazateco | 38. Yuma |
| 18. Mexicano o Náhuatl | 39. Zapoteco |
| 19. Mixe | 40. Zoque |
| 20. Mixteco | + Insuficientemente |
| 21. Otomí | especificado. |

* En el Distrito Federal la cifra más alta de personas que hablan lengua indígena es la del rubro "insuficientemente especificado", es decir que hablan una lengua indígena pero no se especifica cual es; pero si se toma en cuenta las lenguas, entonces de la que hay más hablantes en el Distrito Federal es de la mexicana o náhuatl.

LOS GRUPOS INDIGENAS EN MEXICO.



LOS GRUPOS INDIGENAS Y LA ALIMENTACION
EN LA PRESENTE ADMINISTRACION
(1988-1994)

Uno de los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo, 1989-1994 es el "mejoramiento productivo del nivel de vida de la población", para alcanzarlo se creó el Acuerdo Nacional para el Mejoramiento Productivo del Nivel de Vida. Dicho acuerdo contempla el aspecto "Alimentación y abasto", señalando que el objetivo de la política alimentaria es asegurar el abasto de alimentos bajo condiciones adecuadas de calidad y precio, sobre todo a los grupos de más bajos recursos (32).

El acuerdo también incluye el tema "erradicación de la pobreza extrema" y se menciona que las acciones que se dirijan a los grupos étnicos tendrán que respetar su cultura, valores, tradiciones y formas de organización (33).

Con la finalidad de erradicar la pobreza extrema se creó el Programa Nacional de Solidaridad (PRONASOL), el cual está dirigido a quienes la padecen, es decir, los grupos indígenas, los campesinos de escasos recursos y los grupos populares urbanos.

Son diversos los problemas que debe atender el PRONASOL, entre ellos se encuentra el de la alimentación; para solucionarlos pretende impulsar la eficiencia en la producción de alimentos y el abasto de productos básicos a precios accesibles (34).

Una de las llamadas "líneas de política" señala "extender a todas las zonas indígenas los programas de desarrollo integral; estos programas ya operan en la Selva Lacandona, en la Sierra Tarahumara y en la región chinanteca; es propósito de esta estrategia de desarrollo ampliar sus alcances a todas las grandes concentraciones étnicas del país, incluyendo las zonas urbanas" (35).

En el Primer informe de gobierno de la presente administración se menciona que el PRONASOL realizó más de 44 mil obras y acciones en materia de salud, educación, alimentación, abasto, servicios, infraestructura de apoyo y proyectos productivos (36).

También señala que se han concentrado esfuerzos en las comunidades indígenas y campesinas de Oaxaca, Chiapas, Guerrero, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Chihuahua, Nayarit, Campeche y Zacatecas. (37).

Se han firmado convenios de concertación con 20 grupos étnicos

del país, en los cuales se han definido de manera conjunta las acciones para el bienestar social y para el impulso de sus actividades productivas.

Se rehabilitaron 1,233 albergues para que los niños y jóvenes indígenas tengan mejores condiciones de estudio, y se incrementaron las becas alimenticias.

Con la construcción y equipamiento de 438 centros de salud, de 323 unidades médicas IMSS/Solidaridad y la ampliación y rehabilitación de las instalaciones existentes, la cobertura de salud fue ampliada para brindarle servicio en esta materia a dos millones de indígenas y campesinos.

En lo que se refiere a la alimentación y abasto se recapitalizaron más de 15 mil tiendas rurales y urbanas y se establecieron 459 nuevas tiendas y 138 lecherías en comunidades y colonias populares (38).

Esta información es la que maneja el gobierno de México respecto a su preocupación por la problemática que nos ocupa, pero se necesitaría un análisis profundo acerca del significado de estas medidas para la población indígena y la repercusión que éstas tuvieran en su beneficio.

METODOLOGIA

1. Identificación de los encabezamientos de materia.

Para realizar la bibliografía el primer paso fue identificar los encabezamientos de materia bajo los cuales se hizo la búsqueda bibliográfica en LIBRUNAM. Los encabezamientos de materia se tomaron de la Lista de encabezamientos de materia de Gloria Escamilla González y fueron 142, es decir los correspondientes a los grupos indígenas mexicanos (La lista aparece en el anexo no.1)

2. Búsqueda bibliográfica y selección de registros bibliográficos en LIBRUNAM.

Una vez identificados los encabezamientos de materia se hizo la búsqueda bibliográfica en LIBRUNAM y ésta fue tanto por el encabezamiento de materia como por título. La primera selección se hizo a través de la búsqueda en línea, descartando las monografías que tratan sobre arte, escultura, pintura, etc. de los grupos indígenas debido a que se consideró poco probable que incluyeran información sobre la alimentación.

De la búsqueda bibliográfica en LIBRUNAM se obtuvieron aproximadamente 289 registros bibliográficos correspondientes a los encabezamientos de materia de 53 grupos indígenas de México. Lo anterior significa que de 89 encabezamientos de materia de grupos indígenas no se encontró información en LIBRUNAM.

Después de haber obtenido los registros bibliográficos se procedió a indagar en qué bibliotecas de la UNAM se encuentra cada una de las monografías. Debido a que una obra puede estar en varias bibliotecas, los 289 registros bibliográficos fueron organizados tomando en cuenta la biblioteca en la que se encuentran las obras.

El siguiente paso fue dirigirse a las bibliotecas para hacer la revisión del contenido de cada una de las obras. Previamente se consultó el catálogo de cada biblioteca; esto se hizo tomando en cuenta que en algunas bibliotecas se hacen modificaciones a la signatura topográfica que se asigna en la Dirección General de Bibliotecas y también debido a que en ocasiones LIBRUNAM señala que en determinada biblioteca existe tal obra, pero por diversas circunstancias los registros bibliográficos no aparecen en los catálogos de las bibliotecas, el número de registros bibliográficos que se encontraron en este caso fueron 27.

El hecho de que una obra pueda encontrarse en varias bibliotecas permitió revisar un mayor número de obras, ya que si por alguna razón la obra no se localizaba en una biblioteca, entonces se buscaba en otras hasta encontrarla.

Por otro lado, hay obras que únicamente se ubican en una biblioteca y si éstas están prestadas, extraviadas, etc., entonces es más difícil obtenerlas. Las monografías que se encontraron en este caso fueron 14, es decir que no se obtuvieron para revisarlas, aún después de estarlas rastreando persistentemente.

3. Revisión de las obras.

Debido a que la mayoría de las obras sobre los grupos indígenas de México son generales, la revisión del contenido de cada obra tuvo como finalidad detectar las que tratan el tema de la alimentación.

La revisión se hizo tomando en cuenta la tabla de contenido, el índice analítico, -cuando la obra lo tiene- y algunos capítulos para ver si trataban el tema en un inciso; incluso se hizo la lectura de algunas obras de manera completa, sobre todo cuando la obra no incluye tabla de contenido ni índice analítico; o los contiene pero no en forma suficiente para saber si trata el tema de la alimentación.

4. Elaboración del registro bibliográfico.

Una vez hecha la revisión del contenido de la obra, si ésta no contiene el tema de la alimentación se descartó. El número de obras descartadas fue aproximadamente de 154.

Cuando se detectaba que la monografía sí abordaba el tema de la alimentación, el siguiente paso fue leer el inciso, capítulo o incluso la obra completa para después poder elaborar el registro bibliográfico y el resumen; el registro bibliográfico incluye:

a. Catalogación descriptiva

- Descripción bibliográfica
- Determinación del asiento principal y asientos secundarios.

La catalogación descriptiva se hizo de acuerdo a las Anglo-American Cataloguing Rules, second edition, 1988 revision y al Manual de metodología y técnica bibliográficas, 3a edición de Gloria Escamilla González.

b. Asignación de encabezamientos de materia.

La asignación de encabezamientos de materia está basada en la Lista de encabezamientos de materia de Gloria Escamilla González y en la Library of Congress subject headings, 9th y 10th edition.

c. Clasificación.

La signatura topográfica que aparece en la mayoría de los registros bibliográficos es la que asigna la Dirección General de Bibliotecas de la UNAM.

5. Elaboración del resumen.

Después de haber realizado el registro bibliográfico se procedió a realizar un resumen con el cual se pretende dar a conocer el contenido de la obra, el capítulo o el inciso.

Otras formas de obtener las monografías incluidas.

La mayoría de las monografías incluidas en la bibliografía se obtuvieron mediante la búsqueda que se hizo de los encabezamientos de materia y títulos de los grupos indígenas de México en LIBRUNAM.

Sin embargo otras monografías se obtuvieron de otras formas: una de ellas fue la recomendación de obras por parte de personas expertas en el tema.

Otra manera fue por medio de las citas, es decir que al estar leyendo las obras identificadas en LIBRUNAM, éstas hacen referencia a otros libros que también tratan el tema.

Cabe agregar que el azar juega también cierto papel en la elaboración de cualquier bibliografía, al hallar por casualidad, obras que tratan el tema de interés.

- a. Número consecutivo
- b. Asiento principal
- c. Título propiamente dicho
- d. Mención de responsabilidad relacionada con el título propiamente dicho.
- e. Lugar de publicación
- f. Casa editorial
- g. Año de publicación
- h. Extensión del material
- i. Otros detalles físicos
- j. Título propiamente dicho de la serie
- k. Signatura topográfica
- l. Claves de bibliotecas.
- m. Notas
- n. ISBN
- h. Resumen

Es importante señalar que no todos los datos que aparecen en los ejemplos se presentan en cada uno de los registros bibliográficos y que estos dos ejemplos no incluyen otros elementos que sí están presentes en otros registros bibliográficos, por ejemplo la mención de edición, otros detalles físicos, etc.

Cuando en un registro bibliográfico aparecen 4 guiones (----) antes del título significa que el asiento principal es el mismo que el del registro bibliográfico anterior.

La signatura topográfica de las monografías que se consultaron en las bibliotecas de la UNAM es la que asigna la Dirección General de Bibliotecas y por lo tanto es la que aparece en LIBRUNAM. Cabe señalar que algunas bibliotecas hacen modificaciones a la signatura topográfica o en algunos casos no la toman en cuenta, por lo que se sugiere consultar el catálogo de cada biblioteca para detectar estos cambios.

Algunos registros bibliográficos no incluyen la signatura topográfica, la razón es porque son libros particulares y no están en alguna biblioteca de la UNAM.

Se puede observar que algunos registros bibliográficos únicamente tienen una clave de biblioteca y que otros tienen más de una, esto último significa que de acuerdo a la búsqueda que se hizo en LIBRUNAM, una monografía se encuentra en varias bibliotecas. La clave de la biblioteca que aparece subrayada es en la que se consultó la obra.

Las claves de las bibliotecas que aparecen en la mayoría de los registros bibliográficos son las que utiliza la Dirección General de Bibliotecas.

Índice analítico

Con la finalidad de facilitar la consulta de la bibliografía se recomienda consultar el índice analítico que aparece después de ésta. En el índice se encuentran ordenados alfabéticamente:

a. Asientos principales y secundarios de cada uno de los registros bibliográficos, es decir autores, coautores, traductores, prologuistas, ilustradores, organismos y títulos.

b. Los encabezamientos de materia asignados a cada uno de los registros.

c. Series

d. Referencias, de cada uno de los encabezamientos de materia asignados. Se buscaron en la Lista de encabezamientos de materia de Gloria Escamilla González los términos que no se utilizan, con ellos se elaboraron las referencias que aparecen en el índice, por ejemplo la Lista utiliza el encabezamiento de materia TZOTZILES y un término que cancela es el de chamulas, entonces en el índice la referencia aparece así:

Chamulas véase TZOTZILES

En el índice también se encuentran referencias de las siglas de organismos, ejemplo:

UNAM véase Universidad Nacional Autónoma de México

Asimismo existen referencias de las formas no utilizadas para los nombres de organismos a las sí usadas, ejemplo:

Secretaría de Educación Pública véase México.
Secretaría de Educación Pública

Después de cada autor, coautor, prologuista, ilustrador, traductor, título, organismo, encabezamiento de materia o serie que aparece en el índice analítico, se encuentra un número o números los cuales remiten al registro bibliográfico correspondiente.

En el índice los títulos de los registros bibliográficos analíticos aparecen entre comillas ("), mientras que los títulos de los registros bibliográficos a monografías se encuentran

subrayados. Los encabezamientos de materia, así como los subencabezamientos están escritos con mayúsculas. En las referencias el término que no se usa aparece con minúsculas, seguido de la palabra véase y después el encabezamiento de materia con mayúsculas.

La ordenación alfabética tanto de los registros bibliográficos como del índice analítico está basada esencialmente en las Reglas para la ordenación alfabética de los catálogos, de la American Library Association.

CLAVES DE BIBLIOTECAS DE LA UNAM.

ACA Escuela Nacional de Estudios Profesionales Acatlán
 AN Instituto de Investigaciones Antropológicas
 ARA Escuela Nacional de Estudios Profesionales Aragón
 B Escuela Nacional de Artes Plásticas
 B(1) Escuela Nacional de Artes Plásticas. División de Estudios de Posgrado.
 BA Facultad de Arquitectura. División de Estudios Profesionales.
 BA(1) Facultad de Arquitectura. Departamento de Enlace Cultural.
 BA(2) Facultad de Arquitectura. División de Estudios de Posgrado.
 BAI Facultad de Arquitectura. Diseño Industrial
 BAT Facultad de Arquitectura. Biblioteca de Maestros
 BC Dirección General de Bibliotecas
 BE Instituto de Investigaciones Estéticas
 C Facultad de Contaduría y Administración. División de Estudios Profesionales.
 C(1) Facultad de Contaduría y Administración. División de Estudios de Posgrado.
 CCH Dirección Unidad Académica del Ciclo de Bachillerato
 CE Instituto de Investigaciones en Matemáticas Aplicadas y en Sistemas.
 CEL Coordinación de Humanidades. Centro Coordinador y Difusor de los Estudios Latinoamericanos.
 CEU Coordinación de Humanidades. Centro de Estudios sobre la Universidad.
 CIC(1) Coordinación de Ciencias. Programa Universitario de Alimentos.
 CM Centro de Investigaciones y Servicios Educativos
 CMP(1) Facultad de Arquitectura. Centro Multidisciplinario de Posgrado.
 CMP(3) Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. Centro Multidisciplinario de Posgrado.
 CMP(5) Facultad de Economía. Centro Multidisciplinario de Posgrado.
 CP Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. División de Estudios Profesionales
 CT Instituto de Investigaciones Filológicas. Centro de Estudios Clásicos.
 CUA Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán
 CYHA Colegio de Ciencias y Humanidades. Plantel Naucalpan
 CYHB Colegio de Ciencias y Humanidades. Plantel Azcapotzalco
 CYHC Colegio de Ciencias y Humanidades. Plantel Vallejo
 CYHD Colegio de Ciencias y Humanidades. Plantel Sur
 CYHE Colegio de Ciencias y Humanidades. Plantel Oriente

D Facultad de Derecho. División de Estudios Profesionales
 D(11) Facultad de Derecho. Seminario de Sociología general
 jurídica.
 D(12) Facultad de Derecho. Seminario de Teoría del Estado
 D(3) Facultad de Derecho. Seminario de Derecho Agrario
 D(6) Facultad de Derecho. Seminario de Filosofía del Derecho
 DD Dirección General de Actividades Deportivas y
 Recreativas
 DF Dirección General de Difusión Cultural. Dirección
 General.
 DF(3) Centro Universitario de Estudios Cinematográficos
 DGB Dirección General de Bibliotecas
 DM Dirección General de Servicios Médicos
 DO Dirección General de Orientación Vocacional
 DS Instituto de Investigaciones Sociales
 F Facultad de Filosofía y Letras. División de Estudios
 Profesionales
 F(24) Facultad de Filosofía y Letras. División Sistema de
 Universidad Abierta.
 FC Facultad de Ciencias. División de Estudios Profesionales
 FF Facultad de Filosofía y Letras. División de Estudios de
 Posgrado.
 FH Instituto de Investigaciones Históricas
 FL Instituto de Investigaciones Filológicas. Centro de
 Estudios Literarios.
 FM Instituto de Investigaciones Filológicas. Centro de
 Estudios Mayas.
 G Facultad de Ingeniería. División de Estudios
 Profesionales
 GG Instituto de Geografía
 GH(3) Facultad de Ingeniería. Acervo Histórico
 H Facultad de Medicina. División de Estudios Profesionales
 HB Escuela Nacional de Enfermería y Obstetricia
 HBM Facultad de Medicina. Departamento de Historia de la
 Medicina
 IF Instituto de Geofísica
 IHM Instituto de Investigaciones Históricas. Centro de
 Investigaciones Humanísticas de Mesoamérica y el Estado
 de Chiapas.
 IIF Instituto de Investigaciones Filológicas. Seminario de
 Poesía.
 IQ Instituto de Investigaciones Económicas
 IZT Escuela Nacional de Estudios Profesionales Iztacala
 J Escuela Nacional de Música
 JB Instituto de Biología. Jardín Botánico
 L Dirección General de la Escuela Nacional Preparatoria
 L(1) Escuela Nacional Preparatoria. Plantel 1. Gabino Barreda
 L(18) Escuela Nacional Preparatoria. Plantel 8. Miguel E.
 Schultz.

L(2) Escuela Nacional Preparatoria. Plantel 2. Erasmo Castellanos Quinto.

L(3) Escuela Nacional Preparatoria. Plantel 3. Justo Sierra

L(4) Escuela Nacional Preparatoria. Plantel 4. Vidal Castañeda y Nájera.

L(5) Escuela Nacional Preparatoria. Plantel 5. José Vasconcelos.

L(7) Escuela Nacional Preparatoria. Plantel 7. Ezequiel A. Chávez.

LA Escuela Nacional Preparatoria. Coordinación Académica y Cultural.

N Centro de Estudios para Extranjeros

P Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. División de Estudios Profesionales.

PCC Centro Universitario de Comunicación de la Ciencia

PS Facultad de Psicología. División de Estudios Profesionales

PS(1) Facultad de Psicología. División de Estudios de Posgrado

Q Facultad de Economía. División de Estudios Profesionales

Q(1) Facultad de Economía. División de Estudios de Posgrado

SSI Comisión del Servicio Social Integral

TS Escuela Nacional de Trabajo Social

ZAR Escuela Nacional de Estudios Profesionales Zaragoza

ZAR(2) Escuela Nacional de Estudios Profesionales Zaragoza Campo 2.

CLAVES DE BIBLIOTECAS QUE NO SON DE LA UNAM.

BI Biblioteca Iberoamericana

BINAH Biblioteca del Instituto Nacional de Antropología e Historia.

BINI Biblioteca del Instituto Nacional Indigenista

LP Libro particular

B I B L I O G R A F I A

1. AHUMADA, Pedro. "Los yndios de guerra de aquellas comarcas de Zacatecas e San Martín". -- p. 21-22. -- En Ahumada, Pedro. 1562, rebelión de los zacatecas y los guachichiles. -- México : Vargas R., 1952. -- (Biblioteca de historiadores mexicanos)

F1219.A36

FH

Al describir la rebelión de los zacatecas contra los guachichiles, se menciona lo que estos indígenas comían durante esta guerra: tunas y mezquites.

2. ALBINA PASCUALA y Juan Pedro Ignacio. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 273-274. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

En espíritu Santo, Oaxaca se preparan con el maíz básicamente tres alimentos: tortillas, atole y tamales, sin embargo de cada uno de ellos existe gran variedad.

3. "Alimentos preparados con el maíz". -- v. 1, p. 167-168. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Sabaneta es una ranchería del Estado de México, en ella el maíz desempeña un papel muy importante en la alimentación humana. Las formas de consumirlo son: elote, sopa de elote, arroz con elote, gorditas de elote, tamales de elote, esquite, tlacoyos con elote, "senchechõ" o pulque de maíz; con el maíz negro preparan: pinole, atole de pinole, atole agrio, tamales agrios, elotes de mazorca. Se menciona la forma de preparar cada uno de estos alimentos.

4. ALVA IXTLILXDXHITL, Fernando de. "Relación de los señores chichimecas pasados del gran Chichimecatl Tecuhtl Xólotl". -- v. 1, p. [289]-291. -- En Alva Ixtlilxohitl, Fernando de. Obras históricas : incluyen el texto completo de las llamadas relaciones e historia de la nación chichimeca en una nueva versión establecida con el cotejo de los manuscritos más antiguos que se conocen / ed., estudio introductorio y apéndice documental por Edmundo O'Gorman. -- 3a ed. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975. -- (Serie de historiadores y cronistas : 4)

F1219.A412 1975

BC,C(1),CMP(1),F(24),FH,L

Se menciona que la comida de los chichimecas era de productos obtenidos de la caza, así como unos panes hechos con "mesquitl", es decir, una fruta seca, dulce y sabrosa que da el árbol denominado con el mismo nombre. Se afirma que había diferentes grupos de chichimecas y que en uno de ellos se practicaba la antropofagia.

5. ANTONIA, Alonso Santiago. "[Usos del maíz en la alimentación humana]". -- v. 2, p. 39-40. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Los alimentos que se hacen con el maíz en Punchumú San Luis Potosí son: tortillas, elote, atole de elote y "cuich".

6. ARIZPE S., Lourdes. "Tecnología". -- p. [663-86 : il. -- En Arizpe S., Lourdes. Parentesco y economía en una sociedad nahua : Nican Pehua Zacatipan. -- México : Instituto Nacional Indigenista, 1973. -- (Serie de antropología social) (Colección SEPINI ; 22)

F1219.A74

BC,DS, FM, IQ

La vida de los habitantes de Zacatipan, Puebla lugar donde se hizo el estudio, depende de dos productos; uno comercial, es decir el café y otro de subsistencia, o sea el maíz. Se menciona la importancia que tiene la pesca, la recolección y la caza en la alimentación de las personas que viven en Zacatipan.

7. AYALA IBARRA, Alvaro. La alimentación de los antiguos mayas de Yucatán. -- México : A. Ayala I., 1986. -- 306 p. : mapas.

XH86.AYA

F

Tesis (licenciado en historia) -- Universidad Nacional Autónoma de México, Colegio de Historia.

El objetivo fue precisar y valorar los recursos naturales (flora, fauna y minerales) que constituyeron la base de la subsistencia de los antiguos mayas de Yucatán. Los capítulos que se incluyen son: 1. Aspectos geográficos; 2. Las formas básicas de la producción y obtención de alimentos. 3. La participación del maíz, el frijol, el chile y la calabaza en la alimentación maya; 4. Las plantas que complementaron la dieta maya; 5. Los animales que contribuyeron a la alimentación maya; 6. Los minerales empleados en la preparación de alimentos y bebidas; y 7. Los factores esenciales de la alimentación.

B. AZCUE Y MANCERA, Luis. Mongrafía [sobre] el chocolate /
[introd., Salvador Servín]. -- México, D. F. : La
Azteca, 1958. -- 50 p. : il.

SB26B.M4A92

BE

Bibliografía: p. 49-50

Se presentan diferentes opiniones sobre el origen del cacao, así como del significado de tal palabra. El cacao fue utilizado por los antiguos mexicanos como alimento, como moneda y como recurso para alumbrarse. Un capítulo se dedica a la deidad maya del cacao, es decir "Ek-chuha". Otro de los productos que México aportó al mundo fue la vainilla, a ella se dedica un capítulo. El quinto capítulo se dedica al producto derivado del cacao, el chocolate, presentándose diversos puntos de vista sobre el origen de la palabra; así como diferentes formas de prepararlo y diferentes condimentos utilizados al prepararlo.

9. BAEZ-JORGE, Félix, Amado Rivera Balderas y Pedro Arrieta Fernández. "[Alimentación de los zozques]". -- p. 37-38. -- En Baez-Jorge, Félix, Amado Rivera Balderas y Pedro Arrieta Fernández. Cuando ardió el cielo y se quemó la tierra : condiciones socioeconómicas y sanitarias de los pueblos zozques afectados por la erupción del Volcán Chichonal. -- México : Instituto Nacional Indigenista, 1985. -- (Serie de investigaciones sociales ; no. 14) (Colección INI)

F1221.26B34

FM

Se habla sobre la alimentación de los zozques de Chapultenango y Francisco León antes de la erupción del Volcán Chichonal en marzo de 1982. Se menciona la forma como los zozques clasifican sus alimentos.

10. BAEZ-JORGE, Félix, Amado Rivera Balderas y Pedro Arrieta Fernández. "Análisis de los aspectos de alimentación y nutrición". -- p. 212-218 : cuadros. -- En Baez-Jorge, Félix, Amado Rivera Balderas y Pedro Arrieta Fernández. Quando ardió el cielo y se quemó la tierra : condiciones socioeconómicas y sanitarias de los pueblos zoques afectados por la erupción del Volcán Chichonal. -- México : Instituto Nacional Indigenista, 1985. -- (Serie de investigaciones sociales ; no. 14) (Colección INI)

F1221.Z6B34

FM

Se señalan las consecuencias que en cuanto a la alimentación de los zoques trajo la erupción del Volcán Chichonal en marzo de 1982. Se presentan cuadros estadísticos que muestran los resultados sobre alimentación de las encuestas hechas a los damnificados.

11. BARRAGAN, René y Luis Arturo González Bonilla. "Alimentación". -- p. 131-132. -- En Los Tarascos : monografía histórica, etnográfica y económica / trabajo dir. por Lucio Mendieta y Núñez ; con la colab. de Francisco Rojas González... [et al.] -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1940.

F1221.TBA5

B(1),BC,DF(3),DD

La provisión de alimentos por parte de los tarascos después de la época colonial se basó en la agricultura, principalmente del maíz, con el cual elaboran las "corundas", que son tamales con frijoles o habas, y los "nacotamales", es decir tamales con carne, especiales para las fiestas; mientras que las corundas las comían cotidianamente. La carne únicamente la comían en las fiestas en donde preparaban el "churipo"

12. BEAR, Phillip y William R. Merrifield. "Agricultura". -- p. 177-209. -- En Bear, Phillip y William R. Merrifield. Los lacandones de México : dos estudios / tr. de Carmen Viqueira. -- 2a ed. -- México, D. F. : INI : SEP, 1981. -- (Colección SEPINI ; no. 15) (Serie de antropología social)

F1221.L2B331981

FM,N

Se habla de la agricultura de los lacandones, los productos que siembran y la manera de hacerlo, el calendario para cosecharlos y la forma como lo hacen, así como el procedimiento que siguen para prepararlos y comerlos.

13. ---- "Tecnología de los alimentos". -- p. 164-169. -- En Bear, Phillip y William R. Merrifield. Los lacandones de México : dos estudios / tr. de Carmen Viqueira. -- 2a ed. -- México, D. F. : INI : SEP, 1981. -- (Colección SEPINI ; no. 15) (Serie de antropología social)

F1221.L2B331981

FM,N

Se presenta una lista de palabras relacionadas con la manera de cómo los lacandones preparan sus alimentos, primero se da la palabra en lacandón y después en español, a continuación una frase en la que se explica la elaboración de los alimentos, ejemplo: "q'uerbir". "tostar", "El maíz, los granos de cacao o los cacahuates se tuestan en un comal".

14. BEAS TORRES, Juan Carlos. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 233-234. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

En Santa María Tevehua, Estado de Oaxaca preparan con el maíz tortillas de dimensiones gigantes. También elaboran bebidas como el champurrado, pozol, pozontle o pozonque; para sus fiestas hacen un tamal que ellos llaman "yet go saa"

15. BELTRAN FRIAS, Luis. "Subsistencia y aprovechamiento del medio". -- p. [213]-240 : il. -- En Cobá, Quintana Roo : análisis de dos unidades habitacionales mayas / Linda Manzanilla, ed. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1987. -- (Serie Antropológica ; 82. Arqueología)

F1234.C63C63

BC,FL

Por medio del análisis de restos arqueobotánicos en Cobá, Quintana Roo, se determinaron los productos que utilizaron los habitantes de este lugar para alimentarse.

16. BENITEZ, Fernando. "La fiesta de los elotes y calabazas". -- p. 111-117. -- En Benitez, Fernando. La tierra mágica del peyote. -- 3a ed. -- México, D. F. : Era, 1967. -- (Serie Popular Era ; 11)

E98.R3.B42 1971

ACA,BC,CMP(3),CP,CYHC,DS,
F,FL,IZT,N,TS

Al hacer la descripción de la fiesta de los elotes y calabazas se menciona que en ésta los huicholes consumen caldo de toro, frijoles y tortillas. Los elotes y las calabazas que cortan primero, las colocan como ofrendas en los altares diseñados para sus dioses.

17. ---- "La fiesta del maíz tostado". -- p. 163-174. -- En Benitez, Fernando. La tierra mágica del peyote. -- 3a ed. -- México, D. F. : Era, 1967. -- (Serie Popular Era ; 11)

E98.R3.B42 1971

ACA,BC,CMP(3),CP,CYHC,DS,
F,FL,IZT,N,TS

Se menciona que con la fiesta de los elotes y las calabazas se inicia el ciclo del peyote, el cual llega a su fin con la fiesta del esquite, también llamada fiesta del maíz tostado y se señala que en dicha fiesta se consume tejuino, tamales, atole, sotol (bebida) y tequila.

18. BENNETT, Wendell C. y Robert M. Zingg. "Agricultura y alimentación". -- p. 81-109. -- En Bennett, Wendell C. y Robert M. Zingg. Los tarahumaras : una tribu india del norte de México / tr. de Celia Paschero. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1985. -- (Clásicos de la antropología mexicana ; no. 6) (Colección INI)

F1221.T28.B44

CP,FH

Se escribe sobre la agricultura de los tarahumaras y de su cooperación para realizarla. Se habla sobre el cultivo del maíz, de cómo y en qué temporada lo hacen y las comidas que con él preparan. También se hace referencia al cultivo de la calabaza, el frijol y algunas legumbres, mencionando la forma de prepararlos para comer. Respecto al trigo, se describe el procedimiento para sembrarlo, cosecharlo y las comidas que preparan con él.

19. BENSON, Elizabeth P. "Agriculture and trade". -- p. 57-72 : il. -- En Benson, Elizabeth P. The Maya world. -- New York : Thomas y Crowell Company, c1967.

F1435.B455

BE,FM

Se habla de la forma de preparar el maíz para hacer las tortillas, las cuales eran comidas con frijoles y chile. Se menciona que para las ocasiones importantes, el cacao lo aderezaban con maíz y chile; otros productos que consumían los mayas eran: jicama, aguacate, tomates, papas, guayabas; respecto a la carne que comían, ésta provenía del perro que criaban para comer y del guajolote.

20. BERDAN, Frances F. "Modes of food production". -- p. 15-26 : il. -- En Berdan, Frances F, The Aztecs of Central Mexico : an imperial society. -- New York : Holt, Rinehart and Winston, c1982. -- (Case studies in cultural anthropology)

F1219.73B46

FM

El maíz fue muy importante en la agricultura, en la alimentación y en otros aspectos de la cultura azteca. Los productos complementarios de la dieta azteca fueron: frijol, chia, amaranto, chile, calabaza, nopal, maguey y gran variedad de frutas y verduras.

21. BERNAL, Ignacio. "Agricultura". -- p. 26-29. -- En Bernal, Ignacio. El mundo olmeca. -- México : Porrúa, 1968.

F1219.B45

BC,F,FH,FM,N

Se denomina "trilogía célebre" a los productos que los olmecas obtenían de la agricultura para alimentarse, los cuales son: el maíz, el frijol y la calabaza.

22. BONFIL BATALLA, Guillermo. Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán : un ensayo de antropología aplicada. -- México : Instituto Nacional de Antropología e Historia, Departamento de Investigaciones Antropológicas, 1962 -- (Publicaciones / Departamento de Investigaciones Antropológicas ; 11)

F1219.1.Y8B65

FH

Se trata sobre los factores que intervienen en la desnutrición de los habitantes de Sudzal, poblado yucateco de la zona henequenera. El capítulo III es el más específico respecto a la alimentación de los pobladores de Sudzal.

23. BOYD, David J. "Diet and health in an Otomi village". -- p. 5-20. -- En Los Otomies : paper from de Ixmiquilpan Field School / ed. by. H. Russell Bernard. -- Washington : Washington State University, Department of Anthropology, 1969. -- (Report of investigations / Washington State University, Laboratory of Anthropology; no. 46)

F1221.086085

DS

El producto principal en la dieta del otomí es el maíz. Otros productos que consumen son chile, nopales, frijoles y pulque, mientras que en pequeñas cantidades consumen cebolla, ajo, tomates y jitomates. La dieta de los otomies se incrementa con los productos que recolectan, dependiendo de la temporada, tales como quelites, verdolagas, tunas, mezquite, gusanos de maguay, chemicuiles, chicharras, etc.

24. CANTO CHAN, Victor Manuel. "Casa y alimentación". p. 103-108. -- En Canto Chan, Victor Manuel. Los trabajadores mayas de una ex-hacienda henequenera : el ejido de Ya'axkopoil, Umán, Yuc. -- México : SEP : INI, 1982. -- (Etnolingüística ; 25)

F1435.355C34

CEL,CP

Uno de los objetivos del libro es dar a conocer cómo era la vida del indio maya en las haciendas henequeneras, teniendo como punto de partida la ex-hacienda Ya'axkopoil. El inciso citado en el presente registro bibliográfico trata sobre la casa y la alimentación de estos indios, los productos que consumían y la manera de obtenerlos.

25. CARRASCO PIZANA, Pedro. "Cultura material". -- p.47-68. -- En Carrasco Pizana, Pedro. Los otomíes : cultura e historia prehispánicas de habla otomiana -- México : Jus, 1950. -- (Publicaciones del Instituto de Historia. Primera serie ; no. 15)

F1221.086C3

Q(1)

Se habla de los productos que consumían los otomíes, es decir, maíz, frijol, calabaza, chile, tomate, maguey, nopal, chayote, camote, jicama, capulín, tejocote, aguacate, zapotes, etc. Al hablar de los usos del maíz se menciona la gran afición de los otomíes por los alimentos hechos con maíz tierno. También se mencionan los productos alimenticios que obtenían de la recolección, la caza y la pesca.

26. CARRILES CORONEL, Mario. "Alimentación". -- p. 51. -- En Carriles Coronel, Mario. Aspectos socio-económicos de la región chatina. Distrito de Juguila, Oaxaca. -- México, D. F. : M. Carriles C., 1977

572.7727C1341a

BINI

La alimentación de los niños desde que nacen hasta los dos años de edad es a base de leche materna y el destete se logra dándoles tortilla, frijoles y chile. En las etapas posteriores, la alimentación se complementa con algunas legumbres, verduras de estación y esporádicamente consumen carne de puerco. La base de la alimentación de los chatinos es el maíz.

27. CASILLAS C., Leticia E. y Luis Alberto Vargas. "La alimentación entre los mexicas". -- v. 1, p. 133-156 : il. -- En Historia general de la medicina en México / Fernando Cortés, coord. gral. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Medicina : Academia Nacional de Medicina, 1984.

R465.H54.V.1

BC,CT,CYHD,GG,H,HBM,JB

Los incisos que contiene el presente capítulo son: el medio ambiente, la alimentación de los cazadores y recolectores, la alimentación en la etapa cercana a la conquista, la tecnología para obtener y preparar los alimentos y la nutrición de los pueblos prehispánicos

28. CASO, Alfonso. "Contribución de las culturas indígenas de México a la cultura mundial". -- p. [49]-82. -- En México en la cultura / Arturo Arnaiz y Freg... [et al.] -- México : Secretaría de Educación Pública, 1961.

F1210.A552

BC,BE,CEL,FH

Bibliografía: p. 81-82

Se refiere a las contribuciones que el México prehispánico hizo al mundo, entre ellas se menciona a las plantas alimenticias: maíz, frijol, huauhtli -lo que conocemos ahora como amaranto-, chia, cacao, cacahuate o maní, jitomate, chile, calabaza, piña, papaya, anona, chirimoya, guayaba, mamey, zapote negro, zapote blanco, zapote amarillo, chicozapote, ciruela, tejocote, capulín, tunas, aguacate, etc.

29. CASTILLO LEDON, Luis. El Chocolate. -- Mexico : Departamento Editorial de la Dirección General de Bellas Artes, 1917. -- 30 p. : il. -- (Monografías nacionalistas)

FTS.TX817C4C4

BINAH

El cacao fue uno de los productos que América aportó a Europa a raíz de la Conquista. Los indígenas de América Central, Tabasco y Chiapas cosechaban el cacao; el corriente lo usaban como moneda y el fino como alimento. El chocolate preparado con cacao era bebida de los "señores"; se menciona que Moctezuma II lo tomaba en abundancia. Se dan varias recetas para preparar el chocolate a la mexicana, ya que como el autor dice "mexicano es el cacao, mexicano el chocolate y mexicano, mexicanísimo su nombre", lo anterior por aquello de "chocolate a la francesa".

30. CERQUEIRA URBAN, María Teresa. The food and nutriment intake of the Tarahumara Indians of Mexico. -- Iowa : M. T. Cerqueira U., 1975. -- 107 h. : il.

FM

Tesis (M.A.)-- University of Iowa, 1975
Bibliografía: h. 92-97

El propósito del estudio fue determinar el consumo de alimentos de los tarahumaras para poder conocer la composición de nutrientes en su dieta.

31. CHAVEZ VILLASANA, Adolfo. "Algunos datos sobre la alimentación nacional". -- p. 43-60 : il. -- En Desarrollo agroindustrial y alimentación. -- México : Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, Coordinación General de Desarrollo Agroindustrial, 1980. -- (Documentos de trabajo para el desarrollo agroindustrial ; no. 4)

HD1411.M4592

BC,CP,GG,P

Se exponen los cambios sufridos en los hábitos alimenticios del mexicano durante los últimos 20 años y sus razones. Se menciona que en México el problema de la alimentación no se debe a la falta de alimentos, sino a la crítica situación de producción, distribución y consumo.

32. CHEMIN BASSLER, Heidi. "Alimentación". -- p. 93-94. -- En
Chemin Bassler, Heidi. Los pames septentrionales de San
Luis Potosí. -- México, D. F. : Instituto Nacional
Indigenista, 1984. -- (Serie de investigaciones sociales
; no. 13) (Colección INI)

F1221.P35C44

FM

Se menciona el número de comidas que los pames hacen durante el día y lo que en cada una de ellas consumen. La mayoría de los pames tanto niños como adultos padecen desnutrición.

33. CORCUERA DE MANCERA, Sonia. Entre gula y templanza. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Colegio de Historia, 1981. -- 261 p. : il. -- (Colección Opúsculos. Serie investigación)

GT2853.M6C67

BC,F,F(24),SSI

Subtítulo de la cubierta y de la anteportada: un aspecto de la historia mexicana.

ISBN 968-58-0011-1

Se interpretan las causas de la evolución cultural alimenticia de México. Se hace mención de dos momentos históricos importantes en la vida de México; es decir la Conquista y la Independencia, los cuales repercutieron en todos los aspectos, incluyendo el de la alimentación.

34. CORTES, Hernán. Cartas de relación de la conquista de México. -- 5a ed. -- Madrid : Espasa-Calpe, 1970. -- 300 - p : il. -- (Colección Austral ; no. 547)

F1230.C8331961

F

Uno de los muchos temas que en sus Cartas de relación describe Hernán Cortés a los Reyes de España es el de la alimentación. Se describen los productos alimenticios que Cortés conoció estableciendo comparaciones con productos españoles.

35. CUELLAR BERNAL, Renè. "Antropofagia y sacrificio". -- p. 51-52. -- En Cuellar Bernal, Renè. Ilixcala a través de los siglos / probl. de Salvador Novo. -- México, D. F. : B. Costa-Amic, 1968.

F2366.C84

BC

Se menciona que el acto de comer carne humana se debe a tres cosas, una por necesidad, otra por deleite y una tercera, como un culto religioso. Se asegura que en el antiguo Anahuac se practicó la antropofagia por la última razón, es decir como culto religioso, aunque se mencionan algunos casos en los que se hizo por necesidad, por hambre.

36. DAHLGREN DE JORDAN, Barbro. "Alimentación". -- p. 88-90. -- En Dahlgren de Jordan, Barbro. La mixteca : su cultura e historia prehispánicas. -- 2a ed. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, 1966. -- (Colección Cultura mexicana ; 11)

F1221.M7D31966

ARA,BC,CP,F,FH,FL,FM

Hasta en la comida se hacía notar la división de clases entre los mixtecos, aunque había ciertos productos que todos los mixtecos podían comer, por ejemplo, el maíz, frijol, calabaza, chile, verduras silvestres y frutas de estación. En cambio los nobles eran los únicos que comían la carne obtenida de la caza y de los guajolotes que se criaban. Por otro lado, los macehuales, es decir, la gente del pueblo, comían animales como ratones y lagartijas. Se menciona que se preparaban diferentes tipos de tortillas.

37. DALTABUTT, Magali. "Flujo de energía". -- p. [67]-94 : il.
-- En Ecología humana en una comunidad de Morelos. --
México : UNAM, Instituto de Investigaciones
Antropológicas, 1988. -- (Serie Antropológica ; 92.
Antropología física)

GF517.X63D35

AN,BC,FL,FH,GG

El Rancho de Xochicalco es la comunidad morelense estudiada en el presente libro. El capítulo 4 incluye los siguientes incisos: a. Caza y pesca; b. Aspectos culturales con relación al consumo de alimentos; c. Alimentación por grupos de edad; d. Alimentación infantil; y e. Preparaciones especiales para festividades.

38. DAVALOS HURTADO, Eusebio "La alimentación en México". -- p. 239-245. -- En Dávalos Hurtado, Eusebio. Temas de antropología física. -- México : Instituto Nacional de Antropología e Historia : Secretaría de Educación Pública, 1965.

GN60.D38

BC,FM

Se señalan los productos que en cada periodo de la historia ha obtenido el mexicano para alimentarse. Se menciona el intercambio de productos entre México y Europa a raíz de la Conquista y la subsecuente creación de la comida mestiza.

39. DAVALOS HURTADO, Eusebio "La alimentación entre los mexicanos"-- p. 201-214. -- En Dávalos Hurtado, Eusebio. Temas de antropología física. -- México : Instituto Nacional de Antropología e Historia : Secretaría de Educación Pública, 1965.

GN60.D38

BC,FM

Bibliografía: p. 115-116

Se hace incapié en que muchas veces se dice que la alimentación de los antiguos mexicanos era mala o deficiente, por el hecho de no contar con alimentos como leche, huevos y carne, es decir, productos básicos de la alimentación europea; pero se menciona que para comprobar lo contrario es necesario conocer lo que los antiguos mexicanos comían y se señalan los productos que consumían. Se señala que el alimento ceremonial que preferían era el "huautli" -lo que conocemos en la actualidad como amaranto-. También se habla de las bebidas que preparaban.

40. ---- Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano.
-- México. D. F. : Secretaría de Educación Pública, Subsecretaría de Asuntos Culturales, 1966. -- 62 p. : il. -- (Cuadernos de lectura popular. Serie peculiaridades mexicanas)

LBS.PQ7244C8No.57

BINAH

Los antiguos mexicanos no comían carne humana con el fin de aportar prdtidos a su organismo, esta práctica era mas bien por cuestiones religiosas. Su dieta era a base de maíz, complementada con frijol, calabaza, chilacayote, chayote, papa, camote, guacamote, cuajilote, mezquite, nopal, quelites, quintoniles, malva, huauzontle, hongos, corazón de maguey. Aderezaban sus comidas con chile, tomate, jitomate, miltomate, jaltomate, semillas de calabaza, achiote y xoconoztli. Entre los animales que utilizaban para comer están: venado, cerdo montés, coyamatl, conejo, liebre, tejón, comadreja, marta, ardilla, nutria, tlacuache, armadillo, mapache, oso, tapir, tepezcuintle, etc. También eran consumidas diferentes tipos de aves.

41. DAVIS, Virginia Dale. "First fruit offering". -- h. 220-251.
-- En Davis, Virginia Dale. Ritual of the Northern Lacandon Maya. -- Ann Arbor, Michigan : University Microfilms International, 1978.

F1221.L2D37

FH,FM

Se habla sobre las ofrendas que hacen los lacandones, las cuales son hechas con los primeros productos cosechados. Se presenta un cuadro en el cual se señalan: los productos ofrecidos, el nombre ceremonial que les dan, el nombre secular, la fecha en la cual hacen la ofrenda, si la ofrenda se reparte entre los lacandones, así como la receta para elaborar la ofrenda, entre otros rubros.

42. DUBY, Gertrude. "El reino de Quintín". -- p. [16]-21 ; il.
-- En Duby, Gertrude. Los lacandones : su pasado y su presente. -- México : Secretaría de Educación Pública, 1944. -- (Biblioteca enciclopédica popular ; 30)

F1221.L2D82

F,FM,L(1)

La comida de los lacandones está constituida por maíz, frijol y chile, pero también comen carne de los animales que cazan, así como pescado, frutas y legumbres. Se concluye que los lacandones están mejor alimentados que otros grupos indígenas.

43. DUVERGER, Christian. "La antropofagia". -- p. 182-185. -- En Duverger, Christian. La flor letal : economía del sacrificio azteca / tr. de Juan José Utrilla. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1983.

F1219.3R38D881B

B,CCH,CHYE,D,F,FH,FL,FM,
SSI

Se presenta una revisión bibliográfica sobre la antropofagia entre los aztecas y se menciona que esta era una práctica habitual, una costumbre tan común como la práctica sacrificial.

44. EBELING, Walter. "México". -- p. 650-799 : il. -- En Ebeling, Walter. Handbook of Indian foods and fibers of Arid America. -- Berkeley : University of California, c1986.

E7B.047E54

JB

A través de excavaciones arqueológicas y una vez establecidas 9 fases del Valle de Tehuacán se pudo determinar el tipo de comida que consumían los pobladores de este Valle. Los incisos que contiene este capítulo son: fauna vertebrada, insectos y plantas comestibles, origen y desarrollo de la agricultura en México, técnica usada para preparar los alimentos. Al referirse al noroeste de México se habla de los tarahumaras y de los seris.

45. ELMENDORF, Mary Lindsay. "Progreso". -- p. 143-163. -- En Elmendorf, Mary Lindsay. La mujer maya y el cambio / tr. Carmen Viqueira. -- México, D. F. : Secretaría de Educación Pública, 1973. -- (SEPSetentas ; 85)

F1435.1C47E53

FF

Se mencionan varios cambios experimentados en Chan Kom, Yucatán respecto a su alimentación. Se infiere que el maíz seguirá siendo el principal alimento. Se hace referencia a los platillos que preparan con este producto.

46. ---- "Trabajo, religión y naturaleza". -- p. 121-130. -- En Elmendorf, Mary Lindsay. La mujer maya y el cambio / tr. Carmen Viqueira. -- México, D. F. : Secretaría de Educación Pública, 1973. -- (SEPSetentas ; 85)

F1435.1C47E53

FF

Se presenta una amplia descripción del proceso que se refiere a la elaboración de las tortillas en Chan Kom, Yucatán, desde colocar el maíz desgranado en un recipiente con cal hasta formar la tortilla.

47. ESTRADA ARAUJO, María Guadalupe. "Antecedentes culturales del mexicano". -- p. 8-15. -- En Estrada Araujo, María Guadalupe. Factores culturales que determinan la mala nutrición del mexicano. -- México : M. G. Estrada A., 1986.

TESIS

BC

Se presenta un análisis sobre la alimentación de los mayas y de los aztecas como antecedentes de la alimentación del mexicano en la actualidad.

48. ---- "Estudio de los factores culturales que determinan la mala nutrición en la comunidad Campo Verde". -- p. 71-88. -- En Estrada Araujo, María Guadalupe. Factores culturales que determinan la mala nutrición del mexicano. -- México : M. G. Estrada A., 1986.

TESIS

BC

Investigación realizada en la comunidad Campo Verde, Guanajuato con el objetivo de conocer la alimentación de los pobladores de dicha comunidad. Se presenta el cuestionario que se utilizó para realizar el estudio. Este trabajo trata el aspecto del papel que desempeña o puede desempeñar el trabajador social en la prevención y solución de la mala nutrición del mexicano.

49. Etnografía de México : síntesis monográficas. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1949.

F1220.M613

BC,FH

Se tratan diversos aspectos de 46 grupos indígenas de México, entre ellos el de la alimentación. La obra fue elaborada con la recopilación de datos de obras de autores nacionales y extranjeros, así como de investigaciones hechas por los investigadores del Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM en los lugares donde habitan los indígenas.

50. FABILA, Alfonso. "La alimentación". -- p. 45-48. -- En Fabila, Alfonso. *La tribu kikapoo de Coahuila*. -- México : Secretaría de Educación Pública, 1945. -- (Biblioteca enciclopédica popular ; 50)

E99.K4F3

L(1),L(5)

Se concluye que de los grupos indígenas que el autor ha estudiado, el mejor alimentado, por lo menos cuantitativamente, es el de los kikapús. Otra característica que se menciona es que la alimentación entre estos indígenas es de tipo comunal. Se describe la forma de comer de los integrantes de este grupo indígena.

51. ---- "La alimentación". -- p. 135-138 : il. -- En Fabila, Alfonso. *Las tribus yaquis de Sonora : su cultura y anhelada autodeterminación*. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1978. -- (Clasicos de la antropología mexicana ; no. 5) (Colección INI)

E99.Y3F32

BC,CP

Se presenta un cuadro el cual incluye los artículos que los yaquis consumen, así como la cantidad consumida diariamente y el costo de cada uno; se menciona el número de comidas que hacen durante el día.

52. FERNANDEZ TEJEDO, María Isabel. "Nombres de plantas cultivadas y de uso comestible". -- h. 80-81. -- En Fernández Tejedo, María Isabel. *La agricultura entre los antiguos mayas de las tierras bajas en el Post-clásico*. -- México, D. F. : M. I. Fernández T., 1976

F1435.3A3F46

FH,EM

Se presenta una lista de las plantas que cultivaban los mayas en el periodo Post-clásico y que utilizaban en su alimentación.

53. FONTANA, Bernard L. ["Food of the Tarahumara Indians"]. -- p. 60-69 : il. -- En Fontana, Bernard L. Tarahumara where night is the day of the moon / with photos by John P. Schaefer. -- Flagstaff : Northland, 1979.

F1221.T28F64

FM

Se señala que el maíz no lo es todo en la alimentación de los tarahumaras, también consumen pescado, pollo, ardillas y animales domésticos.

54. FUENTE, Julio de la. "Alimentación". -- p. [54]-64. -- En Fuente, Julio de la. Yalalag : una villa zapoteca serrana. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1977. -- (Clásicos de la antropología mexicana ; no. 2) (Colección INI)

F1221.23F83

ACA,BC,CP,E,FH,GG

Los productos que comunmente comen los habitantes de Yalalag son: maíz, frijol, chile, café, calabaza y varias plantas obtenidas de la recolección, aunque un lugar importante también ocupan la carne de res, productos del mar y algunas legumbres. Se mencionan las comidas que preparan con el maíz, así como la forma de hacerlas. Se habla de los productos que conforman la "alimentación estacional". Se trata sobre los conceptos "caliente" y "frio" referente a los alimentos.

55. GAGE, Thomas. "Cuenta el autor algunas particularidades del clima y de los alimentos del país, los cuales sirven de entrada para la descripción de la grande y famosa Ciudad de México tal cual estaba en tiempos pasados y cómo se hallaba después, con especialidad en el año de 1625". -- p. 130-134. -- En Gage, Thomas. Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales / introd. y ed. de Elisa Ramírez Castañeda. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1982. -- (SEP 80 ; 38)

F1211.G118

ACA, BC, CEL, CEU, DF(3), FH,
FM, GG

El autor menciona lo que comió durante su viaje a la Ciudad de México en 1625 y las opiniones del médico a quien le preguntó sobre lo que estaba comiendo; el médico le contestó que, aunque las cosas que comía se veían bien, en realidad no eran suficientes para alimentarse.

56. ---- "De las frutas que se comen ordinariamente en México y se crían en los alrededores de la ciudad". -- p. 191-194. -- En Gage, Thomas. Nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales / introd. y ed. de Elisa Ramírez Castañeda. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1982. -- (SEP 80 ; 38)

F1211.G118

ACA, BC, CEL, CEU, DF(3), FH,
FM, GG

La "nochtle" como la llamaban antes, o tuna como la conocemos ahora era muy abundante y apreciada, cuando los españoles comieron la tuna roja se espantaron al darse cuenta que estaban "orinando sangre", incluso los médicos creían esto y recetaban remedios para detener la la hemorragia. Las otras frutas que comían son: piñas, uvas, manzanas, peras, membrillos, melocotones, albaricoques, granadas, melones, plátanos machos, higos, nueces, castañas, naranjas, limones, limas, etc.

57. GARCIA PAYON, José. Amaxocatl, o, Libro del chocolate. -- Toluca, México : Tipografía Escuela de Artes, 1936. -- 116, vi p. : il.

SB267.636

E,Q(1)

Bibliografía p. [i]-v

La historia del cacao y su derivado el chocolate es el tema que trata el presente libro, así como la descripción de la planta, su origen, el significado de las palabras cacao y chocolate, la importancia que los antiguos pobladores del Continente Americano le daban al cacao, tanto en el aspecto alimenticio como en el económico. Se mencionan diferentes formas de preparar el chocolate. La grasa del cacao la utilizaban en el arte culinario y como medicina.

58. GARCIA RIVAS, Heriberto. Cocina prehispánica mexicana: la comida de los antiguos mexicanos. -- México, D. F. : Panorama, 1988. -- 187 p. : il. -- (Colección Panorama)

LP

ISBN 968-38-0192-7

Los capítulos del presente libro son: 1. Mercados y ventas de alimentos; 2. Utensilios y condimentos, como el metate, el molinillo, el achiote, el comal, el comital, el epazote y la vainilla; 3. Chile, sal e insectos; 4. Bebidas y licores; 5. El maguey y el pulque; 6. Animales de tierra; 7. Animales de agua; 8. Guajolote, mole y miel; 9. Productos vegetales; 10. Otros vegetales; 11. Hierbas y cactus; 12. Cacahuates y semillas; 13. Frutas grandes; 14. El sagrado maíz y 15. Productos de maíz.

59. GEMELLI CARRERI, Giovanni Francesco. "Frutas y plantas de la Nueva España". -- p. [151]-156 : il. -- En Gemelli Carreri, Giovanni Francesco. Las cosas más considerables vistas en la Nueva España / Juan Francisco Gemelli Carreri ; tr. de José María de Agreda y Sánchez ; pról. de Alberto María Carreño. -- México : Xóchitl, 1946. -- (Biblioteca mexicana de libros raros y curiosos ; 3)

G1211.G31

BC

Del aguacate se afirma que su sabor es exquisito, ya sea crudo, con sal o cocido. Del zapote se mencionan 4 tipos: prieto, blanco, borracho y chico-zapote. Del mamey comían la fruta y la almendra la usaban como lavativa. La granadita de china también se producía y se comía. Con el cacao y la vainilla preparaban el chocolate. Del maguey fabricaban el pulque, bebida muy común entre los indios. De los nopales además de obtener sus frutos, aprovechaban la grana para hacer el color púrpura.

60. ---- "Horribles sacrificios que hacían los indios a sus ídolos : fiestas y trajes de los mismos". -- En Gemelli Carreri, Giovanni Francesco. Las cosas más considerables vistas en la Nueva España / Juan Francisco Gemelli Carreri ; tr. de José María de Agreda y Sánchez ; pról. de Alberto María Carreño. -- México : Xóchitl, 1946. -- (Biblioteca mexicana de libros raros y curiosos ; 3)

G1211.G31

BC

Se describen los sacrificios que hacían los aztecas a sus dioses y se menciona que al día siguiente del sacrificio hacían un "espléndido banquete" con la persona sacrificada.

61. GOMEZ GONZALEZ, Filiberto. Raramuri : mi diario tarahumara.
-- México, D. F. : Talleres Tipográficos de Excelsior,
1948. -- 309 p. : il.

F1221.T28G65

F

Bibliografía p. [311]-315
Incluye índice analítico

En el presente diario el tema de la alimentación no es tratado en un capítulo o inciso específico, sino que en varios párrafos se habla sobre ella (ver índice analítico en la obra). Se menciona que la dieta tarahumara es vegetariana pero poco variada, incluye raíces, frutillas, miel, tortillas, frijoles y chile. En lo que respecta a carne, consumen la de animales silvestres como ratones, tuzas, zorrillos, etc.

62. GONZALEZ RAMOS, Gildardo. "Alimentación e indumentaria". -- p. [143]. -- En González Ramos, Gildardo. Los coras. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1972. -- (Colección de antropología social ; 9)

F1221.C6G64

FM,N

La alimentación de la población cora, en general, es raquítica y deficiente desde el punto de vista nutritivo. Básicamente se alimentan de maíz, agregándole raras veces frijol, picante y sal. Eventualmente consumen queso y carne, ésta última de animales que obtienen mediante la caza. La leche es otro producto que casi no consumen, prefieren elaborar quesos, pero no para comerlos, sino para venderlos. Otros productos que comen son: un fruto que llaman "guais", nopales, quelites, hongos, elotes y calabazas. Hacen dos comidas al día.

63. GONZALEZ RAMOS, Gildardo. "Deficiencia alimentaria". -- p. 103. -- En González Ramos, Gildardo. Los coras. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1972. -- (Colección de antropología social ; 9)

F1221.C6G64

EM,N

Aquí se menciona que los coras realizan dos comidas durante el día en las cuales incluyen: el maíz, ya sea en forma de tortillas, pinole o únicamente tostado; chile, sal y en ocasiones frijol.

64. GONZALEZ RODRIGUEZ, Luis. "Alimentación y bebida". -- p. 128-130. -- En González Rodríguez, Luis. Tarahumara ; la sierra y el hombre / fots. Bob Schalwijk. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1982. -- (SEP 80 ; 29)

F1221.T25G64

CEU,DF(3),FL,TS

Los tarahumaras tienen como base de su alimentación al maíz, el cual lo preparan en pinole, tortillas, gorditas, tamales, atole y tesguino, principalmente. Otros alimentos que consumen son: frijoles, algunos peces, innumerables yerbas, chile, calabaza, papa, entre otros; algunos frutos y vegetales secados al sol, así como carne de venado, pero ésta la consumen esporádicamente.

65. GONZALEZ TORRES, Yolotl. "Antropofagia". -- p. 282-295 ; il. -- En González Torres, Yolotl. El sacrificio humano entre los aztecas. -- México : Instituto Nacional de Antropología e Historia : Fondo de Cultura Económica, 1985.

F1230.G68

ACA,B,BC,CEL,CYHA,CYHB,
CYHC,CYHD,CYHE,F,FH,N,ZAR

Se asegura que entre los mexicas se practicaba la antropofagia tanto con fines rituales como gastronómicos. Se hace referencia a diversas obras en las que se trata el tema.

66. GUTIERREZ HOLMES, Calixta. "La alimentación". -- p. 97-108.
-- En Gutiérrez Holmes, Calixta. Sayula / C. Gutiérrez Holmes. -- México : Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, 1952. -- (Temas de México. Serie geográfica)

F1391.539

CP

En Sayula, Jalisco la base alimenticia es el maíz, el cual lo consumen en forma de tortilla, atole, tamales, pozole y pinole principalmente. Después del maíz se encuentra el frijol, el arroz ocupa el tercer lugar en la dieta de los sayuleños. En abundancia también comen: camote, ñame, yuca, calabaza, chayote, etc. Los vegetales verdes que consumen son: quelite, asquiate (un bejuco), chipile (hojas verdes), chojchogo (flor en forma de espiga), lechuga, etc. Se menciona cuantas comidas hacen al día y a qué hora las realizan.

67. ---- "Comida y bebida". -- p. 33-34. -- En Gutiérrez Holmes, Calixta. Los peligros del alma : visión del mundo de un tzotzil / con un epílogo por Sol Tax ; tr. de Carlo Antonio Castro. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1965. -- (Sección de obras de antropología)

F1221.T9682

BA,BC,CP,FF,FH,IHM,L(4),LA

Las personas que viven en San Pedro Chenalhó, Chiapas, comen primordialmente maíz y frijol. Las comidas básicas rituales son, además de las anteriores: chile, aves de corral, carne de puerco y de res. Esporádicamente comen pescados, larvas, orugas, caracoles, animales de campo, hojas, retoños, raíces, bayas y frutos silvestres. Se hace mención de la manera de preparar sus alimentos. No acostumbran freír sus alimentos; ellos los asan, hierven o tuestan.

68. GUZMAN HUERTA, Gastón. "Hongos comestibles [en México]". -- p. 12-88 : il. col. -- En Guzmán Huerta, Gastón. Hongos. -- México : Limusa, 1978.

GK603.67B4

BC, CUA, CYHE, IZT, JB, L(18),
L(4), ZAR(2)

Se presenta una gran variedad de hongos comestibles que existen en México. De cada hongo tratado se presenta una ilustración a color, además se menciona su género, color, consistencia y el o los lugares donde se desarrollan.

69. HELLMUTH, N. "Sixteenth-seventeenth century Cholti-Lacandon Maya subsistence". -- p. 423-433. -- En Social process in Maya prehistory : studies in honor of Sir Eric Thompson / ed. by Norman Hammond. -- London : Academic, 1977.

F1435.3S7H34

BE, FM

Se presenta una revisión bibliográfica sobre la comida del grupo indígena maya cholti-lacandon y se incluye un cuadro sobre los animales, aves, peces, etc. usados en su alimentación.

70. HERNANDEZ JIMENEZ, Antonio. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 48. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

La gente de la comunidad de Sonora, Chiapas utiliza el maíz para preparar alimentos como: tortillas, pozole (agua fresca), tamales o "pitawúl" en tojolabal, una bebida llamada "g'ak".

71. Indígenas en la Ciudad de México : el caso de las "marías" / Lourdes Arizpe S. -- México : SEP : Diana, 1979. -- (SEPSetentas Diana ; 182). -- 156 p. : fots. byn.

HN113.A75

B,BA,BC,CMP(5),CT,CUA,
CYHB,DF(3),FL,HB,L(1),LA,
N,PS.

ISBN 968-35-0013-7

Se describen y analizan las características del movimiento migratorio de indígenas mazahuas y otomíes de cuatro comunidades (Santo Domingo de Guzmán, Estado de México; San Antonio Pueblo Nuevo, Estado de México; Providencia, Querétaro y Santiago Mezquititlán, Querétaro) hacia la Ciudad de México. Se presentan las causas de la migración de los habitantes de las comunidades mencionadas a la Ciudad de México y entre ellas se menciona la necesidad de una mejor alimentación, por ejemplo, una persona - de las entrevistadas- contestó que no le gustaba el pueblo porque se aburría "y no come uno bien, pues no hay donde comprar buena comida".

72. ITURRIAGA DE LA FUENTE, José N. De tacos, tamales y tortas / [prdl. de Fernando Benítez]. -- México : Diana, 1987. -- 134 p. : il. col.

LP

ISBN 968-13-1822-6

Se presenta información sobre la comida cotidiana del mexicano. Se habla del maíz el cual desgranado y cosido con cal da lugar al nixtamal, éste se muele para convertirse en masa con la cual se preparan las tortillas; siendo éstas la base para preparar una gran variedad de tacos, así como flautas y burritas. Un capítulo se dedica a los diferentes tipos de tamales y atoles que se preparan en toda la República Mexicana. El último capítulo es dedicado a las tortas, mencionando también la gran variedad que de éstas existe.

73. KATZ, Friedrich. "Plantas de cultivo". -- p. 21-22. -- En Katz, Friedrich. Situación social y económica de los aztecas durante los siglos XV y XVI / tr. al castellano de María Luisa Rodríguez Sala y Elsa Buhler. -- México : UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1966. -- (Serie de cultura náhuatl. Monografías ; 8)

F1219.K32

AN,BC,CEL,CT,CYHE,DF,DS,
FC,FH,FL,FM,HBM,J,L(1),
N,SSI.

Para el pueblo azteca el maíz fue la principal planta de cultivo y la base de su alimentación. Se describe la forma como cultivaban el maíz y la manera de preparar dos tipos de tortillas, uno llamado "totanquitlaxcallitlaquelpacholli" es decir tortillas calientes y dobladas y las "hueitlaxcalli" que significa tortillas grandes. También se menciona que con la masa cocida en agua preparaban el "atolli".

74. KEEN, Benjamín. La imagen azteca en el pensamiento occidental / tr. de Juan José Utrilla. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1984. -- 609 p. : il. -- (Sección de obras de historia)

F1219.K4318

ACA,ARA,CYHB,CYHC,CYHD,
CYHE,DD,F,FH,FL,SSI,TS

Traducción de: The aztec image in Western thought
Incluye índice analítico.
ISBN 968-16-1806-8

Se hace un análisis de lo que diversos autores de diferentes países han escrito sobre los aztecas, entre los variados temas que se tratan están el de la alimentación y el canibalismo (ver índice analítico de la obra)

75. KELLY, Isabel y Angel Palerm. "Food". -- p. 150-176. -- **En** Kelly, Isabel y Angel Palerm. The Tajin Totonac. -- Washington, D. C. : Government Printing Office, 1952. -- (Publication / Smithsonian Institution, Institute of Social Anthropology ; no. 13)

GN560.T3K44

JB

Se mencionan los alimentos que los totonacos de Tajin, Veracruz elaboran con el maíz tales como: tortillas, atoles, tamales, totopos, pemoles, etc. Se describe la forma como preparan cada uno de esos platillos. También se menciona mediante qué productos los totonacos de Tajin obtienen los carbohidratos, proteínas, minerales y vitaminas que el cuerpo necesita. Se habla de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas que beben.

76. KENNEDY, John G. "Foods". -- p. 48-53. -- **En** Kennedy, John G. Tarahumara of the Sierra Madre : beer, ecology and social organization. -- Arlington Heights, Illinois : AHM Publishing, c1978. -- (Worlds of man : studies in cultural ecology)

F1221.T28K44

JB,PCC

Aquí se habla de los principales productos cultivados y que tienen un uso alimenticio en el área Aboreachi-Inapuchi, los cuales son: maíz, frijol y calabaza; también se mencionan las diferentes formas de preparar el maíz para comerlo. Se señalan los productos que complementan la dieta de los tarahumaras de esta área; así como la forma de preparar algunas comidas y la importancia que tienen las frutas en su alimentación.

77. KRICKEBERG, Walter. "Pasado y presente en el Valle de México". -- p. 25-33 : il. -- En Krickeberg, Walter. Las antiguas culturas mexicanas / dibs. de Rudolf Heinisch ; tr. de Sita Garst y Jasmin Reuter. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1861 [i.e. 1961]. -- (Sección de obras de antropología)

F1219.K75

ACA,B,B(1),BA,BAI,BC,CEL,
CYHA,CYHB,CYHC,CYHD,CYHE,
D(11),D(3),D(6),DD,F,F(24),
FF,FH,FL,FM,IHM,L(2),L(3),
L(4),L(6),N,SSI,TS,ZAR.

Aunque la caza no era para los aztecas una necesidad económica como lo fue para sus antepasados los chichimecas, esta actividad, junto con la pesca constituyeron una importante rama de producción alimenticia. Debido a la carencia de suelo propio para la agricultura y a la necesidad de desarrollar la agricultura con fines alimenticios, los aztecas construyeron las chinampas en las cuales cultivaron maíz, frijol, calabaza y tomates, así como semillas oleaginosas como la chia, el huauhtli o amaranto y la "hierba de pez" (argemone mexicana)

78. LANDA, Diego de. "Aves de la tierra y el mar". -- p. 132-135. -- En Landa, Diego de. Relación de las cosas de Yucatán / introd. por Angel Ma. Garibay K. -- 9a ed. -- México : Porrúa, 1966. -- (Biblioteca Porrúa) ; 13)

F1376.L24 1966

BA(2),BC,CMP(1),DD,F(24),
FH,FM,L(18)

Al referirse a las aves que utilizaban los habitantes de Yucatán para alimentarse se mencionan al "cambul", un pájaro del tamaño de una gallina y a los pavos, gallinas y gallos.

79. LANDA, Diego de. "Comidas y bebidas de los indios de Yucatán". -- p. 36-37. -- En Landa, Diego de. Relación de las cosas de Yucatán / introd. por Angel Ma. Garibay K. -- 9a ed. -- México : Porrúa, 1966. -- (Biblioteca Porrúa) ; 13)

F1376.L24 1966

BA(2),BC,CMP(1),DD,F(24),
FH,FM,L(18)

El maíz era el principal alimento; con él preparaban diferentes comidas y bebidas. Se menciona que preparaban guisados con legumbres y carne de venado, así como de aves y de pescados.

80. ---- "La flora de Yucatán". -- p 126-132. -- En Landa, Diego de. Relación de las cosas de Yucatán / introd. por Angel Ma. Garibay K. -- 9a ed. -- México : Porrúa, 1966. -- (Biblioteca Porrúa) ; 13)

F1376.L24 1966

BA(2),BC,CMP(1),DD,F(24),
FH,FM,L(18)

Al hablar de la flora de Yucatán y su aporte como alimento se menciona el maíz, la calabaza, la jícama, el camote, así como diferentes árboles frutales.

81. ---- "Peces de Yucatán". -- p. 121-123. -- En Landa, Diego de. Relación de las cosas de Yucatán / introd. por Angel Ma. Garibay K. -- 9a ed. -- México : Porrúa, 1966. -- (Biblioteca Porrúa) ; 13)

F1376.L24 1966

BA(2),BC,CMP(1),DD,F(24),
FH,FM,L(18)

Se habla de los pescados que los mayas pescaban para satisfacer sus necesidades alimenticias; se enlistan a la trucha, robalos, mojarra, sierras, pulpos, manatíes, tiburones, ostiones, etc. También se describe la forma como pescaban a algunos de estos animales acuáticos.

82. LATORRE, Felipe A. y Dolores L. Latorre. "Food and the quest for food". -- p. 52-63. -- En Latorre, Felipe A. y Dolores L. Latorre. The Mexican Kickapoo Indians / foreword by William Madse. -- Austin : University of Texas, c1976. -- (The Texas Pan American series)

E99.K4L3

AN

Se describe la manera como los kakapús llevan a cabo la caza de ciervos y osos, así como la forma de preparar la carne de estos animales para conservarla por más tiempo. Se menciona lo que este grupo indígena come y la forma de preparar algunas comidas con maíz, frijol, calabaza, papas, etc.

83. LEON, Nicolás. Los tarascos : notas históricas, étnicas y antropológicas : colecciones de escritos antiguos y modernos, documentos inéditos y observaciones personales : historia primitiva, descubrimiento y conquista. -- México : Innovación, 1979. -- 157 p. : il.

F122.T3L45

ACA,AN,B,N,TS

En la presente obra se encuentra información sobre diferentes aspectos de la vida de los tarascos durante la época precolombina, el descubrimiento y la conquista; uno de esos aspectos es el de la alimentación de este grupo indígena. En las páginas 65-66 se describe un acontecimiento referente a la antropofagia entre los tarascos.

84. LEWIS, Oscar. Antropología de la pobreza i cinco familias /
pról. de Oliver La Farge ; tr. de Emma Sánchez Ramírez.
-- México : Fondo de Cultura Económica, 1961. -- 302 p.
-- (Sección de obras de antropología)

HD562.L41

ACA, AN, ARA, BC, C, CCH, CEL,
CIC(1), CM, CMP(3), CYHA, CYHB
CYHC, CYHD, CYHE, DF(3), F(24)
EE, FM, G, HB, L(1), L(18), L(3)
L(5), SSI.

"Los diálogos son reproducción de versiones
taquigráficas y de grabaciones directas" -- Introd.

Traducción de : Five families (Mexican case studies
in the culture of poverty)

La presente obra consiste en el estudio de 5
familias mexicanas, 4 de las cuales pertenecen al sector
con más bajos recursos económicos. Con este estudio se
logra conocer, entre otras cosas los hábitos y
costumbres alimenticias, no solamente de estas familias,
sino en total de la clase pobre de la Ciudad de México.

85. ---- Los hijos de Sánchez i autobiografía de una familia
mexicana / tr. de la introd. Carlos Villegas. -- 18a ed.
-- México : J. Mortiz, 1979. -- [xxxviii], 521 p.

HN113.L43 1966

ACA, ARA, BC, C(1), CP, CYHA,
CYHB, CYHD, CHYE, F, F(24), FL,
HB, IZT, N, PS(1), Q(1), TS.

"Los textos son reproducción de grabaciones directas
y versiones taquigráficas" -- Introd.

Traducción de: The children of Sanchez :
autobiography of mexican family.

ISBN 968-27-0018-3

Se presentan las autobiografías de los integrantes
de una familia pobre de la Ciudad de México, con dichas
autobiografías no solo se conoce a esta familia, sino
que se dejan ver muchas características de la vida de la
clase pobre mexicana; una de esas características es la
alimentación.

86. Los Libros del maíz : cómo lo usamos / información y redacción Juan Carlos Beas : il. CEES. -- México, D. F. : Arbol, 1982. -- 102 p. : il. -- (Colección Cantaro)

664.725L51

BI

ISBN 968-461-028

Se trata el uso del maíz en el México antiguo así como en el actual; lo que significó el maíz tanto para los mayas como para los aztecas, así como el papel que ha desempeñado en la actualidad. Se mencionan los alimentos que se preparan con el maíz, además de los diferentes usos que se hacen con todas las partes de la planta del maíz.

87. Los Libros del maíz : origen, tradición y leyendas / [información y redacción Marco Antonio Díaz]. -- México, D. F. : Arbol, 1982. -- 105 p. : il. -- (Colección Cantaro)

633.1509L51

BI

ISBN 968-461-026-2

Se habla de la forma como los antiguos mexicanos descubrieron el maíz y la manera como lo transformaron en su alimento básico. Se cuentan historias de los pueblos que se desarrollaron gracias al consumo del maíz. También incluye cuentos y leyendas sobre esta planta.

88. LIMA, Oswaldo Goncalves de. El maguey y el pulque en los
códices mexicanos / figs. de Honorina Lima. -- México :
Fondo de Cultura Económica, 1956. -- 278 p. : il.

F1219.3R38L5 1978

BC

Bibliografía: p. 245-259
Incluye índice analítico

Para los mexicanos el maguey ha sido de gran importancia, ya que lo han utilizado para su vestimenta, como objeto para escribir, como bebida y como alimento. El objetivo del presente libro fue la recolección de datos autóctonos sobre el maguey y el pulque, para lograr dicho objetivo se analizaron varios códices. El análisis de los códices permitió conocer un aspecto de la vida de los nahuas y en menor grado la de los mayas, es decir, sus bebidas fermentadas.

89. LOPEZ DAZA, Izaac. "Cría de animales". -- p. 57-62. -- En
López Daza, Izaac. Economía y explotación de Taniperlas
: comunidad tzeltal de la selva lacandona. -- Las Casas,
Chiapas : INI, Centro Coordinador Tzeltal-Tzotzil, 1974.
-- (Serie mimeográfica "Chiapas indígena" ; no. 1)

F1221.T85L64

BINI,DS

No obstante que los habitantes de Taniperlas crían gallinas, guajolotes y patos, únicamente comen carne de estos animales una vez al mes aproximadamente. También crían cerdos pero solo los consumen en las fiestas, más bien los crían para venderlos y así poder obtener más ingresos. La cría de ganado bovino no está muy desarrollada.

90. LOPEZ DAZA, Izaac. "Cultivo". -- p. 52-57. -- En López Daza, Izaac. Economía y explotación de Taniperlas : comunidad tzeltal de la selva lacandona. -- Las Casas, Chiapas : INI, Centro Coordinador Tzeltal-Tzotzil, 1974. -- (Serie mimeográfica "Chiapas indígena" ; no. 1)

F1221.T85L64

BINI,DS

La actividad central de los tzeltales de Taniperlas, Chiapas es la agricultura y los principales productos cultivados son el maíz, el frijol y el café ; los dos primeros conforman su alimentación básica. Otros productos de menor importancia tanto en la agricultura como en la alimentación son: caña de azúcar, calabaza, Chayote, chile, yuca y frutas como plátano, piña, naranja, limón, etc.

91. LOPEZ DE GOMARA, Francisco. "Mercados de México". -- p. 258-263. -- En Tarascos y mexicas / Alfredo López Austin, [comp.]. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1981. -- (SEP 80 ; 4)

F1219.1.M55L65

E,FL,TS

Se hace una descripción del Mercado de Tlatelolco en la época de los aztecas y entre muchos productos que se mencionan se encuentran los que se vendían para comer.

92. LOPEZ MENDEZ, Antolín y Alberto Morales Méndez. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 261-262. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

El maíz, principal sustento diario en Nieves Ixpantepec, Oaxaca es considerado como algo sagrado; lo utilizan para hacer tortillas, pinole, atole y tamales.

93. LOPEZ PATIÑO, Bartolo y Pedro García Pérez. "Usos del maíz". -- v. 2, p. 122-124. -- En Nuestro maíz i treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

En la comunidad Vicente Herrera, Veracruz hacen uso del maíz para preparar tamales, tortillas, atole de elote y de maíz, bollos, café, pintos, capitas, "boñuelos" y palomitas.

94. LORETTO GOMEZ, Patricio. "Venta y consumo de productos". -- h. 21-25. -- En Loretto Gómez, Patricio. Informe del estudio socio-económico de la región maya Peto-Tihosuco, Estado de Yucatán y territorio de Quintana Roo. -- México, D. F., 1966.

BINI

Mecanografiado (copia carbón)

La base de la alimentación de los habitantes de la región maya Peto-Tihosuco, Yucatán consta de tortilla, frijol y chile. Cuando en una familia trabaja más de una persona, se pueden dar el "lujo" de comer una vez por semana pan de trigo, arroz, azúcar y un huevo por persona. Otras familias prefieren vender los huevos que comerlos y si tienen vacas dejan que la cría se tome la leche "para que crezca bonita".

95. MCGEE, William J. "Alimentos y obtención de los mismos". -- p. 305-354 : il. -- En McGee, William J. Los seris, Sonora, México / tr. Celia Paschero. -- México : Instituto Nacional Indigenista, 1980. -- (Clásicos de la antropología ; no. 7)

F1221.S43M29

FH

En primer lugar se habla del agua como elemento básico en la alimentación de los seris, la manera de obtenerla, los recipientes que utilizan para acarrearla y conservarla. Se señala que la tortuga verde es el principal alimento en la dieta de los seris, consumen su carne y sus huevos, se indica la forma de obtenerla y la manera de comerla.

96. MARES TRIAS, Albino. Ralamuli nu'tugala go'ame = comida de los tarahumaras. -- Chihuahua, Chih. : D. B. McGuise, 1982. -- 501 p. : il.

F1221.T28M36

JB

Texto en tarahumara del oeste de Bacusinare, Mpio. de Guazapares, Chihuahua, y en español

Se dan consejos sobre cómo deben los tarahumaras comer sus alimentos, por ejemplo, no comer la tortilla caliente. Entre los productos que ellos siembran para alimentarse están las frutas, maíz, trigo, frijol, calabaza, cebolla, orégano, cilantro, epazote, etc. Un inciso se dedica a las comidas que preparan asadas. También se hace referencia a los productos que obtienen de la recolección con el fin de consumirlos.

97. MARIA CHONA (Encarnación). Biografía de una mujer papago / [entrevistas del Ruth Underhill ; tr. Barbara Dahlgren-Jordán ; pról. Margarita Nolasco. -- México, D. F. : Secretaría de Educación Pública, 1975. -- 159 p. : il. -- (SEPSetentas ; 201)

E99.P25U522

B,BC,C,CMP(5),CP,CT,CUA,
CYHB,DS,FL,FM,L(1),LA,N,
O(1),TS.

Traducción de: The autobiography of a papago woman

Los papagos son un grupo indígena que fue dividido al establecerse la frontera entre México y Estados Unidos. En la actualidad este grupo se encuentra en Arizona y Sonora. La autobiografía es de una mujer que le tocó vivir en el lado norteamericano, sin embargo en su narración se presentan la cultura y las costumbres de los papagos en su conjunto. Los hábitos alimenticios y la forma de preparar sus comidas se dejan ver en esta obra.

98. MARIN, Federico. "El cacao". -- p. [48]-58 : il. -- En Marin, Federico. Te, café, cacao, mate : las deliciosas bebidas no alcohólicas / il. de Zita Canessi. -- México : A. Finisterre, 1966.

TX412.M36

BC

Se escribe sobre el origen del cacao y se hace una descripción de la planta. Se incluye una lista de las combinaciones que hacían los aztecas con el cacao y los nombres que le daban. El cacao en las ceremonias indígenas desempeñaba un papel muy importante, sobre todo en la del matrimonio. Se hace una reseña histórica sobre el chocolate.

99. MARIN DEL CAMPO, Rafael. "Introducción : los hongos en la antigüedad mexicana". -- p. 11-12. -- En Los Hongos en la cocina mexicana. -- 2a ed. -- México, D. F. : Sociedad Mexicana de Micología, 1984.

TX804.H64

JB

Se menciona que el pueblo mexicano es micófago o comedor de hongos. Se presentan las palabras con las que los aztecas denominaban a diferentes tipos de hongos.

100. MARTINEZ, Francisco Pascual, Asunción Hernández Ramírez y Francisco Hernández Bautista. ["Usos del maíz en la alimentación humana"]. -- v. 2, p. 55-58. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Se hace una descripción de los alimentos que los habitantes de Huitzitzilco, Veracruz realizan en la ceremonia que hacen dedicada al Cerro Xochipapatla. Entre los alimentos que se preparan para esta ocasión están: el "zacahuil" (tamal grande con guajolote), tamales de guajolote, caldo de pollo, atole de alegría, así como "tzoali" (dulce de alegría). Se menciona la forma de prepararlos. También se habla sobre las bebidas que acostumbran tomar en esta ceremonia.

101. MARTINEZ GONZALEZ, Adrián. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 291-292.-- En Nuestro maíz : treinta monografías populares.
-- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Las tortillas, los tamales, las memelas, los atoles y el machacado son alimentos que se preparan con el maíz en Santa María Tlahuiltoteltepec, Estado de Oaxaca.

102. MARTINEZ MIRANDA, Celia, Adolfo Chávez y Héctor Bourges. La lactancia en el medio rural : estudios cuantitativos sobre producción y valor nutritivo de la leche humana.
-- México, D. F. : INN, División de Nutrición, /197-?/.
-- 46 p. -- (Monografía ; L 26)

BINI,DM,ZAR

El fin de esta investigación fue conocer el verdadero aporte nutricional de la leche materna; se manejó como hipótesis que la lactancia materna es insuficiente desde épocas muy tempranas de la vida, la hipótesis se comprobó.

103. ---- La nutrición en lactantes de una comunidad indígena : evaluación de un programa para su mejoramiento / Celia Martínez Miranda, Adolfo Chávez, con la colab. de Ma. del Pilar Avalos... [et al.]. -- México : Instituto Nacional de la Nutrición, División de Nutrición, 1966.
-- 67 p. - (Monografía] ; L 9)

BINI

El objetivo de esta investigación fue conocer el valor y la importancia de los métodos educativos para mejorar la alimentación del lactante y consecuentemente la del escolar en una comunidad pobre y de cultura indígena. La investigación también pretendió conocer el estado nutricional de los niños y los factores condicionantes del mismo. La población estudiada es originaria de San Jorge Nuchita, Oaxaca.

104. MENDIETA Y NUÑEZ, Lucio. "Alimentación [de los tarascos]". -- p. xli-xlii. -- En Los Tarascos : monografía histórica, etnográfica y económica / trabajo dir. por Lucio Mendieta y Nuñez ; con la colab. de Francisco Rojas González... [et al.]. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1940.

F1221.T8A5

B(1),BC,DF(3),DO

Se hace mención de la alimentación de los tarascos en la época precolonial, durante la colonia y después de ésta. La alimentación de los tarascos que viven en la sierra es muy diferente a la de los que viven en la orilla de los lagos. Entre los tarascos también varía el número de comidas que hacen; algunos hacen tres durante el día, mientras que otros únicamente dos.

105. MOISES, Rosalio. A yaqui life : the personal chronicle of a Yaqui Indian / Rosalio Moisés, Jane Holden Kelly and William Curry Holden ; introd. by Jane Holden Kelly. -- Lincoln : University of Nebraska Press, 1977. -- lviii, 215 p. : il.

E99.Y3M65

AN

Publicado originalmente bajo el título: The tall Candele : the personal chronicle of a Yaqui Indian
Bibliografía: p. lxii-lviii
Incluye índice analítico
ISBN 0-8032-5857-7

La presente obra es la crónica de un hombre yaqui; su vida coincidió con una época importante de la vida de los yaquis, es decir, los últimos años del mandato del Presidente Porfirio Díaz. A lo largo de la crónica se hace mención de los productos alimenticios que el grupo yaqui consumía.

106. MOLINA SOLIS, Juan Francisco. "[Alimentación y bebidas fermentadas]". -- v. 1, p. 219-221. -- En Molina Solis, Juan Francisco. Historia del descubrimiento y conquista de Yucatán : con una reseña de la historia de los mayas / pról. de Antonio Mediz Bolio ; semblanza de Ermilo Abreu Gómez. -- México, D. F. : Ediciones Mensaje, 1943.

F1376.M742 v. 1

FH

Con el maíz, base primordial de la manutención de los mayas preparaban atole, tortillas, la bebida pozol, así como otras bebidas. Se menciona el número de comidas que realizaban al día y cuál era la principal; también se menciona que hombres y mujeres comían separados.

107. MONTOYA BRIONES, José de Jesús. "Consumo y preparación de alimentos". -- En Montoya Briones, José de Jesús. Atla : etnografía de un pueblo nahuatl. -- México : Instituto Nacional de Antropología e Historia, Departamento de Investigaciones Antropológicas, 1964. -- (Publicaciones / Departamento de Investigaciones Antropológicas ; 14)

F1221.A8M6

BC,DS

Se menciona el número de comidas que hacen los habitantes de Atla, Puebla y lo que en ellas consumen, también se habla de las técnicas que utilizan para preparar sus alimentos: cocción, tostar, asar, moler y freír. También se trata de los condimentos que utilizan en la elaboración de sus comidas. Así mismo se habla de las bebidas tanto alcohólicas como de las no alcohólicas.

108. MORLEY, Sylvanus Grisewold. "El círculo de la vida cotidiana". -- p. 191-194. -- En Morley, Sylvanus Grisewold. La civilización maya / por Sylvanus G. Morley ; rev. por George W. Brainerd ; vers. española de Adrian Recinos. -- 2a ed. -- México, D. F. : Fondo de Cultura Económica, 1972. -- (Sección de obras de antropología)

F1435.M75 1975

B,BA,BA(2),BAI,BC,CCH,CEL,
CMP(1),CMP(5),CP,CUA,CYHB,
CYHC,DGB,F,FL,FM,IHM,L(2),
LA,Q(1),SSI

Al hacer la descripción del círculo de la vida cotidiana de los mayas se menciona que gran cantidad de tiempo es dedicado por la mujer para preparar la comida, sobre todo para hacer las tortillas. Se menciona el número de comidas que hacen al día y cual es la principal.

109. ---- "Otras plantas comestibles y útiles, cultivadas y silvestres". -- p. 156. -- En Morley, Sylvanus Grisewold. La civilización maya / por Sylvanus G. Morley ; rev. por George W. Brainerd ; vers. española de Adrian Recinos. -- 2a ed. -- México, D. F. : Fondo de Cultura Económica, 1972. -- (Sección de obras de antropología)

F1435.M75 1975

B,BA,BA(2),BAI,BC,CCH,CEL,
CMP(1),CMP(5),CP,CUA,CYHB,
CYHC,DGB,F,FL,FM,IHM,L(2),
LA,Q(1),SSI

Se habla del frijol como producto que ocupa el segundo lugar en importancia tanto en la agricultura como en la alimentación de los mayas, ocupando el primer lugar el maíz; también se habla de otras plantas que son cultivadas y utilizadas para la alimentación.

110. MOSCOSO PASTRANA, Prudencio. "[La alimentación]". -- p. 173-175. -- En Moscoso Pastrana, Prudencio. La tierra lacandona : sus hombres y sus problemas. -- San Cristobal de las Casas, Chis. : [s.n.], 1986.

F1221.L2M67

FH,FM

Se menciona que la alimentación de los lacandones es muy variada. Se enumeran los productos que obtienen de sus siembras, de la pesca y de la caza. Se señala que es un mito lo que se ha dicho del hambre entre los lacandones, ya que siempre tienen alimentos en abundancia.

111. MUÑOZ, Maurilio. "Alimentación". -- p. 129-130. -- En Muñoz, Maurilio. Mixteca nahua-tlapaneca. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1963. -- (Memorias del Instituto Nacional Indigenista ; v. 9)

F1221.M7M84

BC,DS,FM,IQ

La dieta de los indígenas de la montaña se conforma de tortillas, salsa de chile y sal. Los frijoles son consumidos solamente en algunas épocas del año. Complementan su dieta con quelites y otras yerbas que recolectan.

112. MUÑOZ MUÑOZ, Carlos. "Alimentos y bebidas". -- p. 194-196. -- En Muñoz Muñoz, Carlos. Crónica de Santa María Chimalapa : en las selvas del Istmo de Tehuantepec. -- San Luis Potosí, S. L. P. : Ediciones Molina, 1977.

F1221.Z6M85

BC,IQ

El autor del presente libro fue profesor en Santa María Chimalapa, Oaxaca durante dos años y menciona que el alimento principal es el maíz preparado en tortillas, pozol y tamales; para acompañar la tortilla comen frijoles, carne de puerco, de gallina o de animales del monte como: danta, marín o venado; otros productos que consumen son: queso seco salado, pescado, huevos etc. Los vegetales que consumen son: camote, yuca, chayote, calabaza, jitomate, chile, hierba santa y achiote, el cual lo usan como condimento. Entre las bebidas que toman se encuentran: el pozol, el café, el "rebajado" bebida que preparan con alcohol de 150 mezclado con agua y azúcar.

113. NAHMAD, Salomon. "alimentación". -- p. 70-71. -- En NAHMAD, Salomon. Los mixes : estudio social y cultural de la región de Zempoaltepetl y del Istmo de Tehuantepec. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1965. -- (Memorias del Instituto Nacional Indigenista ; v. 11)

F1221.M67N34

BC,FM

Los mixes tienen como base alimenticia el maíz, el cual lo preparan en tortillas, tamales, atole, pozol y pinole, así como el frijol, el chile, la calabaza y el café. Productos como la papa, el chícharo y las habas son complemento de su dieta. La carne, si logran conseguirla, la comen una o dos veces a la semana. La carne de gallina y los huevos de ésta únicamente son consumidos en las fiestas religiosas. Acostumbran hervir diferentes tipos de quelites y no solo comen la planta, sino el caldo también; en cambio no toman leche.

114. NATIONS, James D. "Nutrition and mortality". -- h. 157-159. -- En Nations, James D. Population ecology of the Lacandon Maya. -- Ann Arbor, Michigan : University Microfilms International, 1982.

F1435.3E23N37

FM

Se mencionan los factores que en los últimos años han provocado cambios en los patrones nutricionales de los lacandones, lo cual también ha repercutido en los índices de mortalidad de este grupo indígena.

115. NOVELO, Victoria y Ariel García. La tortilla : alimento, trabajo y tecnología. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Coordinación de Humanidades, 1987. -- 65 p. : fotos. byn ; diagramas. -- (Seminario de problemas científicos y filosóficos. Colección Complementos. Nueva época ; 1)

LP

ISBN 968-837-224-2

Se habla sobre la importancia que ha tenido y que tiene la tortilla en la alimentación del mexicano. También se comenta sobre la evolución tecnológica de las máquinas tortilladoras, así como de la producción, los productores y consumidores de las tortillas.

116. NOVO, Salvador. Cocina mexicana, o, Historia gastronómica de la Ciudad de México. -- México : Porrúa, 1967. -- xvi, 361 p. : il.

TX49.N68

BC,F

Se presenta la evolución que ha tenido la comida en la Ciudad de México. Se señalan los productos que fueron la base alimenticia de los antiguos pobladores de la que hoy es la Ciudad de México, la influencia que tuvo la cocina española sobre la mexicana y el resultado de la mezcla entre ambas; así como la influencia de la cocina europea, especialmente la francesa, sobre la mexicana.

117. OCHOA ZUZUETA, Jesús Angel. "Alimentación". -- p. 209-211. -- En Ochoa Zuzueta, Jesús Angel. Los kiliwa : y el mundo se hizo así. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1978. -- (Serie de antropología social ; no. 57) (Colección INI)

F1221.K5023

BC,DS,FH,BINI

La dieta de los kiliwa consiste principalmente de tortillas de harina de trigo, huevos, garbanzo, frijol, café, azúcar y sal. Ocasionalmente consumen: maíz, miel de abeja, carne de chivo, liebre, codorniz, rata, res o cerdo. Entre las verduras que comen se encuentran: cebolla, chile, tomate, lechuga y repollo. Los kiliwa realizan dos comidas al día.

118. OTHON DE MENDIZABAL, Miguel. "La cultura azteca y los sacrificios humanos". -- p. 206-214. -- En De Teotihuacan a los aztecas : antología de fuentes e interpretaciones históricas / [comp.], Miguel León-Portilla. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1971. -- (Lecturas universitarias ; 11)

F1219.L445

B,BA,BC,CEL,CEU,CP,CT,
CYHC,CYHD,CYHE,DD,F(24),
FL,FM,HBM,L(1),N,RCM,SSI

Se explica el sentido, la razón de ser de los sacrificios humanos entre los aztecas. También se habla sobre la antropofagia y se dice que hicieron poco uso de la carne humana también se menciona el porqué de su afirmación.

119. ---- "Los estimulantes en la comida indígena". -- p. 201-204. -- En Othon de Mendizabal, Miguel. Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México -- Miguel O. de Mendizabal. -- México : Imprenta del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía, 1928.

F1219.M536

BC,6H(3)

Se afirma que los "guisos" de carne o de pescado, los insectos, reptiles, batráceos, quelites, nopales, etc. constituyen el complemento de la dieta indígena, ya que en realidad su alimentación tiene como base el maíz y que realmente ese complemento no satisface una necesidad alimenticia, "sino una necesidad sensoria, análoga a la de los estimulantes que comunmente los acompaña: la sal y el chile".

120. OTHON DE MENDIZABAL, Miguel. "Régimen alimenticio de las hordas chichimecas". -- p. 43-52. -- En Othón de Mendizabal, Miguel. Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México -- Miguel O. de Mendizabal. -- México : Imprenta del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía, 1928.

F1219.M536

BC,GH(3)

Los grupos nómadas que hacían recorridos del Centro al Norte de la Altiplanicie mexicana se alimentaban principalmente de la caza, de los animales atrapados aprovechaban la carne, la sangre, la grasa y los huesos; también comían frutos, raíces y cogollos de las plantas silvestres.

121. ---- "Régimen alimenticio de los pueblos sedentarios". -- p. 52-65. -- En Othón de Mendizabal, Miguel. Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México -- Miguel O. de Mendizabal. -- México : Imprenta del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía, 1928.

F1219.M536

BC,GH(3)

La alimentación de los pueblos sedentarios de México en la época precolombina (pimas, seris, bpatas, nebones o pimas bajos, mayos, coras, huicholes, ahowas o guasaves, toltecas y zapotecas) era a base de maíz, complementada con semillas y yerbas comestibles; cuando la caza era buena comían gran variedad de animales obtenidos de dicha actividad.

122. PALACIOS, Mario L. "Subsistencia". -- p. 44-48. -- En Palacios, Mario L. La cultura olmeca / con la colab. de Halina R. Cecerman; dibs. de Kazuya Sakai ; fots. National Geographic Society. -- México : Instituto Indigenista Iberoamericano, 1965.

F1219.P125

BE,FH

Debido al hallazgo de metates y manos para moler entre los restos arqueológicos olmecas, se concluye que utilizaban el maíz para su alimentación; también se cree que el frijol hervido en agua fue importante en la dieta diaria de los olmecas.

123. PEARLMAN, Cynthia L. "Subsistence". -- h. 80-91. -- En Pearlman, Cynthia L. Gender roles and sociocultural change in Mazatec Sierra. -- Las Cruces, New Mexico, [1977].

BINI

Mecanografiado (copia carbón)

La alimentación de los habitantes de la Sierra Mazateca es a base de maíz, frijol y calabaza. Esta dieta se complementa con verduras y hierbas silvestres.

124. PENNINGTON, Campbell W. "Domestic animals as food". -- v. 1, p. 244-246. -- En Pennington, Campbell W. The Pima Bajo of Central Sonora, Mexico. -- Salt Lake City University of Utah Press, c1980.

E99.P6P55

FH

Vacas, cabras y cerdos son los animales que ocasionalmente matan los pimas bajos para comer y celebrar algún acontecimiento especial. Se habla de las partes de los animales que preparan para comer, así como la forma de hacerlo.

125. ---- "Domestic animals as food". -- p. 155-157. -- En Pennington, Campbell W. The Tepehuan of Chihuahua : their material culture. -- Salt Lake City : University of Utah Press, c1969.

F1221.T46P45

N

Los animales domésticos que los tepehuanos utilizan como alimento son: vacas, toros, ovejas, chivos y cerdos, pero se matan únicamente para celebrar las siembras, las cosechas, los funerales y las elecciones de funcionarios. Se menciona cómo preparan cada una de las partes de estos animales para comérselas.

126. PENNINGTON, Campbell W. "Food preparation". -- v. 1, p. [179]-188. -- En Pennington, Campbell W. The Pima Bajo of Central Sonora, Mexico. -- Salt Lake City : University of Utah Press, c1980.

E99.P6P55

FH

Se enumeran las comidas que el grupo indigena pimas bajos de Onavas, Sonora prepara con el maíz, la calabaza y el frijol, así como la forma de prepararlas. Se menciona el papel que desempeña el trigo en la alimentación de este grupo. También se habla de las bebidas que consumen y la manera de hacerlas.

127. ---- "Food preparation". -- p. [99]-111 : il. -- En Pennington, Campbell W. The Tepehuan of Chihuahua : their material culture. -- Salt Lake City : University of Utah Press, c1969.

F1221.T46P42

N

Este capítulo se divide en: los productos obtenidos del campo y los obtenidos del jardín, y bebidas. En el primer inciso se mencionan las comidas que los tepehuanos preparan con el maíz, el trigo, el frijol y la arveja, así como la manera de prepararlas. En cuanto al segundo inciso, es decir, el de las bebidas, se habla de las que preparan con maíz, con maguey y con frutas.

128. ---- "Food preparation and beverages". -- p. 264-311 : cuadros. -- En Pennington, Campbell W. The Tepehuan of Chihuahua : their material culture. -- Salt Lake City : University of Utah Press, c1969.

F1221.T46P45

N

Mediante cuadros se establecen comparaciones entre los tepehuanos y los tarahumaras sobre: la preparación de alimentos obtenidos del campo y del jardín (cuadro xi), bebidas (cuadro xii), la caza y las trampas que utilizan (cuadro xiii), los animales que obtienen de la caza (cuadro xiv), la caza de aves (cuadro xv), la pesca (cuadro xvi), frutas recolectadas (cuadro xvii), quelites recolectados (cuadro xviii), semillas recolectadas para sembrar (cuadro xix), raíces recolectadas (cuadro xx), y diversos alimentos recolectados (cuadro xxi).

129. PENNINGTON, Campbell W. "Hunting, gathering, and fishing". -- v. 1, p. [189]-239. -- En Pennington, Campbell W. The Pima Bajo of Central Sonora, Mexico. -- Salt Lake City : University of Utah Press, c1980.

E99.P6P55

FH

Se menciona el papel que desempeña la caza, la recolección y la pesca en la alimentación de los pimas bajos que viven en Onavas, Sonora; se habla de cada una de las especies obtenidas en estas tres actividades.

130. ---- "Hunting, gatering, and fishing". -- p.[113]-147. -- En Pennington, Campbell W. The Tepehuan of Chihuahua : their material culture. -- Salt Lake City : University of Utah Press, c1969.

F1221.T46P45

N

Se trata de la caza, la pesca y la recolección como complementos de la dieta básica de los tepehuanos (maíz, frijol y calabaza) ; se señalan los productos que obtienen de cada una de estas actividades, la forma de obtenerlos y la manera de prepararlos para comerlos.

131. PEÑA, M. T. de la. "Habitación, vestido y alimentación". -- p, 128-133. -- En Peña, M. T. de la: Problemas sociales y económicos de las mixtecas. -- México : Instituto Nacional Indigenista, 1950. -- (Memorias del Instituto Nacional Indigenista ; v. 2, no. 1)

F1221.M7P44

DS,FM

En el Distrito de Coixtlahuaca, Oaxaca y en toda la Mixteca Alta la gente "Acomodada" hace tres comidas al día, en la mañana y en la noche toman café para acompañar las tortillas, los frijoles y la salsa; a medio día es lo mismo, agregando queso y una o dos veces por semana comen alguna verdura y carne. En la Mixteca Baja durante sus celebraciones comen carne en caldo, ya sea de pollo, de guajolote, de res, de cerdo, de iguana, de venado o pescado.

132. PLANCARTE, Francisco M. "Economía". -- p. 61-68 : il. -- En Plancarte, Francisco M. El problema indígena tarahumara. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1954. -- (Memorias del Instituto Nacional Indigenista ; v. 5)

E99.T3P53

10

Se menciona que la dieta de los tarahumaras se basa principalmente en el maíz, preparado en pinole y tortillas y la complementan con frijol y chile. Cuando pueden consumen frutos de la estación, hierbas y tallos.

133. La Población indígena de México / por Carlos Basauri. -- México : Secretaría de Educación Pública, 1940. -- 3 v.

F1220.B38

CP,FH

Se habla de 47 grupos indígenas de México de los cuales se tratan varios aspectos, uno de ellos es el de la alimentación. La información sobre cada uno de los grupos se obtuvo mediante cuestionarios que los maestros rurales, misioneros y directores de centros de educación indígena aplicaron a los indígenas, así como por la utilización de fuentes bibliográficas.

134. POWELL, Philip Wayne. "Los encuerados, vestidos; los hambrientos comidos". -- p. 271-294. -- En Plancarte, Philip Wayne. Capitán mestizo : Miguel Caldera y la frontera nortea : la pacificación de los chichimecas, 1548-1597 / tr. de Juan José Utrilla. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1980.

F1219.C26P6718

ACA,BC,CEU,CP,CYHE,F,FH,N

El libro trata de la intervención de Miguel Caldera en la guerra chichimeca, durante los años 1548-1597. El capítulo del cual se hizo el presente registro bibliográfico narra la forma como Miguel Caldera logró pacificar a los chichimecas, y esa forma fue dándoles vestido y alimento, se hace alusión a las fanegas de maíz y frijol, así como el ganado que les entregó.

135. POZAS ARCINIEGA, Ricardo. "La alimentaci6n". -- p. 257-269.
-- En Pozas Arciniega, Ricardo. Chamula / dibs. de
Alberto Beltrán. -- México, D. F. : Instituto Nacional
Indigenista, 1977. -- (Clásicos de la antropología
mexicana ; no. 1) (Colección INI)

F1256,P682

BINI,CP,E,FH,FM,N

La base alimenticia del chamula consiste de tortilla de maíz y pozol, complementada con sal y chile. El frijol se ha dejado de consumir y la carne la comen esporádicamente aunque cuenten con borregos y gallinas. Se menciona la forma como los chamulas o tzotziles preparan sus comidas. Mediante la recolección de plantas y la caza de animales también complementan su dieta.

136. ---- "Economía". -- h. 30-38. -- En Pozas Arciniega, Ricardo. La Baja California y el desierto de Sonora : los seris / quión presentado por Ricardo Pozas A. -- México, D. F., 1961.

BINI

Mecanografiado (copia carbón)

Los seris tienen una alimentación variada; consumen leche evaporada, huevos, puré de tomate, papas, legumbres, arroz, manteca, frutas, dulces y en ocasiones jugos de fruta. La pesca contribuye en gran medida a la subsistencia, pero no porque coman productos marinos, sino porque los venden y así obtienen ingresos.

137. POZAS ARCINIEGA, Ricardo. Juan Pérez Jolote : biografía de un tzotzil / Ricardo Pozas. -- México : Fondo de Cultura Económica : Cultura SEP, 1984. -- 117 p. : il. -- (Lecturas mexicanas ; 43)

F1221.T9P65

BC,CYHB

ISBN 968-16-1649-9

La biografía de Juan Pérez Jolote es el reflejo de la vida social del grupo indígena tzotzil, el cual se localiza en las montañas de la altiplanicie de San Cristobal, Chiapas. Para su alimentación los tzotziles dependen básicamente del maíz, frijol y hortalizas. Aunque crían carneros no acostumbran comerlos, únicamente los utilizan para mejorar su economía. En esta biografía se capta claramente el papel que juega el aguardiente en las relaciones políticas y religiosas, y el tipo de comida que consumen los tzotziles.

138. Las Prácticas de alimentación infantil en el medio rural mexicano / Mercedes Hernández... [et al.]. -- [México] : INN, Departamento de Educación Nutricional, 1975. -- 47 p. -- (Monografía ; L 24)

TX360.M4P72

DM

En esta investigación se seleccionaron 12 comunidades rurales, de las cuales se extrajo una muestra de 50 familias, las cuales tenían niños menores de 4 años; cada familia fue entrevistada y se les aplicó un cuestionario con el fin de conocer: nivel socio-económico, hábitos de alimentación del niño al nacer y durante la lactancia, introducción de distintos alimentos, técnicas e higiene en la alimentación complementaria, así como el destete y la introducción a la alimentación familiar.

139. QUEZADA RAMIREZ, María Noemi. "Dieta". -- p. 106. -- **En**
Quezada Ramirez, María Noemi. Los matlatzincas : época
prehispánica y colonial hasta 1650. -- México :
Instituto Nacional de Antropología e Historia, Departa-
mento de Investigaciones Históricas, 1972. -- (Serie
Investigaciones / Departamento de Investigaciones His-
tóricas, Instituto Nacional de Antropología e Historia ;
22)

F1221.M25Q83

CP,FM

Se hace referencia a los cambios que sufrió la
alimentación de los matlatzincas a raíz de la conquista;
se mencionan los productos que conforman su
alimentación, tanto básica como complementaria.

140. Raramuri : a tarahumara colonial chronicle, 1607-1791 /
Thomas E. Sheridan and Thomas H. Naylor, eds. ; foreword
by Charles W. Polzer. -- Flagstaff, Arizona : Northland
Press, c1979. -- 144 p. : il.

E99.T3S43

FF

Bibliografía p. 131-133
Incluye índice analítico
ISBN 0-87358-188-1

En la presente crónica son tratados muchos aspectos,
entre ellos el de la alimentación de los tarahumaras.
Puesto que no existe un capítulo o inciso que se refiera
a este tema en particular, sino que en varias páginas es
tratado, se sugiere consultar el índice analítico de la
obra.

141. RAVICZ, Robert S. "Subsistencia". -- p. 51-57. -- En Ravicz, Robert S. Organización social de los mixtecos / tr. de Daniel Cazés. -- México. D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1965. -- (Colección de antropología social ; 5)

F1221.M7R37

BA,BC,DS,F,FH,FM,IQ

Se da a conocer el resultado del estudio que se hizo en cinco distritos de los trece que ocupan los mixtecos en el estado de Oaxaca; esos cinco distritos son: Jamiltepec, Juxtlahuaca, Jocotipa, Cuyamecalco y San Juan. En el inciso sobre la subsistencia se señala que ésta tiene como base a la agricultura, también se menciona el papel que desempeñan la pesca, la caza y la recolección en la alimentación, así como lo que los mixtecos comen y a la hora en que lo hacen.

142. Recetario del pescador y otras recetas populares. -- México, D. F. : Museo Nacional de Culturas Populares, c1984. -- 130 p. : il.

LP

ISBN 968-29-0531-1

La culinaria de las comunidades de pescadores de las costas mexicanas es lo que refleja el presente recetario. Las recetas fueron aportadas por los propios pescadores de las costas de México y éstas constituyen los platillos que cotidianamente consumen.

143. RIVERA, Marie-Odile. "Alimentación : ingredientes y preparación". -- p. 99-101 : il. -- En Rivera, Marie-Odile. Una comunidad maya de Yucatán / tr. de Jorge Ferreiro Santana. -- México, D. F. : Secretaría de Educación Pública, 1976. -- (SEPSetentas ; 261)

F1435.1X6R5

B,BC,C(1),CYHB,E,FH,LA,N

En la comunidad maya Xoy, Yucatán el maíz es el alimento básico; con él preparan: tortillas, bebidas y gran variedad de comidas; respecto al consumo de carne, la de cerdo ocupa el primer lugar. Las verduras que consumen son: tomate, rábano y aguacate.

144. RODRIGUEZ RIVERA, Virginia. La comida en el México antiguo y moderno / [pról. de Carlos Bosch Garcia]. -- México. D. F. : Pormaca, 1965. -- 208 p. : il. -- (Colección Pormaca ; 21)

LBS.TX360M4R6

BINAH

El primer capítulo trata de la comida de los mexicanos antes de la conquista y durante esta, la influencia que tuvo la comida española sobre la indígena, se dan algunas recetas y la manera de prepararlas. El capítulo II se refiere a la "aculturación de la comida española en México", también se dan recetas y la manera de hacerlas. La comida mestiza se trata en el capítulo III. La división de clases también se nota en la alimentación. Un capítulo se dedica a las comidas preparadas para festejos como bautizos, bodas, cuarezmá, Noche Buena etc. Otro capítulo es dedicado a los panes y biscochos y el último a los dulces.

145. ROJAS GONZALES, Francisco. "Alimentación [de los tarascos en la época colonial]". -- p. 69-70. -- En Los Tarascos : monografía histórica, etnográfica y económica / trabajo dir. por Lucio Mendieta y Núñez ; con la colab. de Francisco Rojas González... [et al.]. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1940.

F1221.T8A5

B(1),B̄C,DF(3),DD

Se hace referencia a los tarascos de la época colonial y se menciona que la influencia de los españoles en la alimentación de los tarascos no fue trascendental, ya que siguieron consumiendo tortillas, corundas, pinole y atoles, es decir alimentos hechos con maíz; complementando su dieta con la caza y la pesca y algunas legumbres de origen europeo, así como carne y leche que consumían una vez al mes.

146. ROJAS GONZÁLES, Francisco. "Alimentación [de los tarascos en la época prehispánica]". -- p.30-31. -- En Los Tarascos : monografía histórica, etnográfica y económica / trabajo dir. por Lucio Mendieta y Núñez ; con la colab. de Francisco Rojas González... [et al.]. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1940.

F1221.T8A5

B(1),BQ,DF(3),DO

La alimentación de los tarascos en la época precolombina tenía su base en el maíz, con el cual preparaban las "corundas", es decir tamales cocidos con cenizas, algunas veces rellenos con chile y frijol. La caza les proporcionaba productos para complementar su alimentación. También preparaban pulque y otras bebidas fermentadas hechas con el maíz.

147. ---- "Alimentación [de los zapotecas]". -- p. 207-209. -- En Los Zapotecos : monografía histórica, etnográfica y económica / trabajo dir. por Lucio Mendieta y Núñez ; con la colab. de Francisco Rojas González... [et al.]. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1949.

F1221.Z3U5

BQ,DS,FH,IF

Los zapotecas del Valle y de la Sierra hacen de dos a tres comidas durante el día, mientras que los istmeños comen de cuatro a cinco veces al día. La comida cotidiana de los zapotecas es sencilla e higiénica. La comida de los días festivos es extremadamente condimentada, por ejemplo el mole, ya sea negro, amarillo o rojo, con el cual aderezan la carne de cerdo o de gallina. En las tres regiones zapotecas beben tepache y "pozole" este último se prepara con masa de maíz endulzada disuelta en agua.

148. ROJAS GONZALES, Francisco. "Alimentación [de los zapotecas en la época colonial]". -- p. 127-128. -- En Los Zapotecos : monografía histórica, etnográfica y económica / trabajo dir. por Lucio Mendieta y Núñez ; con la colab. de Francisco Rojas González... [et al.]. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1949.

F1221.Z3U5

BC,DS,FH,IF

Se asegura que la alimentación de los zapotecas mejoró con la conquista. Por otro lado, prevalecieron ciertas tradiciones, por ejemplo el cacao, en forma de chocolate se siguió consumiendo. En la época prehispánica la gente del pueblo tenía prohibido emborracharse; después de la llegada de los españoles este vicio se generalizó.

149. ---- "Alimentación [de los zapotecas en la época independiente]". -- p. 175-176. -- En Los Zapotecos: monografía histórica, etnográfica y económica / trabajo dir. por Lucio Mendieta y Núñez ; con la colab. de Francisco Rojas González... [et al.]. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1949.

F1221.Z3U5

BC,DS,FH,IF

La alimentación de los zapotecas durante la época independiente es calificada como "miserable". El maíz y el frijol fueron los alimentos exclusivos en su alimentación, ya que la carne y aún el chile estuvieron fuera de su alcance durante años. En época de lluvias la dieta se mejoraba un poco con quelites, nopales y algunos frutos silvestres. El vicio de la embriaguez causó graves estragos a la población zapoteca debido a la mala calidad de los productos alcohólicos y a la pésima alimentación.

150. ROJAS GONZALES, Francisco. "Alimentación [de los zapotecas en la época prehispánica]". -- p. 74-75. -- En Los Zapotecos : monografía histórica, etnográfica y económica / trabajo dir. por Lucio Mendieta y Núñez ; con la colab. de Francisco Rojas González... [et al.]. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1949.

F1221.23U5

BC,DS,FH,IF

Los zapotecas de la época prehispánica realizaban dos comidas fuertes durante el día, una en la mañana y la otra ya cerca de la noche; a medio día consumían solamente un pequeño refrigerio. La comida cotidiana la conformaban: tortillas de maíz, frijoles cocidos y salsa de tomate y chile, agregando carne de venado, conejo, armadillo, de aves y pescados. Para las comidas extraordinarias, es decir cuando celebraban algún acontecimiento especial, añadían los frutos de la región, así como caldos de carne y salsas ricas en especias y picantes; su postre era la miel de los magueyes.

151. ROMER, Marta. "Alimentación". -- p. 37. -- En Romer, Marta. Comunidad, migración y desarrollo : el caso de los mixes de Totontepec. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1982. -- (Investigaciones sociales / INI ; no. 10)

F1221.M67R65

FM,GG

La dieta de los mixes es más variada que la de otras comunidades de la región, debido a la ubicación y al clima. La dieta básica conformada por maíz, frijol, arroz y pastas la complementan con diferentes verduras que cultivan y recolectan; en escala muy baja consumen carne de res y de cerdo.

152. ROMER, Marta. "Alimentación y cuidado de la salud". -- p. 149-150. -- En Romer, Marta. Comunidad, migración y desarrollo : el caso de los mixes de Totontepec. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1982. -- (Investigaciones sociales / INI ; no. 10)

F1221.M67R65

FM,GG

Aquí se presentan los cambios que sufre la alimentación de los mixes que emigran a la ciudad de México.

153. ROMERO QUIROZ, Javier. "Descripción y alimentos". -- p. 140-143. -- En Romero Quiroz, Javier. La tierra del maíz : nepintahuihui. -- México : Comisión Coordinadora para el Desarrollo Agrícola y Ganadero del Estado de México, 1979. -- (Colección Historia)

F1219.8M3R64

BE,C,EE

Se mencionan los productos que los matlatzincas cultivaban, pescaban, cazaban y colectaban para alimentarse, también se habla de los alimentos que preparaban con el maíz.

154. RUBIN, Ramón. El callado dolor de los tzotziles : novela de indios. -- 2a ed. corr. -- México : Libro-Mex, 1957. -- 212 p. : il. -- Colección Temas mexicanos)

P07297.R815C35 1957

F

Muchos son los aspectos de la vida de los tzotziles que se tratan en esta novela, uno de ellos es el de la alimentación. Sobre este tema la novela revela la hora a la que consumen sus alimentos y cuáles son los que comen.

155. RUIVALCABA MERCADO, Jesús. Vida cotidiana y consumo de maíz en la Huasteca Veracruzana. -- México, D. F. : SEP : Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1987. -- 92 p. -- (Cuadernos de la Casa Chata ; 134)

F1221.H8R82

BC,FH,EM

Bibliografía: p. [89]-92
ISBN 968-469-101-4

Se refiere a la manera como satisfacen sus necesidades alimenticias los habitantes de Tancoco y Xiloxuchil, del Estado de Veracruz. En estas dos comunidades el principal cultivo y consecuentemente el principal producto alimenticio es el maíz, preparado de diferentes formas, siendo la más común la tortilla. Otros alimentos que cultivan y que complementan su alimentación son: frijol, chile, calabaza, cilantro y cebolla.

156. ---- "Vigilia y dieta básica de los huastecos : complementos acuáticos". -- p. [146]-177. -- En Sada, Jorge. Los pescadores de la Laguna de Tamiahua / Jorge Sada. Vigilia y dieta básica de los huastecos : complementos acuáticos / Jesús Ruvalcaba M. -- México, D. F. : SEP Cultura, 1984. -- (Serie Los pescadores de México ; no. 4) (Cuadernos de la Casa Chata ; 113)

HDB039.P39533

AN,FH,JB

Bibliografía: p. 177

El objetivo fue describir el aprovechamiento de los recursos naturales acuáticos que hacen los habitantes de Tancoco y Xiloxuchil, Estado de Veracruz y la forma de obtenerlos.

157. SARAGUN, Bernardino de. Historia general de las cosas de Nueva España / la dispuso para la prensa en esta nueva edición, con numeración, anotaciones y apéndices Angel María Garibay K. -- 4a ed. -- México : Porrúa, 1981. -- 4 v. -- (Biblioteca Porrúa ; 8-11)

F1219.S1317 1977

FM

ISBN 968-432-578-9 (obra completa)

Se habla sobre los productos que los indios de México utilizaban para alimentarse, los dioses que representaban a dichos productos, así como de las comidas que se preparaban y sobre la antropofagia.

158. SARMIENTO CASTILLO, Romeo. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 325-326. -- **En Nuestro maíz : treinta monografías populares.** -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

En San Pedro Ixcatlán, Oaxaca el maíz lo utilizan para hacer tortillas, totopos, bollitos, memelas, atoles, pozole, entomatadas, enfrijoladas, enchiladas, quesadillas, tostadas y gran variedad de tamales.

159. SAUCEDO SAUCEDO, Antonio, Juan García Cervantes y Benjamín Barajas. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 187-190 : il. -- **En Nuestro maíz : treinta monografías populares.** -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Alimentos como: tortillas, tostadas, chilaquiles, mazorcas dulces de maíz podrido, totopos, uchepos, toqueras, atole blanco liso, atole de grano de maíz, atole de pinole, atole de tamarindo, atole de masa con leche, corundas, tamales, pozole, tequino (se pronuncia tejuino o tecuino) son preparados con el maíz en San Diego Curucupatzeeo, Michoacán. Se menciona la forma de preparar cada uno de los alimentos antes mencionados.

160. SHATTUCK, George Cheever. "Food". -- p. 67-70. -- En Shattuck, George Cheever. The Peninsula of Yucatan : medical, biological, meteorological and sociological studies / in collaboration with following authors, Joseph C. Bequeart... [et al.]. -- Washington : Carnegie Institution of Washington, 1933. -- (Publication / Carnegie Institution of Washington ; no. 431)

F1376.S42

FH,FM

En la Península de Yucatán el maíz es preparado en forma de tortilla, pozole y atole principalmente; se describe el procedimiento que se lleva a cabo para prepararlos. Se menciona el número de comidas que hacen durante el día y lo que en cada una de ellas consumen. Al referirse a las bebidas se menciona al balché, el habanero, el anís, la cerveza, el chocolate y el "pozole".

161. ---- "Notes on the fauna". -- p. 17-18. -- En Shattuck, George Cheever. The Peninsula of Yucatan : medical, biological, meteorological and sociological studies / in collaboration with following authors, Joseph C. Bequeart... [et al.]. -- Washington : Carnegie Institution of Washington, 1933. -- (Publication / Carnegie Institution of Washington ; no. 431)

F1376.S42

FH,FM

Se mencionan los animales silvestres que en Yucatán son utilizados para la alimentación, tales como: venado, gamo, pecarí, tapir, pavo, armadillo, etc. La pesca es considerada como una fuente importante para la alimentación.

162. SIGNORINI, Italo. "Las actividades de subsistencia : métodos tradicionales e innovaciones". -- p. 53-91. -- En Signorini, Italo. Los huaves de San Mateo del Mar, Oax. / con ensayos de Giorgio Raimondo Cardona, Carla M. Rita, Luigi Tranfo. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1979. -- (Serie de antropología social ; no. 59) (Colección INI)

F1221.H85S5418

FH,GG

Al tratarse las actividades de subsistencia que se llevan a cabo en San Mateo de Mar, Oaxaca se menciona el papel que éstas desempeñan en la alimentación de los habitantes del lugar, así como los productos que de cada una se obtienen.

163. ---- "Plantas cultivadas y silvestres utilizadas en la alimentación". -- p. 363-365. -- En Signorini, Italo. Los huaves de San Mateo del Mar, Oax. / con ensayos de Giorgio Raimondo Cardona, Carla M. Rita, Luigi Tranfo.-- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1979. -- (Serie de antropología social ; no. 59) (Colección INI)

F1221.H85S5418

FM,GG

Se presenta una lista de las plantas silvestres y cultivadas que los huaves de San Mateo del Mar, Oaxaca utilizan en su alimentación; dicha lista incluye el nombre en el idioma huave, en español y el nombre científico de cada una de las plantas.

164. SOISSON, Pierre y Janine Soisson. "Foods and drink". -- p. 72-[75] : il. -- En Soisson, Pierre y Janine Soisson. Life of the aztecs in ancient Mexico / text by Pierre et Janine Soisson ; tr. by David Macrae. -- Geneve : Minerva, c1978.

F1219.S633

FF

Se trata sobre la alimentación de los campesinos o "macehualtin" y de los nobles; así como de las comidas que preparaban con el maíz; de las bebidas que tomaban, es decir el chocolate y el pulque. Se menciona que sabían preparar el cacao de diez diferentes formas y que el canibalismo era practicado únicamente con fines sagrados.

165. SOUSTELLE, Jacques. "Las comidas". -- p. 153-161 : il. -- En Soustelle, Jacques. La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista / tr. de Carlos Villegas. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1970. -- (Sección de obras de antropología)

F1219.S72 1970

ACA,ARA,B,B(1),BA,BAI,BAT,
BC,VE,CCH,CE,CEL,CM,CMP(3)
CMP(5),CP,CUA,CYHB,CYHC,
CYHD,CYHE,D,DGB,DS,F,F(24)
FH,FM,G,IHM,IIF,IQ,IZT,
L(2),L(3),LA,N,Q,Q(1),SSI

El mexicano en la época precolonial se alimentaba básicamente de tortillas, atole y tamales; añadiendo frijoles, "huautli" -lo que hoy conocemos como amaranto- y chia. En la mañana la gente del pueblo tomaba un tazón de "atolli" y pasta de maíz con miel, condimentada con chile; los ricos tomaban cacao agregándole miel con vainilla y maíz tierno "octli", es decir, jugo fermentado de maguey. La comida fuerte era al medio día, la gente pobre comía tortillas de maíz, frijoles y salsa; a veces tamales y raramente carne; su bebida era el agua. En las familias ricas había numerosos platillos. Para Moctezuma se preparaban diariamente 300 platillos.

166. SPENCER, Herbert. "Alimentación". -- p. 207. -- En Spencer, Herbert. Los antiguos mexicanos / tr. por Daniel y Genaro García. -- México : Oficina tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1896.

F1219.S76

BC

Se describe la manera como preparaban las tortillas y el "atolli" los antiguos mexicanos. Sus comidas siempre las acompañaban con chile. Después del maíz los productos que más consumían era: cacao, chia y las judías. También comían raíces, culebras, hormigas, moscos y los huevos de éstos. Comían carne de animales como venado, conejo, jabalí, pavo, codorniz, etc.

167. STAUDER, Jack. "Algunos aspectos de la agricultura zinacanteca en tierra caliente". -- p. 145-162. -- En Los Zinacantecos : un pueblo tzotzil de los altos de Chiapas / Evon Z. Vogt, ed. -- México : Instituto Nacional Indigenista, 1966. -- (Colección de antropología social)

F1256.253V6

BC,FM

Se señalan los productos que cultivan los zinacantecos, los cuales son: maíz, frijol, calabaza de cáscara dura, calabaza de cáscara suave, tomatillos de diferentes tipos y chiles. También se menciona que de estos cultivos depende la subsistencia de las familias que habitan Zinacantan, Chiapas.

168. THOMPSON, John Eric. "El ciclo de un día". -- p. 212-219 : il. -- En Thompson, John Eric. Grandeza y decadencia de los mayas / J. Eric S. Thompson ; vers. española de Lauro José Zavala. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1959. -- (Sección de obras de antropología)

F1435.T497

B,B(1),BA,BC,FL,FH,FM,J

Al hacer la descripción de las actividades que realizaban tanto los hombres como las mujeres mayas durante el día, lugar importante ocupa la que se refiere a la elaboración de la comida. Se menciona la hora en que hacían sus comidas y lo que en ellas incluían.

169. TOUSSAINT, Manuel. "Comida oaxaqueña". -- p. 48-53 : il. -- En Toussaint, Manuel. Oaxaca y Iasco [sic] : quía de emociones / grabados de Francisco Díaz de León. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1979.

F1391.012T67 1979

ARA,B,BC,B(1),BA,BE,CHYB,
CYHC,CYHE,F,FH,FL,N

Tiras angostas enredadas en tal forma que parece un queso normal es el "queso de Oaxaca". Para la comida preparan un pan grasoso y salado que llaman "resobado", mientras que el pan dulce, hecho con huevo es para la merienda. Los tamales: pastosos, con bastante salsa y pollo se envuelven en dos hojas de plátano. En cuanto al mole, Oaxaca cuenta con gran variedad de éste platillo.

170. TOUSSAINT, Manuel. "Jumiles". -- p. 92-93 : **En** Toussaint, Manuel. Taxco [sic] : guía de emociones / il. con 50 grabados de Francisco Díaz de León. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1967.

F1391.T23T62

B,BC,C,CYHA,D(12),FF,GG,
L(1)

Los jumiles desempeñan un papel importante en Taxco, a tal grado que figuran en la descripción folklórica del lugar: "Taxco de muchos perfiles con su ruido de campanas; su alimento son jumiles y, lo demás, caravanas". Los jumiles los usan los habitantes de Taxco para dar sabor a sus salsas. Cuando es temporada de jumiles se venden vivos en el mercado.

171. TOZZER, Alfred Marston. "Agricultura". -- p. 69-72. -- **En** Tozzer, Alfred Marston. Mayas y lacandones : un estudio comparativo / Alfred M. Tozzer. -- México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1982. -- (Clásicos de antropología ; no. 13) (Colección INI)

T1435.T6818

BINI,FM

El maíz es el producto más importante en la agricultura y en la alimentación de los mayas y los lacandones. Con él preparan tortillas, "posol" (bebida) y tamales. Ambos grupos cultivan otros productos que forman parte de su dieta. La caza es la segunda forma en importancia de conseguir sus alimentos. Se describe la forma de cazar y los instrumentos que utilizan. La pesca también es considerada como medio de subsistencia.

172. TURNER, Billi Lee y Peter D. Harrison. "Food sources" / B. L. Turner II, Peter D. Harrison. -- p. 347-355. -- **En** Pre-Hispanic Maya agriculture / ed. by Peter D. Harrison and B. L. Turner II. -- Albuquerque : University of New Mexico Press, c1978.

F1435.3A4H36

FM

Las fuentes de alimentos de los mayas prehispánicos fueron: el cultivo, la recolección, la caza, la pesca, y los animales domésticos. Se mencionan los productos que obtenían de cada una.

173. TURNER, Paul R. "Plantas y agricultura". -- p. 87-100 : il.
-- En Turner, Paul R. Los chontales de los altos / tr.
de Carmen Viqueira de Palerm. -- México : Secretaría de
Educación Pública, 1973. -- (SEPSetentas ; 119)

F1221.C58T86

BC,CYHB,EE,FH,FM

Las plantas silvestres que utilizan los chontales de Oaxaca para alimentarse son: tomate, chipile y nopales; en cuanto a las plantas de cultivo la más importante es el maíz, con el cual preparan diferentes platillos. En segundo lugar se encuentra el frijol y en tercero la calabaza. También se mencionan las frutas que consumen.

174. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 59-60. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Las personas que habitan el Rancho Otovachic son tarahumaras, para algunos de ellos el maíz es el principal alimento, mientras que para otros es el único. Con él preparan: tamales, tortillas, tacos, atole, yorique, pinole, isquiate, najes y sopa; se menciona la manera como preparan algunos de estos alimentos.

175. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 88-89. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

El maíz en Santiago Maravatío, Guanajuato es utilizado para preparar tortillas, tamales, pozole, gorditas, pinole y atole blanco, este último se toma diariamente en el desayuno.

176. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 132-133. -- En Nuestro maíz i treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

En el poblado Pate Mula de los Cedros, Estado de México el maíz es considerado sagrado. Con él preparan atole, tamales, tostadas, memelas y el "sende" o pulque de maíz, bebida que utilizan en sus convivios. Las memelas las preparan para las personas que tienen que ir a trabajar lejos de su casa.

177. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 152, 154. -- En Nuestro maíz i treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

El principal uso que tiene el maíz en El Carmen Cotepec, Estado de México, es de carácter alimenticio. Con él preparan las tortillas y tamales de diferentes colores, dependiendo del tipo de maíz. También preparan diversos tipos de atoles.

178. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 192, 204-208. -- En Nuestro maíz i treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

La alimentación en Jumiltepec, Estado de Morelos es pobre, la carne la consumen una vez a la semana, el consumo de pescado y de leche es raro. Las familias se alimentan básicamente con maíz, frijol y algunas veces huevos. Los alimentos que preparan con el maíz son: tortillas, martajadas, gorditas de dulce, tlacoyos, quesadillas, enchiladas, chilaquiles, etc. Se incluyen algunas recetas de los alimentos que preparan.

179. "Usos del maíz". -- v. 1, p. 312-314. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Las tortillas de maíz es la base alimenticia en San Felipe Zapotitlán, Oaxaca. Con dicho grano también se preparan memelas, tamales, atoles y pozole.

180. "Usos del maíz". -- v. 2, p. 14, 26, 29 -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

El maíz en Tampaxal, San Luis Potosí es indispensable en la alimentación, con él preparan sopa, gran variedad de atoles, cuiches, bolimes, zacahuiles, pemoles, un tipo de pan que llaman "gordas de horno" y diferentes tipos de tamales, entre ellos los "k'witomes" los cuales son en forma de triángulo y los envuelven en hojas de maíz. Se narra la leyenda "D'ipak" o El alma del maíz, y se menciona la comida que en dicha ceremonia se ofrecía antes y la que se ofrece en la actualidad.

181. "Usos del maíz". -- v. 2, p. 168-173. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Tortillas, tamales, "spuluchu" o "talloyo", "xkutnalhtukita" o atole agrio, "mantaqala" o atole de camote, "pulakles", "tonqolo" o bollo, pinole, té y cuitlacoche son los alimentos que preparan con el maíz en Francisco Sarabia, Estado de Veracruz.

182. "Usos del maíz". -- v. 2, p. 221-224. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

En la población de Cuapa Pinopa el maíz también constituye la base de su alimentación, con él preparan diferentes atoles, pinole, mole de víceras y tamales de frijol.

183. "Usos del maíz". -- v. 2, p. 232, 240-241. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

En Chacsink'in, Estado de Yucatán la alimentación tiene su base en el maíz, complementándola con frijol, ibes, tomate y huevo.

184. "Usos del maíz". -- v. 2, p. 279-287. -- En Nuestro maíz : treinta monografías populares. -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Se mencionan los alimentos que preparan con el maíz en Pixoy, Yucatán, señalando los que hacen para las celebraciones y los que preparan para el consumo diario. Se incluye un anexo titulado "guisos del maíz", incluyendo los ingredientes y la forma de hacerlos.

185. "Usos del maíz". -- v. 2, p. 301. -- **En Nuestro maíz : treinta monografías populares.** -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

Se menciona que los habitantes de Kimbalá, Yucatán tienen como base alimenticia al maíz, con el cual preparan tortillas, diferentes tipos de atoles y pozole, este último también lo preparan de diversas formas.

186. "Usos del maíz en la región de Papantla". -- v. 2, p. 198-203. -- **En Nuestro maíz : treinta monografías populares.** -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

La importancia que los totonacos de la región de Papantla, Veracruz le conceden al maíz se refleja en la frase "kin Lihuakan" la cual significa "nuestra carne". Se mencionan algunas recetas de alimentos que preparan con el maíz.

187. "Los Usos que le dan al maíz". -- v. 1, p. 72. -- **En Nuestro maíz : treinta monografías populares.** -- México : Museo Nacional de Culturas Populares : Consejo Nacional de Fomento Educativo : Secretaría de Educación Pública, 1982.

LP

En San Bernardino de Milpillas Chico, Durango la gente utiliza el maíz para preparar tortillas, esquite, atole, tamales, el tesguino para ocasiones especiales, gorditas y los chuales, los cuales se preparan en Semana Santa.

188. VARGAS GUADARRAMA, Luis Alberto. "La alimentación de los mayas antiguos". -- v. 1, p. 273-282 : il. -- En Historia general de la medicina en México / Fernando Martínez Cortés, coord. gral. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Medicina : Academia Nacional de Medicina, 1984.

R465.H57 v. 1

BC,CT,CYHD,GG,H,HBM,JB

La casa y la pesca fueron actividades fundamentales para la alimentación de los mayas. También se valieron de la agricultura para subsistir. Entre las plantas que cultivaron están: la chaya y el ramón. Las raíces utilizadas fueron: jicama, camote y yuca. La bebida embriagante de los mayas la preparaban con la corteza del árbol llamado balché. Con el maíz preparaban tortillas, tamales y pozol.

189. ---- "La historia de la alimentación en México prehispánico" / por Luis Alberto Vargas G. -- p. 13-26. -- En Seminario sobre la Alimentación de México (1984 : México). Seminario sobre la Alimentación de México / ed. Teresa Reyna Trujillo. -- México : UNAM, Instituto de Geografía, 1984.

TX360.M4S45 1985

CIC(1),GG,JB,P

Se presenta la situación de la alimentación en México antes de la llegada de los españoles.

190. VENEGAS VELA, J. Jesús y Luis Enrique Villaseñor. "Alimentación". -- p. [99]-103. -- En Venegas Vela, J. Jesús y Luis Enrique Villaseñor. Uicharica. -- Guadalajara, Jal. : Ediciones Colegio Internacional, 1977. -- (Ediciones Colegio Internacional ; v. 28)

F1221.H9V34

FH

Se menciona que los huicholes hacen dos comidas diarias. El maíz es el producto más importante en la alimentación de este grupo indígena. También se habla de los productos que obtienen de la caza y de la recolección (raíces, plantas, frutas, etc.) para alimentarse.

191. VILLA ROJAS, Alfonso. "Alimentación". -- p. 93-94. -- En Villa Rojas, Alfonso. Estudios etnológicos : los mayas. -- Mexico, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1985. -- (Serie Antropológica ; 38. Etnología)

F1435.5V55

FH,FM

Al tratarse a los grupos mayas de Yucatán en general se menciona que el patrón alimenticio indígena se conserva únicamente en las comunidades periferales, mientras que en las demás comunidades se empiezan a introducir nuevos productos. Dentro de los patrones alimenticios se habla de los conceptos "frio" y "caliente".

192. ---- "Alimentación". -- p. 278-280. -- En Villa Rojas, Alfonso. Estudios etnológicos : los mayas. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1985. -- (Serie Antropológica ; 38. Etnología)

F1435.5V55

FH,FM

Se habla de la abundancia de alimentos de los lacandones, aunque se menciona que por falta de previsión en ocasiones padecen hambre. Su alimentación esta basada en los productos que obtienen de la milpa.

193. ---- "Alimentación". -- p. 437-438. -- En Villa Rojas, Alfonso. Estudios etnológicos : los mayas. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1985. -- (Serie Antropológica ; 38. Etnología)

F1435.5V55

FH,FM

El maíz, frijol, chile, camote, calabaza, chayote y algunas frutas y legumbres conforman la dieta diaria de los chontales de Tabasco, y específicamente del municipio de Nacajuca, Tabasco; el consumo de carne es muy limitado. Las bebidas que acostumbran tomar son el pozol y otra llamada "jerote".

194. VILLA ROJAS, Alfonso. "Maya lowlands : the Chontal, Chol and Kekchi". -- p. 357-381. -- En Villa Rojas, Alfonso. Estudios etnológicos : los mayas. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1985. -- (Serie Antropológica ; 38. Etnología)

F1435.5V55

FH,EM

Se tratan diferentes aspectos de los grupos indígenas: chontales de Yucatán, choles y kikchis, entre ellos el de la alimentación.

195. ---- "El problema de la nutrición". -- p. 125-128. -- En Villa Rojas, Alfonso. Los mazatecos y el problema indígena de la cuenca del Papaloapan / con il. de Alberto Beltrán y un mapa a colores de Miguel Covarrubias. -- México : Instituto Nacional Indigenista, 1955. -- (Memorias del Instituto Nacional Indigenista ; v. 7)

BINI

La alimentación de la mayoría de los habitantes de la cuenca del Papaloapan se limita a los productos que obtienen de la milpa, es decir maíz, frijol, chile y calabaza; los más afortunados logran comer carne y huevos en su dieta regular. La leche no la consumen aunque tengan vacas; algunas familias prefieren dársela a los perros. El consumo de legumbres y frutas es escaso en la alimentación de los mazatecos.

- 196.---- "Subsistence patterns". -- p. 208-211. -- En Villa Rojas, Alfonso. Estudios etnológicos : los mayas. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1985. -- (Serie Antropológica ; 38. Etnología)

F1435.5V55

FH,EM

La milpa es considerada como un patrón de subsistencia de los mayas de Yucatán, ya que de ella obtienen el maíz, producto con el cual preparan gran variedad de comidas. En la milpa también cultivan los productos complementarios de su dieta diaria, es decir, frijol, calabaza, batata, yuca, jicama, sandía y en ocasiones cacahuete.

197. VILLA ROJAS, Alfonso. "Subsistence patterns and food habits". -- p. 389-395. -- En Villa Rojas, Alfonso. Estudios etnológicos : los mayas. -- México, D. F. : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1985. -- (Serie Antropológica ; 38. Etnología)

F1435.5V55

FH,FM

Se menciona que para los tzeltales es muy importante la milpa, ya que de ella obtienen los productos para su alimentación, es decir maíz, frijol y chile principalmente. Se mencionan otros productos que utilizan para alimentarse, así como los hábitos alimenticios de este grupo indígena.

198. VOGT, Evon Zartman. "Rituales de casa y campo". -- p. 84-85. -- En Vogt, Evon Zartman. Ofrendas para los dioses : análisis simbólico de rituales zinacantecos / Evon Z. Vogot ; tr. de Stella Mastrangelo. -- México : Fondo de Cultura Económica, 1979. -- (Sección de obras de antropología)

F1221.T9V585

ACA,BC,CYHC,CYHE,D,F,FH,
FL,N

Se señala que la vida de los habitantes de Zinacantan, Chiapas, no sería posible si les faltara la milpa, debido a que de ella obtienen el maíz, así como sus alimentos complementarios, es decir, el frijol y la calabaza.

- 199.- WEITLANER, Robert J. y Carlo Antonio Castro G.
"Alimentación". -- p. 48-50. -- En Weitlaner Robert J. y
Carlo Antonio Castro G. Mayultianguis y Tlacoatzintepec
/ Roberto J. Weitlaner y Carlo Antonio Castro G. --
México : Museo Nacional de Antropología : INAH, 1954. --
(Papeles de la Chinantla ; 1) (Serie científica ; 3)

F1221.C4W4 v. 1

BC,CP

Los productos que conforman la dieta básica de los habitantes de Mayultianguis, Oaxaca son: maíz, frijol y chile; complementada con algunas plantas cultivadas y otras silvestres. La forma como hacen las tortillas y los tamales es descrita aquí. Los totopos los utilizan para comerlos en los viajes. El pozol de maíz como bebida refrescante lo usan durante la construcción cooperativa de casas. La carne de animal de monte y el pescado se comen muy poco.

200. ---- "Alimentación y bebidas". -- p. 135-136. -- En
Weitlaner, Robert J. y Carlo Antonio Castro G.
Mayultianguis y Tlacoatzintepec / Roberto J. Weitlaner y
Carlo Antonio Castro G. -- México : Museo Nacional de
Antropología : INAH, 1954. -- (Papeles de la Chinantla ;
1) (Serie científica ; 3)

F1221.C4W4 v. 1

BC,CP

La gente de Tlacoatzintepec tiene gran aversión hacia la leche y el queso. Se presenta un cuadro con datos sobre la alimentación de las familias de Mayultianguis y Tlacoatzintepec y los autores lo analizan. Se menciona que la base alimenticia de los pobladores de Tlacoatzintepec es la misma que en Mayultianguis, es decir maíz, frijol y chile; complementada con plantas cultivadas y silvestres.

- 201.-- WEITLANER, Robert J. y Carlo Antonio Castro G. "Alimentación". -- p. 99-108. -- En Weitlaner, Robert J. y Carlo Antonio Castro G. Usila : morada de colibríes / Roberto J. Weitlaner y Carlo Antonio Castro G. -- México : Museo Nacional de Antropología, 1973. -- (Papeles de la Chinantla ; 7) (Serie científica ; 11)

F1221.C4W4 v. 7

BC,CP

La alimentación de los habitantes de Usila, Oaxaca tiene como base la agricultura, complementada con la recolección de frutas y plantas silvestres comestibles y productos de origen animal. La dieta agrícola se conforma de maíz, frijol, arroz, chile, camote, yuca y verduras. Los alimentos animales son: carne de cerdo, de res, de gallina, de guajolote, huevos, miel y queso. En la dieta fluvial se encuentran productos como: mojarra, bobo, guabina, lisa, robalo, anguila, trucha, etc. Se hace mención de las comidas que preparan en las fiestas.

202. WHITECOTTON, Joseph W. "Subsistence, economy, population, and settlements". -- p. 134-139. -- En Whitecotton, Joseph W. The Zapotecs : princes, priests and peasants. -- Norman : University of Oklahoma Press, c1977.

F1221.Z3W54

B,BE,CYHA,CYHB,CYHD,E,FH,
IHM,N

La alimentación de los zapotecas en el periodo Post-clásico fue a base de maíz, frijol y calabaza; se señalan productos como: chile, tomate, maguey, guayaba, cacao, tuna, aguacate, tejocote, raíces de árboles y plantas cultivadas y silvestres los cuales eran utilizados para alimentarse. Se menciona que la caza también era importante en su dieta, principalmente para las clases altas.

203. WHITECOTTON, Joseph W. "Subsistence, land use, and materia culture". -- p. 226-237. il. -- En Whitecotton, Joseph W. The Zapotecs : princes, priests and peasants. -- Norman : University of Oklahoma Press, c1977.

F1221.Z3W54

B, BE, CYHA, CYHB, CYHD, E, FH,
IHM, N

Se habla de la alimentación de los zapotecas en el México moderno, en el cual han permanecido como los productos más importantes el maíz y el frijol. Se menciona el papel que han desempeñado la recolección de alimentos y la caza en la alimentación de este grupo indígena.

204. WHITLOCK, Ralph. "Food". -- p. 35-39 : il. -- En Whitlock, Ralph. -- Everyday life of the Maya / drawings by Eva Wilson. -- London : B. T. Batsford ; New York : G. P. Putnam's Sons, 1976.

F1435.W5

FM

Se afirma que el maíz dominaba la vida de las mujeres, incluso más que el hombre. Con el maíz preparaban varias comidas, principalmente las tortillas; se menciona al frijol y a la calabaza como productos que incluían en su dieta. En los jardines mayas crecían aguacates, guayabas, melones, moras, chile, vainilla, entre otros productos.

205. WICKE, Charles. "Así comían los aztecas". -- v. 2, p. 982-994 : il. -- En Esplendor del México antiguo / colab. Jorge R. Acosta... [et al.]; dir. y formato de la obra, Raúl Noriega, Carmen Caak de Leonard y Julio Radalfa Moctezuma; coord. Carmen C. de Leonard. -- México, D. F. : Centro de Investigaciones Antropológicas de México, 1959.

F1219.C4 v. 2

BC, BE, FH, FM

Se habla de los productos comestibles que se vendían en el mercado de Tlatelolco, el más grande del Nuevo Mundo, entre dichos productos se encuentran: tortillas, tamales, frijoles; carne de: conejo, venado, jabalí, perro cebado, zarigüeya, etc.; diversos pescados; mariscos; verduras. También se habla de lo que comía Moctezuma y la forma como lo hacía. Se hace la diferencia entre los platillos de Moctezuma y los del pueblo.

206. WILLIAMS GARCIA, Roberto. "Alimentación". -- p. 102-109 : il. -- En Williams García, Roberto. Los tepehuas. -- Xalapa, Ver. : Universidad Veracruzana, Instituto de Antropología, 1963.

F1221.T39W5

B(1), BA, BC, CEL, FM

Se habla de la alimentación en dos comunidades tepehuas: Pisaflores y Chintipan, del estado de Veracruz. Se menciona lo que en cada una de ellas comen sus habitantes y se describe la forma como preparan algunas comidas. Aunque existen diferencias entre lo que comen los habitantes de ambas comunidades; las tortillas hechas con maíz, el chile, el café y el frijol son los productos que con más frecuencia se consumen en las dos comunidades.

207. ZINGG, Robert M. "Alimentos ceremoniales huicholes". -- v. 1, p. 393-400. -- En Zingg, Robert M. Los huicholes : una tribu de artistas / tr. Celia Paschero. -- Mexico, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1982. -- (Clásicos de la antropología ; no. 12) (Colección INI)

F1221.H925518

BINI,GG,N

Los huicholes durante sus ceremonias elaboran dos tipos de comida: la sagrada para colocarla como ofrenda en los altares de sus dioses y la festiva, la cual se distribuye entre los invitados. La comida festiva es diferente a la sagrada en cada una de las ceremonias, por ejemplo en la "ceremonia de la lluvia" la comida sagrada son unos bizcochos en forma de herradura, mientras que para la comida festiva se elaboran unas tortillas de maíz, alargadas llamadas "kitáno".

INDICE ANALITICO

- Aborígenes de México véase INDIOS DE MEXICO
 Academia Nacional de Medicina (México) 27, 188
 "Las actividades de subsistencia : métodos tradicionales e innovaciones" 162
 Agave véase MAGUEY
 "Agricultura" 12, 21, 171
 "Agricultura y alimentación" 18
 "Agriculture and trade" 19
 Ahumada, Pedro 1
 Albina Pascuala 2
 "Algunos aspectos de la agricultura zinacanteca en tierra caliente" 167
 "Algunos datos sobre la alimentación nacional" 31
 Alimentación véase NUTRICION
 "Alimentación" 10, 26, 32, 36, 50, 54, 66, 110, 111, 113, 117, 135, 151, 166, 190-193, 199, 201, 206
 La alimentación de los mayas antiguos" 188
 "Alimentación [de los tarascos]" 104
 "Alimentación [de los tarascos en la época colonial]" 145
 "Alimentación [de los tarascos en la época prehispánica]" 146
 "Alimentación [de los zapotecas]" 147
 "Alimentación [de los zapotecas en la época colonial]" 148
 "Alimentación [de los zapotecas en la época independiente]" 149
 "Alimentación [de los zapotecas en la época prehispánica]" 150
 ["Alimentación de los zoques"] 9
 ALIMENTACION DE PECHO
 -- JUQUILA (OAXACA) 26
 MEXICO 102, 138
 "Alimentación e indumentaria" 62
 "La alimentación en México" 38
 "La alimentación entre los mexicanos" 27, 39
 "Alimentación : ingredientes y preparación" 143
 "Alimentación y bebida" 64
 "Alimentación y bebidas" 200
 ["Alimentación y bebidas fermentadas"] 106
 "Alimentación y cuidado de la salud" 152
 Alimenticias, Plantas véase PLANTAS ALIMENTICIAS
 Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano 40
 "Alimentos ceremoniales huicholes" 207
 "Alimentos preparados con el maíz" 3
 "Alimentos y bebidas" 112
 "Alimentos y obtención de los mismos" 95
 Alva Ixtlilxochitl, Fernando de 4
 Amaxocoatl 57
 "Análisis de los aspectos de alimentación y nutrición" 10
 "Antecedentes culturales del mexicano" 47

Antonia, Alonso Santiago 5
Antropofagia véase CANIBALISMO
"La antropofagia" 43, 65
"Antropofagia y sacrificio" 35
Antropología de la pobreza : cinco familias 84
Arizpe S., Lourdes 6
Arizpe S., Lourdes, ed 71
Arrieta Fernández, Pedro, coaut. 9, 10
"Así comían los aztecas" 205
Atizies taxcoensis véase JUMILES
Aves de caza véase CAZA Y AVES DE CAZA
"Aves de la tierra y el mar" 78
Ayala Ibarra, Alvaro 7
Ayooks véase MIXES
Ayuks véase MIXES
Azcue y Mancera, Luis 8
AZTECAS

-- ALIMENTOS

-- HISTORIA 20, 27, 47, 55, 74, 77, 91, 98, 99, 159,
164, 166
-- HASTA 1517 34, 39, 43, 56, 205
SIGLO XV 73
SIGLO XVI 73

BEBIDAS

-- HISTORIA 164
RITOS Y CEREMONIAS
-- HISTORIA
-- HASTA 1517 60, 65, 118

B

Baez-Jorge, Félix 9, 10
Barajas, Benjamín, coaut. 159
Barragán, René 11
Basauri, Carlos, ed. 133
Bear, Phillip 12, 13
Beas, Juan Carlos, ed. 86
Beas Torres, Juan Carlos 14
Bebés véase INFANTES
Beltrán Frías, Luis 15
Benítez, Fernando 16, 17
Benítez, Fernando, prol. 72
Bennett, Wendell C. 18
Benson, Elizabeth P. 19
Berdan, Frances F. 20
Bernal, Ignacio 21

Biblioteca Porrda 157
Biografía de una mujer pápago 97
Bonfil Batalla, Guillermo 22
Bosch García, Carlos, prol. 144
Bourger, Héctor, coaut. 102
Boyd, David J. 23

C

"El cacao" 98
Cacao (Arbol) véase CACAO
CACAO - MEXICO - HISTORIA 8, 29, 57, 98
CALDERA, MIGUEL 134
El callado dolor de los tzotziles : novela de indios 154
CANIBALISMO
-- MEXICO
-- HISTORIA
-- HASTA 1517 40
TLAXCALA
-- HISTORIA 35
VALLE DE MEXICO
-- HISTORIA 74
-- HASTA 1517 43, 60, 65, 118
Canto Chán, Víctor 24
Capsicum annum véase CHILE (BOTANICA)
Capsicum frutescens véase CHILE (BOTANICA)
Carnegie Institution of Washington 160, 161
Carrasco Pizana, Pedro 25
Carriles Coronel, Mario 26
Cartas de relación de la conquista de México 34
"Casa y alimentación" 24
Casillas C., Leticia E. 27
Caso, Alfonso 28
Castillo Ledón, Luis 29
Castro G. Carlos Antonio, coaut. 199-200
CAZA Y AVES DE CAZA - YUCATAN - HISTORIA 78
Centro de Investigaciones Antropológicas de México 205
Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología
Social (México) 155
Cerqueira Urban, María Teresa 30
Chamulas véase TZOTZILES
CHANABALES - ALIMENTOS 70
CHATINDS - ALIMENTOS 26
Chávez, Adolfo, coaut. 102, 103
Chávez Villasana, Adolfo 31
Chemin Bassler, Heidi 32

Chenycas véase CHATINOS
CHICHIMECAS

-- ALIMENTOS

-- HISTORIA 4, 120

-- SIGLO XVI 134

GUERRA, 1550-1591 134

Chikapw véase KIKAPUS

CHILE (BOTÁNICA) - MEXICO - HISTORIA 119

Chiles véase CHILE (BOTÁNICA)

Chiles verdes véase CHILE (BOTÁNICA)

CHIMALAPAS - ALIMENTOS 112

CHINANTECOS - ALIMENTOS 199, 200

Chochontecas véase CHONTALES (DE OAXACA)

El chocolate 8, 29

CHOCOLATE - MEXICO - HISTORIA 8, 29, 57, 98

CHOLES

-- ALIMENTOS 194

-- HISTORIA

-- SIGLO XVI 69

SIGLO XVII 69

Choltis véase CHOLES

CHONTALES (DE OAXACA) - ALIMENTOS 173

CHONTALES (DE TABASCO) - ALIMENTOS 193

CHONTALES (DE YUCATAN) - ALIMENTOS 194

Choras véase CORAS

Chotas véase CORAS

Chumiles véase JUMILES

"El ciclo de un día" 168

Cinantecos véase CHINANTECOS

"El círculo de la vida cotidiana" 108

COCINA (MAIZ)

-- CHACSINKIN (YUCATAN) 183

CUAPA PINOPA (VERACRUZ) 182

EL CARMEN OCOTEPEC (ESTADO DE MEXICO) 177

ESCOLIN (VERACRUZ) 186

ESPIRITU SANTO (OAXACA) 2

FRANCISCO SARABIA (VERACRUZ) 181

HUITZITZILCO (VERACRUZ) 100

JUMILTEPEC (MORELOS) 178

KIMBALA (YUCATAN) 185

MEXICO 72

-- HISTORIA 86, 87

NIEVES IXPANTEPEC (OAXACA) 92

OTOVACHI (CHIHUAHUA) 174

PAPANTLA (VERACRUZ) 186

PIXOY (YUCATAN) 184

PUNCHUMU (SAN LUIS POTOSI) 5

SAN ANTONIO OJITAL (VERACRUZ) 186

SAN BERNARDINO DE MILPILLAS CHICO (DURANGO) 187

COCINA (MAIZ)

- SAN DIEGO CURUCUPATZED (MICHUACAN) 159
- SAN FELIPE ZAPOTITLAN (OAXACA) 179
- SAN PEDRO IXCATLAN (OAXACA) 158
- SANTA MARIA TAVEHUA (OAXACA) 14
- SANTA MARIA TLAHUITOLTEPEC (OAXACA) 101
- SANTIAGO MARAVATIO (GUANAJUATO) 175
- SONORA (CHIAPAS) 70
- TAJIN (VERACRUZ) 186
- TAMPAXAL (SAN LUIS POTOSI) 180
- TANCOCO (VERACRUZ) 155
- VICENTE HERRERA (VERACRUZ) 93
- XILOXUXHIL (VERACRUZ) 155

Cocina mexicana 116

COCINA MEXICANA

- HISTORIA 144
- MEXICO (CIUDAD) 116
- OAXACA 169

Cocina prehispánica mexicana : la comida de los antiguos mexicanos 58

- Colección Austral 34
- Colección Cántaro 86, 87
- Colección Opúsculos. Serie investigación 33
- Colección Panorama 58
- Colección Pormaca 144
- Colección Temas mexicanos 154
- Comercio de granos véase MAIZ
- Comida de los tarahumaras 96
- La comida en el México antiguo y moderno 144
- "Comida oaxaqueña" 169
- "Comida y bebida" 67
- "Las comidas" 165
- "Comidas y bebidas de los indios de Yucatán" 79
- Comisión Coordinadora para el Desarrollo Agrícola y Ganadero del Estado de México 153
- Consejo Nacional de Fomento Educativo (México) 2, 3, 5, 14, 70, 92, 93, 100, 101, 158, 159, 174-187
- "Consumo y preparación de alimentos" 107
- "Contribución de las culturas indígenas de México a la cultura mundial" 28
- CORAS - ALIMENTOS 62, 63
- Corcuera de Mancera, Sonia 33
- Cortés, Hernán 34
- "Cria de animales" 89, 90
- Crianza (Niños de pecho) véase ALIMENTACION DE PECHO
- Cuadernos de lectura popular. Serie peculiaridades mexicanas 40
- Cuellar Bernal, René 35
- "Cuenta el autor algunas particularidades del clima y de los alimentos del país, los cuales sirven de entrada para la

descripción de la grande y famosa Ciudad de México tal cual estaba en tiempos pasados y cómo se hallaba después, con especialidad en el año de 1625" 171

Cuextecos véase HUASTECOS

"Cultivo" 90

"La cultura azteca y los sacrificios humanos" 118

"Cultura material" 25.

D

Dahlgren de Jordan, Barbro 36

Dahlgren-Jordan, Barbara 97

Daltabutt, Magali 37

Dávalos Hurtado, Eusebio 38-40

Davis, Virginia Dale 41

"De las frutas que se comen ordinariamente en México y se crían en los alrededores de la ciudad" 56

De tacos, tamales y tortas 72

"Deficiencia alimentaria" 63

"Descripción y alimentos" 153

Destete de infantes véase INFANTES - DESTETE

Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán: un ensayo de antropología aplicada 22

Díaz, Marco Antonio, ed. 87

"Diet and health in an Otomi village" 23

"Dieta" 139

Documentos de trabajo para el desarrollo agroindustrial 31

"Domestic animals as food" 124, 125

Duby, Gertrude 42

Duverger, Christian 43

E

Ebeling, Walter 44

"Economía" 132, 136

Elmendorf, Mary Lindsay 45, 46

Elote véase MAIZ

"Los encuerados, vestidos; los hambrientos, comidos" 134

Entre gula y templanza 33

"Los estimulantes en la comida indígena" 119

Estrada Araujo, María Guadalupe 47, 48

"Estudio de los factores culturales que determinan la mala nutrición en la comunidad Campo Verde" 48

Etnografía de México : síntesis monográficas 49

F

- Fábila, Alfonso 50, 51
Fernández Tejedo, María Isabel 52
"La fiesta de los elotes y calabazas" 16
"La fiesta del maíz tostado" 17
"First fruit offering" 41
"La flora de Yucatán" 80
"Flujo de energía" 37
Fontana, Bernard L. 53
"Food" 75, 160, 204
The food and nutriment intake of the Tarahumara Indians of Mexico
30
"Food and the quest for food" 82
["Food of the Tarahumara Indians"] 53
"Food preparation" 126, 127
"Food preparation and beverages" 128
"Food sources" 172
"Foods" 76
"Foods and drink" 164
FRUTAS - MEXICO - HISTORIA - HASTA 1517 56, 59
"Frutas y plantas en la Nueva España" 59
Fuente, Julio de la 54

G

- Gage, Thomas 55, 56
García, Ariel, coaut. 115
García Cervantes, Juana, coaut. 159
García Payón, José 57
García Pérez, Pedro, coaut. 93
García Rivas, Heriberto 58
Garibay K., Angel María, ed. 157
Gemelli Carreri, Giovanni Francesco 59, 60
Gómez González, Filiberto 61
González Bonilla, Luis Arturo, coaut. 11
González Ramos, Gildardo 62, 63
González Rodríguez, Luis 64
González Torres, Yolotl 65
GUACHICHILES - ALIMENTOS - HISTORIA 1
Guastecos véase HUASTECOS

Guaves véase HUAVES
Guazontecas véase HUAVES
Guicholas véase HUICHOLAS
Gutiérrez Holes, Calixta 66, 67
Guzmán Huerta, Gastón 68

H

"Habitación, vestido y alimentación" 131
Harrison, Peter D., coaut. 172
Hellmuth, N. 69
Hernández, Mercedes, coaut. 138
Hernández Bautista, Francisco, coaut. 100
Hernández Jiménez, Antonio 70
Hernández Ramírez, Asunción, coaut. 100
Hiaquis véase YAQUIS
Los hijos de Sánchez : autobiografía de una familia mexicana 85
"La historia de la alimentación" 189
Historia gastronómica de la Ciudad de México 116
Historia general de las cosas de Nueva España 157
Holden, William Curry, ed. 105
Hongos comestibles véase SETAS COMESTIBLES
"Hongos comestibles [en México]" 68
"Los hongos en la antigüedad mexicana" 99
HONGOS - MEXICO 68
"Horribles sacrificios que hacían los indios a sus ídolos :
fiestas y trajes de los mismos" 60
Huabis véase HUAVES
HUASTECOS - ALIMENTOS 155, 156
HUAVE - LEXICOLOGIA 163
HUAVES - ALIMENTOS 162, 163
Huastecos véase HUASTECOS
HUICHOLAS - ALIMENTOS 16, 17, 190, 207
"Hunting, gathering and fishing" 129, 130

I

Ignacio, Juan Pedro, coaut. 2
La imagen azteca en el pensamiento occidental 74
Indígenas en la Ciudad de México : el caso de las 'marías' 71

INDIOS DE MEXICO

- ALIMENTOS 49, 133
 - HISTORIA 44, 55, 57, 119, 157
 - HASTA 1517 34, 39, 40, 56
 - CONGRESOS 189

HISTORIA 121

- YUCATAN - ALIMENTOS 160, 161
 - HISTORIA 78-80

Indios mexicanos véase INDIOS DE MEXICO

INFANTES

- ALIMENTOS 138
 - DESTETE - JUQUILA (OAXACA) 26
 - MEXICO 138
 - NUTRICION - SAN JORGE NUCHITA (OAXACA) 103

Instituto Indigenista Interamericano 172

Instituto Nacional de Antropología e Historia (México) 38, 39, 45, 199, 200

Instituto Nacional de Antropología e Historia (México).

Departamento de Investigaciones Antropológicas 22, 107

Instituto Nacional de Antropología e Historia (México).

Departamento de Investigaciones Históricas 139

Instituto Nacional de la Nutrición (México). Departamento de Educación Nutricional 138

Instituto Nacional de la Nutrición (México). División de Nutrición 102, 103

Instituto Nacional Indigenista (México) 6, 9, 10, 13, 18, 24, 32, 51, 54, 62, 63, 95, 111, 113, 117, 131, 132, 135, 141, 151, 152, 162, 163, 167, 171, 195, 207.

Instituto Nacional Indigenista (México). Centro Coordinador Tzeltal-Tzotzil 89

"Introducción : los hongos en la antigüedad mexicana" 99

Iturriaga de la Fuente, José N. 72

J

Juan Pérez Jolote : biografía de un tzotzil 137

Juavez véase HUAVES

"Jumiles" 170

JUMILES - TAXCO DE ALARCON (GUERRERO) 170

K

Katz, Friedrich 73

Keen, Benjamin 74
Kelly, Isabel 75
Kelly, Jane Holden, ed. 105
Kennedy, John G, 76
Kickapoos véase KIKAPUS
Kickapus véase KIKAPUS
Kickapoos véase KIKAPUS
KIKAPUS - ALIMENTOS 50,82
KILIWA (INDIOS) - ALIMENTOS 117
Kiliwas véase KILIWA (INDIOS)
Krickeberg, Walter 77
Kunkaas véase SERIS

L

La Farge, Oliver, prol. 84
LACANDON - LEXICOLOGIA 13
LACANDONES
-- ALIMENTOS 12, 13, 41, 110, 171, 192
-- HISTORIA
-- SIGLO XVI 69
-- SIGLO XVII 69
NUTRICION 114
RITOS Y CEREMONIAS 41
La lactancia en el medio rural : estudios cuantitativos sobre
producción y valor nutritivo de la leche humana 102
LACTANCIA - MEXICO 102
Landa, Diego de 78-81
Latorre, Dolores L., coaut. 82
Latorre, Felipe A. 82
LECHE HUMANA - MEXICO 102
Lecturas mexicanas 137
Ledn, Nicolás 83
Lewis, Oscar 84, 85
Libro del chocolate 57
Los Libros del maíz : cómo lo usamos 86
Los Libros del maíz : origen, tradición y leyendas 87
Lima, Honorina, il. 88
Lima, Oswaldo Goncalves de 88
López Daza, Izaac 89, 90
López de Gómara, Francisco 91
López Méndez, Antolín 92
López Patiño, Bartolo 93
Loreto Gómez, Patricio 94

- McGee, William J. 95
 MAGUEY - MEXICO - HISTORIA - FUENTES 88
 El maguey y el pulque en los códices mexicanos 88
 MAIZ - MEXICO - HISTORIA 86, 87
 Mares Trias, Albino 96
 María Chona (Encarnación) 97
 Marín, Federico 98
 Marín del Campo, Rafael 99
 Martínez, Francisco Pascual 100
 Martínez González, Adrián 101
 Martínez Miranda, Celia 102, 103
 Masewales véase MAYAS
 Mata de chiles véase CHILES (BOTANICA)
 MATLATZINCAS
 -- ALIMENTOS 153
 -- HISTORIA
 -- HASTA 1517 139
 SIGLO XVII 139
 "Maya lowlands : the Chontal, Chol and Kekchi" 194
 MAYAS
 -- ALIMENTOS 22, 24, 45, 46, 96, 143, 171, 191, 196
 -- HISTORIA 7, 15, 19, 47, 81, 108, 109, 198,
 188, 204
 -- FUENTES 88
 HASTA 1517 52, 172
 DESCUBRIMIENTO Y CONQUISTA, 1517-1521 106
 BEBIDAS
 -- HISTORIA
 -- FUENTES 88
 NUTRICION 22
 MAZAHUAS - ALIMENTOS 71
 Mazahuis véase MAZAHUAS
 MAZATECOS - ALIMENTOS 123, 195
 Mendieta y Nájera, Lucio 104
 "Mercados de México" 91
 Merrifield, William R., coaut. 12
 Mexicas véase AZTECAS
 "México" 44
 MEXICO (CIUDAD) EN LA LITERATURA 84, 85
 México. Coordinación General de Desarrollo Agroindustrial
 México. Dirección General de Bellas Artes 29
 México. Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos.
 Coordinación General de Desarrollo Agroindustrial véase México.
 Coordinación General de Desarrollo Agroindustrial.

México. Secretaría de Educación Pública 2, 3, 5, 12-14, 24, 28, 39, 42, 45, 50, 70, 71, 92, 93, 97, 100, 101, 133, 143, 158, 159, 173-187.

México. Secretaría de Educación Pública. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social véase Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (México)

México. Secretaría de Fomento 166

México. Subsecretaría de Asuntos Culturales 40

México. Subsecretaría de Cultura 137, 156

México. Subsecretaría de Cultura. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social véase Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (México)

MIGRACION RURAL-URBANA - MEXICO 71

Mijes véase MIXES

MIXES

-- ALIMENTOS 111, 131, 141

-- HISTORIA

-- HASTA 1517 36

MNA véase Museo Nacional de Antropología (México)

MNCP véase Museo Nacional de Culturas Populares

"Modes of food production" 20

Moisés, Rosalío 105

MOISES, ROSALIO 105

Molina Solís, Juan Francisco 106

Monografía (Instituto Nacional de la Nutrición (México). División de Nutrición) 102, 103, 138

Monografía [sobre] el chocolate 8

Monografías nacionalistas 29

Montoya Briones, José de Jesús 107

Morales Méndez, Alberto, coaut. 92

Morley, Sylvanus Grisewold 108, 109

Moscoso Pastrana, Prudencio 110

Muñoz, Maurilio 111

Muñoz Muñoz, Carlos 112

Museo Nacional de Antropología (México) 199-201

Museo Nacional de Culturas Populares (México) 2, 3, 5, 14, 70, 92, 93, 100, 101, 142, 158, 159, 174-187

N

Nahmad, Salomon 113

Nahoas véase NAHUAS

NAHUAS

- ALIMENTOS 6, 107, 111
- HISTORIA
- FUENTES 88

BEBIDAS

- HISTORIA
- FUENTES 88

Nahuatlecas véase NAHUAS

Nations, James D. 114

Nayaritas véase CORAS

Naylor, Thomas H., ed. 140

Nenes véase INFANTES

NIÑOS - ALIMENTOS - MEXICO 138

Nolasco, Margarita, prol. 97

"Nombres de plantas cultivadas y de uso comestible" 52

"Notes on the fauna" 161

Novelo, Victoria 115

Novo, Salvador 116

NUTRICION

- ATLA (PUEBLA) 107
- CAMPO VERDE (GUANAJUATO) 48
- CHACSINKIN (YUCATAN) 183
- CHAN KOM (YUCATAN) 45, 46
- CHINTIPAN (VERACRUZ) 206
- COBA (QUINTANA ROO) 15
- COIXTLAHUACA (OAXACA) 131
- CUAPA PINOPA (VERACRUZ) 182
- EL CARMEN OCOTEPEC (MEXICO) 177
- ESCOLIN (VERACRUZ) 186
- ESPIRITU SANTO (OAXACA) 2
- FRANCISCO SARABIA (VERACRUZ) 181
- HUITZITZILCO (VERACRUZ) 100
- JUMILTEPEC (MORELOS) 178
- KIMBALA (YUCATAN) 185
- MAYULTIANGUIS (OAXACA) 199, 200
- MEXICO 31, 72
- HISTORIA 33, 38, 144
- HASTA 1517 58
- MEXICO (CIUDAD) 84, 85, 116
- NACAJUCA (TABASCO) 193
- NAYTHEY (HIDALGO) 23
- NIEVES IXPANTEPEC (OAXACA) 92
- OAXACA 169
- ONAVAS (SONORA) 124, 126, 129
- OTOVACHI (CHIHUAHUA) 174
- PAPANTLA (VERACRUZ) 186
- PATE MULA DE LOS CEDROS (ESTADO DE MEXICO) 176
- PETO-TIHOSUCO (YUCATAN) 94
- PISAFLORES (VERACRUZ) 206

NUTRICION

- PIXOY (YUCATAN) 184
- PUNCHUMU (SAN LUIS POTOSI) 5
- SABANETA (ESTADO DE MEXICO) 2
- SAN ANTONIO OJITAL (VERACRUZ) 186
- SAN BERNARDINO DE MILPILLAS CHICO (DURANGO) 187
- SAN DIEGO CURUCUPATZEO (MICHOACAN) 159
- SAN FELIPE ZAPOTITLAN (OAXACA) 179
- SAN MATEO DEL MAR (OAXACA) 162, 163
- SAN MATIAS PETACALTEPEC (OAXACA) 173
- SAN PEDRO CHENALHO (CHIAPAS) 67
- SAN PEDRO IXCATLAN (OAXACA) 158
- SANTA MARIA CHIMALAPA (OAXACA) 112
- SANTA MARIA TAVEHUA (OAXACA) 14
- SANTA MARIA TLAHUITOLTEPEC (OAXACA) 101
- SANTIAGO MARAVATIO (GUANAJUATO) 175
- SAYULA (JALISCO) 66
- SONORA (CHIAPAS) 70
- SUDZAL (YUCATAN) 22
- TAJIN (VERACRUZ) 75, 186
- TAMPAXAL (SAN LUIS POTOSI) 180
- TANCOCO (VERACRUZ) 155, 156
- TANIPERLAS (CHIAPAS) 89, 90
- TAXCO DE ALARCON (GUERRERO) 170
- TLACOATZINTEPEC (OAXACA) 200
- TOTONTEPEC VILLA DE MORELOS (OAXACA) 151, 152
- USILA (OAXACA) 201
- VICENTE HERRERA (VERACRUZ) 93
- XILOXUCHIL (VERACRUZ) 155, 156
- XOCHICALCO (MORELOS) 37
- XOY (YUCATAN) 143
- YALALAG (OAXACA) 54
- YUCATAN 160, 161
- HISTORIA
- DESCUBRIMIENTO Y CONQUISTA, 1517-1521 106
- ZACATIPAN (PUEBLA) 6
- ZINACANTAN (CHIAPAS) 167, 198

"Nutrición en la comunidad Campo Verde" 48

La nutrición en lactantes de una comunidad indígena : evaluación de un programa para su mejoramiento 103

"Nutrition and mortality" 114

0

Ochoa Zuzueta, Jesús Angel 117
Odami véase TEPEHUAS

OLMECAS - ALIMENTOS - HISTORIA 21, 122

Othón de Mendizabal, Miguel 118-121

OTOMIES

-- ALIMENTOS 23, 71

-- HISTORIA

-- HASTA 1517 25

Otomitas véase OTOMIES

"Otras plantas comestibles y útiles, cultivadas y silvestres" 109

P

Paidología véase NIÑOS

Palacios, Mario L. 122

Palerm, Angel, coaut. 75

PAMES - ALIMENTOS 32

Panotecos véase HUASTECOS

Pantecos véase HUASTECOS

PAPAGOS

-- ALIMENTOS 97

VIDA SOCIAL Y COSTUMBRES 97

Papahotas véase PAPAGOS

Papalotes (Indios) véase PAPAGOS

"Pasado y presente en el Valle de México" 77

Pearlman, Cynthia L. 123

"Peces de Yucatán" 81

Pennington, Campbell W. 124-130

Peña, M. T. de la 131

PESCADO COMO ALIMENTO 142

-- YUCATAN

-- HISTORIA 81

PIMAS BAJOS

-- ALIMENTOS 124, 126, 129

ANIMALES DOMESTICOS 124

CAZA 129

PESCA 129

Pimentón véase CHILE (BOTANICA)

Pimentón español véase CHILE (BOTANICA)

Pimiento véase CHILE (BOTANICA)

Pirindas véase MATLATZINCAS

Plancarte, Francisco M. 132

PLANTAS ALIMENTICIAS

-- MEXICO 28

-- HISTORIA

-- HASTA 1517 59

YUCATAN

-- HISTORIA 109

"Plantas cultivadas y silvestres utilizadas en la alimentación" 163
"Plantas de cultivo" 73
"Plantas y agricultura" 173
La Población indígena de México 133
Polzer, Charles W., prol. 140
Pomología véase FRUTAS
Powell, Philip Waune 134
Pozas Arciniega, Ricardo 135-137
Las Prácticas de alimentación infantil en el medio rural mexicano 138
"El problema de la nutrición" 195
"Progreso" 45
Publicaciones (Instituto Nacional de Antropología e Historia (México). Departamento de Investigaciones Antropológicas) 22
PULQUE - MEXICO - HISTORIA 88
Purépechas véase TARASCOS

Q

Quelenes véase TZELTALES
Querenes véase TZOTZILES
Quezada Ramírez, María Noemí 139

R

Ralamuli nu'tugala go'ame 96
Rarámuri : a tarahumara colonial chronicle, 1607-1791 140
Rarámuri : mi diario tarahumara 61
Ravicz, Robert S 141
Recetario del pescador y otras recetas populares 142
"Regimen alimenticio de las hordas chichimecas" 120
"Regímenes alimenticios de los pueblos sedentarios" 121
"El reino de Quintín" 42
"Relación de los señores chichimecas pasados del gran Chichimecátl Tecuhtli Xólotl" 4
"Rituales de casa y campo" 198
Rivera, Marie-Odile 123
Rivera Balderas, Amado, coaut. 9, 10
Rodríguez Rivera, Virginia 144
Rojas González, Francisco 145-150
Romer, Marta 151, 152
Romero Quiroz, Javier 153

Rubin, Ramon 154
Ruvalcaba Mercado, Jesús 155, 156

S

Sahagún, Bernardino de 157
SAL - MEXICO - HISTORIA 119
Salmuera véase SAL
Sánchez Ramírez, Emma, tr. 84
SARH véase México. Secretaría de Agricultura y Recursos
Hidráulicos
Sarmiento Castillo, Romeo 158
Saucedo Saucedo, Antonio 159
Sección de obras de antropología 84
Sección de obras de historia 74
SF véase México. Secretaría de Fomento
Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos véase México.
Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos.
Secretaría de Educación Pública véase México. Secretaría de
Educación Pública
Secretaría de Fomento véase México. Secretaría de Fomento.
Seminario de problemas científicos y filosóficos. Colección
Complementos. Nueva época 115
SEP véase México. Secretaría de Educación Pública
SEPSetentas 97
SEPSetentas Diana 71
SERIS - ALIMENTOS 95, 136
Servín, Salvador, prol. 8
SETAS COMESTIBLES
-- MEXICO 68
-- HISTORIA 99
Shattuck, George Cheever 160, 161
Sheridan, Thomas E., ed. 140
Signorini, Italo 162, 163
"Sixteenth-seventeenth century Choltil-Lacandon Maya subsistence"
69
SMGE véase Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística
SMM véase Sociedad Mexicana de Micología
Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística 66
Sociedad Mexicana de Micología 99
Soisson, Janine, coaut. 164
Soisson, Pierre 164
Soustelle, Jacques 165
Spencer, Herbert 166
Stauder, Jack 167

Subsecretaría de Asuntos Culturales véase México. Subsecretaría de Asuntos Culturales
Subsecretaría de Cultura véase México. Subsecretaría de Cultura
"Subsistence" 123
"Subsistence, economy, population and settlements" 202
"Subsistence, land use, and material culture" 203
"Subsistence patterns" 195
"Subsistence patterns and food habits" 197
"Subsistencia" 122, 141
"Subsistencia y aprovechamiento del medio" 15

T

TARAHUMARAS

-- ALIMENTOS 18, 30, 53, 61, 64, 76, 96, 128, 132, 174
-- HISTORIA
-- DOMINACION ESPAÑOLA, 1517-1821 140
BEBIDAS 128
NUTRICION 30

TARASCOS

-- ALIMENTOS
-- HISTORIA 104
-- FUENTES 83
HASTA 1517 146
DOMINACION ESPAÑOLA, 1517-1821 11, 145
HISTORIA
-- FUENTES 83

Los tarascos : notas históricas, étnicas y antropológicas i
colegiadas de escritos antiguos y modernos, documentos inéditos
y observaciones personales : historia primitiva, descubrimiento
y conquista 83

"Tecnología" 6

"Tecnología de los alimentos" 13

Tepehuanes véase TEPEHUANDOS

TEPEHUANDOS

-- ALIMENTOS 125, 127, 128, 130
ANIMALES DOMESTICOS 125
BEBIDAS 128
CAZA 130
PESCA 130

TEPEHUAS - ALIMENTOS 206

Tequislatecos véase CHONTALES (DE OAXACA)

Tequislatecos véase CHONTALES (DE OAXACA)

Teutecas véase CHINATECOS

Thompson, John Eric 168

TLAPANECAS - ALIMENTOS 111

TLAXCALTECAS - RITOS Y CEREMONIAS - HISTORIA
Tojolabales véase CHATABALES
La tortilla i alimento, trabajo y tecnología 115
TORTILLAS

-- CHAN KOM (YUCATAN) 46

MEXICO

-- HISTORIA 115

Totonacas véase TOTONACOS

TOTONACOS - ALIMENTOS 75, 186

Totonecas véase TOTONACOS

Toussaint, Manuel 169, 170

Tozzer, Alfred Marston 171

"Trabajo, religión y naturaleza" 46

Turner, Billi Lee 172

Turner, Paul R. 173

Tzeldales véase TZELTALES

TZELTALES - ALIMENTOS 89, 90

Tzendales véase TZELTALES

Tzentaes véase TZELTALES

TZOTZILES - ALIMENTOS 67, 135, 167, 198

TZOTZILES EN LA LITERATURA 137, 154

U

UNAM véase Universidad Nacional Autónoma de México

Underhill, Ruth, entrevistadora 97

Universidad Nacional Autónoma de México 36

Universidad Nacional Autónoma de México. Colegio de Historia 33

Universidad Nacional Autónoma de México. Coordinación de Humanidades 115

Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Medicina 27, 188

Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Geografía 189

Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas 15, 37, 191-194, 196, 197

Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Históricas 73, 118

Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Sociales 4, 11, 49, 104, 145-150

Universidad Veracruzana. Instituto de Antropología 206

University of California 44

University of New Mexico 172

University of Oklahoma 202, 203

University of Nebraska 105

University of Texas 82

University of Utah 124-130

"Usos del maíz" 2, 14, 70, 92, 93, 101, 158, 159, 174-185

["Usos del maíz en la alimentación humana"] 5, 100

"Usos del maíz en la región de Papantla" 186

"Los Usos que le dan al maíz" 187

Utrilla, Juan José, tr. 74

UV véase Universidad Veracruzana

V

VAINILLA - MEXICO - HISTORIA B

Vargas, Luis Alberto, coaut. 27

Vargas Guadarrama, Luis Alberto 188, 189

Venegas Vela, J. Jesús 190

"Venta y consumo de productos" 94

"Vigilia y dieta básica de los huastecos : complementos
acuáticos" 156

Villa Rojas, Alfonso 191-197

Villaseñor, Luis Enrique, coaut. 190

Vogt, Evon Zartman 198

W

Wabis véase HUAVES

Washington State University. Department of Anthropology 23

Weitlaner, Robert J. 199-201

Whitecotton, Joseph W. 202, 203

Whitlock, Ralph 204

Wicke, Charles 205

Williams Garcia, Roberto 206

Y

A yagui life : the personal chronicle of a Yagui Indian 105

YAGUIS

-- ALIMENTOS 51, 105

BIOGRAFIA 105

"Los yndios de guerra de aquellas comarcas de Zacatecas e San
Martín" 1

ZACATECAS (INDIOS) - ALIMENTOS - HISTORIA 1
ZAPOTECAS

-- ALIMENTOS 54, 147, 203

-- HISTORIA

-- HASTA 1517 150, 202

DOMINACION ESPAÑOLA, 1517-1821 148

SIGLO XIX 149

Zinantecos ~~vase~~ CHINANTECOS

Zingg, Robert M. 207

Zingg, Robert M., coaut. 18

ZOQUES - ALIMENTOS 9, 10

Zotziles ~~vase~~ TZOTZILES

ANALISIS CUANTITATIVO DE LA BIBLIOGRAFIA

CUADRO NO. 1

REGISTROS BIBLIOGRAFICOS A MONOGRAFIAS Y ANALITICOS

	No. de títulos de mono- grafias	No. de registros bibliogrà- fico ana- líticos.	No. de registros bibliogrà- ficos a - monografias	Total No.	%
Titulos de monografias de los cuales se obtuvo mas de 1 registro bibliográfico analítico.	17	2	-	34	16.4
	4	4	-	16	7.7
	2	3	-	6	2.9
	1	6	-	6	2.9
	1	25	-	25	12.1
SUBTOTAL:				87	42
Titulos de monografias de los cuales se obtuvo 1 registro bibliográfico analítico.	83	83	-	83	40.1
SUBTOTAL:				170	82.1
Titulos de monografias de los cuales se obtuvo 1 registro bibliográfico.	37	-	37	37	17.9
T O T A L:	145	-		207	100

En el cuadro no. 1 se hace referencia a los registros bibliográficos analíticos y a monografías y se puede apreciar que de 17 monografías -de cada una-, se obtuvieron 2 registros bibliográficos, lo que dio 34 registros, es decir el 16.4 %.

De cuatro monografías se hicieron -de cada una-, 4 registros, lo que originó 16 registros bibliográficos; el porcentaje es de 7.7 %.

De 2 obras se realizaron 3 registros bibliográficos (de cada una) es decir 6 (2.9 %) registros bibliográficos.

De una monografía se elaboraron 6 (2.9 %) registros bibliográficos.

De una monografía se obtuvieron 25 (12.1 %) registros bibliográficos.

Lo anterior significa que de 25 monografías se realizaron 87 (42 %) registros bibliográficos analíticos.

En este cuadro también se muestra que de 83 monografías se hicieron 83 (40.1 %) registros bibliográficos analíticos, es decir uno de cada monografía.

Al sumar los 87 registros bibliográficos que se obtuvieron de 25 monografías con los 83 registros bibliográficos analíticos logrados de igual número de monografías, se obtiene un total de 170 registros bibliográficos analíticos, lo que en porcentaje representa el 82.1 %.

También se observa en este cuadro que fueron 37 monografías a las cuales se les hizo el registro bibliográfico; los 37 registros bibliográficos resultantes representan el 17.9 %.

CUADRO NO. 2

CASAS EDITORIALES DE LAS MONOGRAFÍAS INCLUIDAS

	No. de monografías	% en relación al total de monografías incluidas.
Instituciones de educación	73	50.3 %
Instituciones gubernamentales	4	2.8 %
Coediciones	8	5.5 %
Editoriales comerciales	48	33.1 %
Personas como editores	11	7.6 %
Sin editorial	1	.7 %
T O T A L	145	100 %

CUADRO NO. 2a

CASAS EDITORIALES DE LAS MONOGRAFÍAS INCLUIDAS

1 INSTITUCIONES		monografías	
		No.	%
1.1 DE EDUCACION			
a Nacionales			
- Instituto Nacional de Antropología e Historia		6	4.1
- Instituto Nacional de la Nutrición		3	2.1
- Instituto Nacional Indigenista		22	15.1
- Secretaría de Educación Pública		11	7.6
- Universidad Nacional Autónoma de México		13	9
- Otras		7	4.8
b Extranjeras y/o internacionales		11	7.6
1.2 GUBERNAMENTALES			
a Nacionales		3	2.1
b Extranjeras		1	.7
2 COEDICIONES			
2.1 Entre instituciones de educación nacionales		5	3.4
2.2 Entre instituciones de educación nacionales y editoriales comerciales.		3	2.1
3 EDITORIALES COMERCIALES		48	33.1
4 PERSONAS COMO EDITORES		11	7.6
5 SIN EDITORIAL		1	.7
TOTAL		145	100

Al analizar el cuadro no. 2, el cual se refiere a las casas editoriales de las monografías incluidas en la bibliografía se detecta que las que fueron publicadas por instituciones de educación tanto nacionales como extranjeras y/o internacionales son 73, es decir el 50.3 %.

Las monografías que fueron publicadas por instituciones gubernamentales tanto nacionales como extranjeras son 4 (2.8 %)

Son 8 (5.5 %) las monografías que fueron publicadas entre instituciones de educación nacionales y entre instituciones de educación nacionales con editoriales comerciales.

Editoriales comerciales publicaron 48 (33.1 %) monografías de las incluidas en la bibliografía.

Son 11 (7.6%) monografías las que tuvieron como editor a una persona.

Una de las monografías no tiene editorial, la cual representa el .7 % .

En el cuadro no. 2a. se puede observar que de las instituciones de educación nacionales que fungieron como casas editoras el primer lugar lo ocupa el Instituto Nacional Indigenista con 22 (15.1 %) monografías publicadas.

El segundo lugar lo ocupa la Universidad Nacional Autónoma de México con 13 (9 %) monografías publicadas.

Con 11 (7.6 %) monografías publicadas se encuentra la Secretaría de Educación Pública, al igual que las instituciones de educación extranjeras y/o internacionales.

Las monografías publicadas por instituciones gubernamentales nacionales son 3 (2.1 %) y una por una institución gubernamental extranjera (.7 %).

Las monografías copublicadas entre instituciones de educación nacionales son 5 (3.4%), mientras que las copublicadas entre instituciones de educación nacionales y editoriales comerciales son 3 (2.1 %)

CUADRO NO. 3

AÑOS DE PUBLICACION DE LAS MONOGRAFÍAS INCLUIDAS

Años agrupados por lustros.	monografías No.	%
De 1896 a 1900	1	.7
De 1901 a 1905	-	-
De 1906 a 1910	-	-
De 1911 a 1915	-	-
De 1916 a 1920	1	.7
De 1921 a 1925	-	-
De 1926 a 1930	1	.7
De 1931 a 1935	1	.7
De 1936 a 1940	2	1.4
De 1941 a 1945	3	2.1
De 1946 a 1950	6	4.1
De 1951 a 1955	6	4.1
De 1956 a 1960	5	3.4
De 1961 a 1965	14	9.6
De 1966 a 1970	18	12.4
De 1971 a 1975	13	9
De 1976 a 1980	33	22.8
De 1981 a 1985	29	20
De 1986 -	10	6.9
Década probable	1	.7
Siglo probable	1	.7
T O T A L	145	100

Analizando el cuadro no. 3 en el cual se presentan los años de publicación de las monografías incluidas en la bibliografía se puede observar que durante el quinquenio de 1976 a 1980 se publicaron la mayoría de las monografías; la cantidad exacta es de 33 (22.8 %).

En segundo lugar, con 29 (20 %) monografías publicadas se encuentra el lustro de 1981 a 1985.

El quinquenio que comprende los años de 1966 a 1970 ocupa el tercer lugar con 18 (12.4 %) monografías publicadas.

Fueron 4 quinquenios en los que únicamente se publicó una monografía. Asimismo, fue una monografía en la que se determinó la década probable y otra en la que se determinó el siglo probable.

De 1901 a 1915 no se publicó monografía alguna, lo mismo sucede en el quinquenio de 1921 a 1925; lo anterior significa que fueron cuatro los quinquenios en los que no se publicaron monografías de las incluidas en la bibliografía, que cubre de 1896 a 1989.

CUADRO NO. 4

ENCABEZAMIENTOS DE MATERIA DE LOS REGISTROS BIBLIOGRAFICOS INCLUIDOS

	Registros -- bibliográficos analíticos.		Registros -- bibliográficos a monografías.		Total	
	No.	%	No.	%	No.	%
Registros bibliográficos con encabezamientos de materia referentes a grupos indígenas de México	128	75.3	16	43.2	144	69.6
Registros bibliográficos con el encabezamiento de materia 'Indios de México'	7	4.1	5	13.6	12	5.8
Registros bibliográficos con 'otros -- encabezamientos de materia'.	35	20.6	16	43.2	51	24.6
T O T A L :	170	100	37	100	207	100

Los encabezamientos de materia de los registros bibliográficos incluidos en la bibliografía se presentan en el cuadro no. 4; aquí se puede observar que 144 registros bibliográficos, es decir el 69.6 % tienen encabezamientos de materia de grupos indígenas de México; de esos 144, 128 (75.3 %) son registros bibliográficos analíticos y 16 (43.2 %) son registros bibliográficos a monografías.

Los registros bibliográficos con el encabezamiento de materia 'Indios de México' son 12 (5.8 %), de los cuales 7 (4.1 %) son registros bibliográficos analíticos y 5 (13.6) son registros bibliográficos a monografías.

Existen 51 (24.6 %) registros bibliográficos con otros encabezamientos de materia, de los cuales 35 (20.6 %) son analíticos y 16 (43.2 %) son a monografías.

CUADRO NO. 5

REGISTROS BIBLIOGRÁFICOS CON ENCABEZAMIENTOS DE MATERIA
DE GRUPOS INDÍGENAS DE MÉXICO

Encabezamientos de materia de grupos indígenas de México	Registros bibliográficos analíticos		Registros bibliográficos a monografías		Total	
	No.	* %	No.	** %	No.	*** %
1 Aztecas	19	14	2	11	21	14
2 Chañabales	1	.7	-	-	1	.6
3 Chatinos	1	.7	-	-	1	.6
4 Chichimecas	3	2.2	-	-	3	2
5 Chimalapas	1	.7	-	-	1	.6
6 Chinantecos	2	1.5	-	-	2	1.3
7 Choles	2	1.5	-	-	2	1.3
8 Chontales (De Oaxaca)	1	.7	-	-	1	.6
9 Chontales (De Tabasco)	1	.7	-	-	1	.6
10 Chontales (De Yucatán)	1	.7	-	-	1	.6
11 Coras	2	1.5	-	-	2	1.3
12 Guachichiles	1	.7	-	-	1	.6
13 Huastecos	1	.7	-	-	1	.6
14 Huaves	2	1.4	-	-	2	1.3
15 Huicholes	4	3	-	-	4	2.6
16 Kikapús	2	1.5	-	-	2	1.3
17 Kiliwa (Indios)	1	.7	-	-	1	.6
18 Lacandones	9	6.6	-	-	9	6
19 Matlatzincas	2	1.5	-	-	2	1.3
20 Mayas	20	14.7	3	16.7	23	15
21 Mazahuas	-	-	1	5.5	1	.6
22 Mazatecas	2	1.5	-	-	2	1.3
23 Mixes	3	2.2	-	-	3	2
24 Mixtecas	4	3	-	-	4	2.6
25 Nahuas	3	2.2	1	5.5	4	2.6
26 Olmecas	2	1.5	-	-	2	1.3
27 Otomies	2	1.5	1	5.5	3	2
28 Pames	1	.7	-	-	1	.6
29 Papagos	-	-	1	5.5	1	.6
30 Pimas bajos	3	2.2	-	-	3	2
31 Seris	2	1.5	-	-	2	1.3
32 Tarahumaras	7	5.1	4	22.2	11	7.1

CUADRO NO. 5

REGISTROS BIBLIOGRAFICOS CON ENCABEZAMIENTOS DE MATERIA
DE GRUPOS INDIGENAS DE MEXICO

Encabezamientos de materia de grupos indigenas de Mexico	Registros bibliograficos analiticos		Registros bibliograficos a monografias		Total	
	No.	* %	No.	** %	No.	*** %
33 Tarascos	4	3	1	5.5	5	3.2
34 Tepehuas	1	.7	-	-	1	.6
35 Tepehuanos	4	3	-	-	4	2.6
36 Tlapanecas	1	.7	-	-	1	.6
37 Tlaxcaltecas	1	.7	-	-	1	.6
38 Totonacos	2	1.5	-	-	2	1.3
39 Tzeltales	3	2.2	-	-	3	2
40 Tzotziles	4	3	2	11	6	3.4
41 Yaquis	1	.7	1	5.5	2	1.3
42 Zacatecas	1	.7	-	-	1	.6
43 Zapotecas	7	5.1	-	-	7	5
44 Zoques	2	1.5	-	-	2	1.3
T O T A L:	136	100	18	100	154	100

* En relación a 136, que es el total de registros bibliográficos analíticos con encabezamientos de materia de grupos indigenas de México.

** En relación a 18, que es el total de registros bibliográficos a monografias con encabezamientos de materia de grupos indigenas de México.

*** En relación a 154, que es el total de registros bibliográficos analíticos y a monografias con encabezamientos de materia de grupos indigenas de México.

Al observar el cuadro no. 5, el cual se refiere a los registros bibliográficos con encabezamientos de materia de grupos indígenas de México se detecta que son 44 grupos indígenas de los cuales se hicieron registros bibliográficos, siendo 136 analíticos y 18 registros bibliográficos a monografías.

También se detecta que del encabezamiento de materia del grupo indígena de los mayas se elaboraron 23 registros bibliográficos (15 %), de los cuales 20 (14.7 %) son analíticos y 3 (16.7 %) son a monografías.

El segundo lugar lo ocupan los aztecas con 19 (14 %) registros bibliográficos analíticos y 2 (11 %) a monografías, dando un total de 21 (14 %).

Del encabezamiento de materia del grupo indígena tarahumara se hicieron 11 registros bibliográficos, que en porcentaje representan el 7.1 %; los registros bibliográficos analíticos son 7 (5.1 %) y los que se hicieron a monografías son 4 (22.2 %).

De encabezamientos de materia de grupos indígenas de los cuales se elaboró un registro bibliográfico se encuentran: los chafabales, chatinos, chimalapas, chontales (de Oaxaca), chontales (de Tabasco), chontales (de Yucatán), guachichiles, kiliwa (indios), mazahuas, pames, pápagos, tlapanecas, tlaxcaltecas y zacatecas. De los 14 encabezamientos de grupos indígenas mencionados anteriormente el registro bibliográfico de 12 de ellos es de tipo analítico, mientras que los 2 restantes son registros bibliográficos a monografías.

De 13 encabezamientos de materia se hicieron -de cada uno-, 2 registros bibliográficos.

De 4 encabezamientos de materia se hicieron -de cada uno-, 4 registros bibliográficos.

De un encabezamiento de materia se hicieron 5 registros bibliográficos, de otro 6, de uno más 7 y también de 1 encabezamiento de materia se realizaron 9 registros bibliográficos.

CUADRO NO. 6

REGISTROS BIBLIOGRAFICOS CON 'OTROS ENCABEZAMIENTOS DE MATERIA'

Otros encabeza- mientos de materia	Registros bibliográficos analíticos		Registros bibliográficos a monografías		Total	
	No.	* %	No.	** %	No.	*** %
1 Alimentación de pecho	1	.8	2	4.7	3	.7
2 Cacao	1	.8	3	7	4	2.4
3 Caldera, Miguel	1	.8	-	-	1	.6
4 Canibalismo	5	4	2	4.7	7	4.1
5 Caza y aves de caza	1	.8	-	-	1	.6
6 Chile (Botánica)	1	.8	-	-	1	.6
7 Chocolate	1	.8	3	7	4	2.4
8 México (Ciudad) en la literatura.	-	-	2	4.7	2	1.2
9 Cocina (maíz)	26	20.6	5	11.6	31	18.3
10 Cocina mexicana	1	.8	2	4.7	3	1.7
11 Frutas	2	1.6	-	-	2	1.2
12 Hongos	1	.8	-	-	1	.6
13 Huave	1	.8	-	-	1	.6
14 Infantes	2	1.6	2	4.6	4	2.4
15 Jumiles	1	.8	-	-	1	.6
16 Lacandón	1	.8	-	-	1	.6
17 Lactancia	-	-	1	2.3	1	.6
18 Leche humana	-	-	1	2.3	1	.6
19 Maguey	-	-	1	2.3	1	.6
20 Maíz	-	-	2	4.7	2	1.2
21 Migración rural-urbana	-	-	1	2.3	1	.6
22 Moises, Rosalío	-	-	1	2.3	1	.6
23 Niños	-	-	1	2.3	1	.6
24 Nutrición	72	57.1	10	23.3	82	48.5
25 Pescado como alimento	1	.8	1	2.3	2	1.2
26 Plantas alimenticias	3	2.3	-	-	3	1.7
27 Pulque	-	-	1	2.3	1	.6
28 Sal	1	.8	-	-	1	.6
29 Setas comestibles	2	1.6	-	-	2	1.2
30 Tortillas	1	.8	1	2.3	2	1.2
31 Vainilla	-	-	1	2.3	1	.6
T O T A L :	126	100	43	100	169	100

- * En relación a 126, que es el total de registros bibliográficos analíticos con 'otros encabezamientos de materia'.
- ** En relación a 43, que es el total de registros bibliográficos a monografías con 'otros encabezamientos de materia'.
- *** En relación a 169, que es el total de registros bibliográficos analíticos y a monografías con 'otros encabezamientos de materia'.

En el cuadro no. 6, se contemplan los registros bibliográficos con otros encabezamientos de materia los cuales son en total 31.

El encabezamiento de materia 'Nutrición' fue asignado 82 (48.5) veces, cada una con subdivisión geográfica. Los registros bibliográficos a monografías con este encabezamiento son 10 (23.3) y 72 (57.1 %) son analíticos.

El encabezamiento de materia 'Cocina (Maíz)' fue dado a 31 (18.3 %) registros bibliográficos, 26 (20.6 %) de los cuales son analíticos y 5 (11.6 %) son registros bibliográficos a monografías.

El encabezamiento de materia 'Canibalismo' fue asignado a 7 (4.1 %) registros bibliográficos, 5 (4 %) de éstos son analíticos y 2 (4.7 %) son registros bibliográficos a monografías.

Los encabezamientos de materia 'Cacao', 'Chocolate', y el de 'Infantes' fueron dados a 4 (2.4 %) registros bibliográficos (cada uno).

Los encabezamientos de materia 'Alimentación de pecho', 'Cocina mexicana' y el de 'Plantas alimenticias', cada uno fue asignado a 3 (.7 %) registros bibliográficos.

Cada uno de los siguientes encabezamientos de materia: 'México (Ciudad) en la literatura', 'Frutas', 'Maíz', 'Pescado como alimento', 'Setas comestibles' y 'Tortillas', fue asignado a 2 (1.2 %) registros bibliográficos.

Cada uno de los 16 encabezamientos de materia restantes fueron asignados a 1 (.6 %) registro bibliográfico.

CONCLUSIONES

La alimentación de los grupos indígenas de México es básicamente de maíz, complementada con frijol, chile y calabaza.

Para algunos grupos indígenas de México los productos que obtienen de actividades como la caza, la pesca y la recolección constituyen su alimentación complementaria temporal.

Es mínimo el número de monografías dedicadas completamente a la alimentación de los grupos indígenas de México; la mayoría de las monografías sobre ellos, tratan el tema únicamente en un capítulo o inciso.

Las instituciones de educación son quienes publicaron el mayor número de monografías, entre ellas se encuentra el Instituto Nacional Indigenista.

Las editoriales comerciales ocupan un lugar importante en la publicación de las monografías.

El lustro en el que se publicó el mayor número de monografías es el de 1976-1980.

Los grupos indígenas más estudiados fueron los mayas, los aztecas y los tarahumaras.

Los grupos indígenas de México de los cuales se encontró poca información sobre alimentación son: chañabales, chatinos, chimalapas, chontales (de Oaxaca), chontales (de Tabasco), chontales (de Yucatán), guachichiles, huastecos, kiliwa (Indios), mazahuas, pames, pápagos, tepehuas, tlapanecas, tlaxcaltecas y zacatecas.

Si se considera que únicamente de 44 grupos indígenas, de un total de 142, se localizó información, es elevado el número de grupos indígenas que existen o existieron en México de los cuales no se encontró información sobre su alimentación.

Los grupos indígenas mexicanos mayoritarios a nivel nacional son nahuas, mayas y zapotecas, de los cuales se encontraron 4, 23 y 7 registros bibliográficos respectivamente.

Los grupos indígenas mexicanos minoritarios a nivel nacional son los pápagos, seris, pimas, yumas y mames; de los tres primeros se encontraron 1, 2 y 1 registro bibliográfico respectivamente; de los yumas y mames no se encontró información.

Los grupos indígenas de México que pueden considerarse en peligro de desaparición debido a su reducido número son: los kikapus, cotonames, maribichicoas, jacaltecos, motozintlecos, quetzchis o queckchis o kekchis, quiches o cachiqueros, tuzantecos, chujs, chiapanecos, ixcatecos, matlames, matlatzincas o pirindas, ocuiltecas, cahitas o acaxees, chinarras, tehuecos, teules, zuaques y ópatas; de todos ellos únicamente se encontró información de los kikapus (2 registros bibliográficos) y de los matlatzincas (2 registros bibliográficos).

De las anteriores conclusiones surgen algunas recomendaciones:

Que se lleven a cabo otras compilaciones bibliográficas sobre la alimentación de los indígenas de México considerando diferentes tipos de materiales como tesis y artículos de diarios, así como unidades de información de otras instituciones.

Que los grupos indígenas de México no sean únicamente objeto de estudio, sino que los estudios realizados sean la base para aplicar programas que permitan a los indígenas tener condiciones de vida dignas e integrarlos a la vida nacional, salvaguardando su cultura, pues ésta forma parte indisoluble de la cultura nacional.

REFERENCIAS

1. LIBRUNAM : sistema automatizado para bibliotecas / Charlotte Bronsoiler... [et al.]. -- Mexico : Universidad Nacional Autónoma de México, Dirección General de Bibliotecas, 1982. p. 25
2. Ibid., p. 26
3. STOKES, Roy. The function of bibliography. -- London : Deutsch, 1969. p. 11
4. MALCLES, Louise Noelle. La bibliografía / tr. por Roberto Juarroz. -- 2a ed. -- Buenos Aires : EUDEBA, 1967. -- (Cuadernos EUDEBA ; 27). p. 10-11
5. HARMON, Robert Bartlett. Elements of bibliography : a simplified approach. -- Metuchen, New Jersey : Scarecrow Press, 1981. p. 3
6. MALCLES, op. cit., p. 11
7. ESDAILLE, Arundell. Esdaile's manual of bibliography / rev. ed. by Roy Stokes. -- 4th rev. ed. -- London : G. Allen and Unwin, 1967. p. 15,19-24
8. KRUMMEL, D. W. Bibliographies : their aims and methods. -- London : Mansell, 1984. p. 30-32
9. HARMON, op. cit., p. 3
10. ROBINSON, Antony M. Systematic bibliography : a practical guide to the work of compilation. -- 3th ed. -- London : Clave Bingley, 1971. p. 9-10
11. HARMON, op. cit., p. 4
12. ROBINSON, op. cit., p. 12
13. HARMON, op. cit., p. 5
14. SIMON DIAZ, José. La bibliografía : conceptos y aplicaciones. -- Barcelona : Planeta, 1971. -- (Ensayos Planeta de lingüística y crítica literaria) p. [7].
15. MALCLES, op. cit., p. 12
16. HARMON, op. cit., p. 10

17. MALCLES, op. cit., p. 14
18. Ibid., p. 17-19
19. Studies in bibliography : papers. -- Vol. 1 (1948/49)-
Charlottesville, 1948-
20. MCKERROW, Ronald B. An introduction to bibliography for
literary students. -- Oxford : Clarendon Press, 1972. 359 p.
21. BOWERS, Fredson Thayer. Principles of bibliographical
description. -- Princenton : Princeton University Press,
1949. xvii, 505 p.
22. HARMON, op. cit., p. 15
23. MALCLES, op. cit., p. 11
24. ESCAMILLA GONZALEZ, Gloria. Lista de encabezamientos de mate-
ria / elaborada en el Departamento de Catalogación de la
Biblioteca Nacional de México [por] Gloria Escamilla González.
-- 2a ed. -- México : Universidad Nacional Autónoma
de México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1978.
-- (Instrumenta bibliographica ; 1). p. 455.
25. X Censo general de población y vivienda, 1980. Resumen gene-
ral. -- México : Instituto Nacional de Estadística, Geogra-
fía e Informática, 1986. V. 2, p. [1425].
26. La Población indígena de México : etnografía / por Carlos
Basauri. -- México : Secretaría de Educación Pública, 1940.
p. 125.
27. OLIVERA, Mercedes, María Inés Ortiz y Carmen Valverde. La
población y las lenguas indígenas de México en 1970 : mapas y
cuadros. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México,
Instituto de Geografía : Universidad Nacional Autónoma de
México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1982.
p. 5.
28. Ibid.
29. MAC LEANS Y ESTENOS, Roberto. Status socio cultural de los
indios de México. -- México : Universidad Nacional Autónoma
de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1960. (Bi-
blioteca de ensayos sociológicos. Cuadernos de sociología) p.
45

30. X Censo general de población y vivienda, 1980. -- Mexico : Coordinación General de los Servicios Nacionales de Estadística, Geografía e Informática, 1983. (Se consultó el cuadro no. 1 del primer volumen de cada entidad).
31. X Censo general de población y vivienda, 1980. Resumen general, op. cit., v 2, p. [1417]-1443
32. MEXICO. Plan Nacional de Desarrollo, 1989-1994 / Poder Ejecutivo Federal. -- Mexico : Secretaría de Programación y Presupuesto, 1989. p. 16,
33. Ibid., p. 107
34. Ibid., p. 126-127
35. Ibid., p. 129
36. MEXICO. PRESIDENTE (1988- : SALINAS DE GORTARI). Primer informe de gobierno, 10. de noviembre de 1989 / Carlos Salinas de Gortari. -- 2a ed. -- México, D. F. : Dirección General de Comunicación Social, 1989. p. 49
37. Ibid., p. 30
38. Ibid., p. 51

OBRAS CONSULTADAS

Anglo-American cataloguing rules / prepared under the direction of the Joint Steering Committee for Revision of AACR a committee of the American Library Association... [et al.] ; ed by Michael Gorman and Paul W. Winkler. -- 2nd ed., 1988 revision. -- Ottawa : Canadian Library Association ; London : Library Association Publishing ; Chicago : American Library Association, 1988. -- 677 p.

ISBN 0-8389-3360-2 (American Library Association)

ISBN 0-8882-241-7 (Canadian Library Association)

ISBN 0-85365-5987 (Library Association Publishing)

BOWERS, Fredson Thayer. Principles of bibliographical description. -- Princeton : Princeton University Press, 1949. -- xvii, 505 p.

X Censo general de población y vivienda, 1980. -- México : Coordinación General de los Servicios Nacionales de Estadística, Geografía e Informática, 1983-1986. -- 66 v
ISBN 968- 892-147- 5 (edición completa)

X Censo general de población y vivienda, 1980. Resumen general. -- México : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, 1986. -- 2 v.
ISBN 968-892-145-9 (v.1)
ISBN 968-892-146-7 (v.2)

ESCAMILLA GONZALEZ, Gloria. Lista de encabezamientos de materia / elaborada en el Departamento de Catalogación de la Biblioteca Nacional de México [por] Gloria Escamilla González. -- 2a ed. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1978. -- xxii, 876 p.

ESCAMILLA GONZALEZ, Gloria. Manual de metodología y técnica bibliográficas. -- 3a ed. aum. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1982. -- 161 p. -- (Instrumenta bibliographica ; 1)
ISBN 968-580-123-1

ESDAILLE, Arundell. Esdaille's manual of bibliography / rev. ed. by Roy Stokes. -- 4th rev. ed. -- London : G. Allen and Unwin, 1967. 336 p.

HARMON, Robert Bartlett. Elements of bibliography : a simplified approach. -- Metuchen, N. J. : Scarecrow Press, 1981. -- 253 p.

KRUMMEL, D. W. Bibliographies : their aims and methods. -- London : Mansell, 1984. 192 p.

LIBRARY OF CONGRESS. Library of Congress subject headings / Subject Cataloging Division, Processing Services. -- 9th ed. -- Washington : Library of Congress, 1980. -- 2 v.
ISBN 0-8444-0299-0

LIBRUNAM : sistema automatizado para bibliotecas / Charlotte Bronsoiler... [et al.]. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Dirección General de Bibliotecas, 1982. -- 174 p. : il.
ISBN 968-58-0309-9

MCKERROW, Ronald B. An introduction to bibliography for literary students. -- Oxford : Clarendon Press, 1972. -- 359 p.

MAC-LEANS Y ESTENOS, Roberto. Status socio cultural de los indios de México. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1960. -- 192 p. -- (Biblioteca de ensayos sociológicos. Cuadernos de sociología)

MALCLES, Louise Noelle. La bibliografía / tr. por Roberto Juarroz. -- 2a ed. -- Buenos Aires : EUDEBA, 1967. -- 71 p. -- (Cuadernos de EUDEBA ; 27) Traducción de: La bibliographie

MEXICO. Plan Nacional de Desarrollo, 1989-1994 / Poder Ejecutivo Federal. -- México : Secretaría de Programación y Presupuesto, 1989. -- 143 p.
ISBN 968-881-256-0

MEXICO. Presidente (1988- : SALINAS DE GORTARI). Primer informe de gobierno, lo. de noviembre de 1989 / Carlos Salinas de Gortari. -- 2a ed. -- México, D. F. : Dirección General de Comunicación Social, 1989. -- 62 p.
ISBN 968-820-394-7 (mensaje político)

OLIVERA, Mercedes, María Inés Ortiz y Carmen Valverde. La población y las lenguas indígenas de México en 1970 : mapas y cuadros. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Geografía : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1982. -- 161 p. : cuadros + mapas. ISBN 968-58-0266-1

La Población indígena de México : etnografía / por Carlos Basauri. -- México : Secretaría de Educación Pública, 1940. -- 3 v.

Reglas para la ordenación alfabética de los catálogos de la American Library Association / Pauline A. Seely, ed. ; tr. del inglés por Beatriz E. Tavano. -- 2a ed. abreviada. -- Washington, D. C. : Secretaría General, Organización de los Estados Miembros, 1971. -- 87 p. -- (Manuales del bibliotecario ; no. 8)

ROBINSON, Antony M. Systematic bibliography : a practical guide to the work of compilation. -- 3th ed. -- London : Cleve Bingley, 1971. 123 p.

SIMON DIAZ, José. La bibliografía : conceptos y aplicaciones. -- Barcelona : Planeta, 1971. 331 p. -- (Ensayos Planeta de lingüística y crítica literaria)

STOKES, Roy. The function of bibliography. -- London : Dautsch, 1969. 174 p.

Studies in bibliography : Papers. -- Vol. 1 (1948/49)-Charlotterville, 1948-.

LISTA DE GRUPOS INDIGENAS

1. Aguacaltecas
2. Amuzgos
3. Aripas
4. Aztecas
5. Bachajones
6. Bamoas
7. Cahitas
8. Canjobales
9. Cazcanes
10. Cesteros
11. Coahuiltecas
12. Cocomacagues
13. Cochimies
14. Coras
15. Coyotines
16. Cucapas
17. Cuicatecas
18. Cuitlatecas
19. Chañabales
20. Chatinos
21. Chiapanecos
22. Chicomuceltecas
23. Chichimecas
24. Chichimecas-Jonaz
25. Chichimecas-Pames
26. Chimalapas
27. Chinantecos
28. Chochos
29. Choles
30. Cholultecas
31. Chontales (De Guerrero)
32. Chontales (De Oaxaca)
33. Chontales (De Tabasco)
34. Chontales (De Yucatán)
35. Chorotegas
36. Chortis
37. Chujes
38. Didús
39. Edús
40. Eudeves
41. Guachichiles
42. Guaicurás
43. Guarijías
44. Guasaves

45. Huastecos
46. Huaves
47. Huicholes
48. Ikas
49. Ixcatecas
50. Ixiles
51. Jacaltecas
52. Janambres
53. Kikapús
54. Lacandones
55. Laguneros
56. Mames
57. Matlames
58. Matlatzincas
59. Mayas
60. Mayos
61. Mazahuas
62. Mazatecas
63. Mixe-Zoques
64. Mixes
65. Mixtecas
66. Monquis
67. Mopanes
68. Motozintlecas
69. Nahuas
70. Nebomes
71. Ocuiltecas
72. Olives
73. Olmecas
74. Opatas
75. Orotiñas
76. Otomi-Pames
77. Otomies
78. Pames
79. Papabucos
80. Papagos
81. Pericúes
82. Pimanos
83. Pimas
84. Pimas altos
85. Pimas bajos
86. Pipiles
87. Pisones
88. Pocames
89. Poconchis
90. Popoloca-Mazatecas
91. Popolocas (De Puebla)
92. Popolocas (De Veracruz)
93. Popolucas (Veracruz)

94. Potlaticuas
95. Pupulucas
96. Quahatikas
97. Quichés
98. Seris
99. Serranos
100. Sinaloas
101. Sobaipuris
102. Solomecas
103. Soltecas
104. Subiñas
105. Tamaulipecos
106. Tapijulapas
107. Taquiales
108. Tarahumaras
109. Tarascos
110. Tastioteños
111. Tecpanecas
112. Telmecos
113. Tepecanos
114. Tepehuanos
115. Tepehuas
116. Tiburones (Indios)
117. Tlahuicas
118. Tlapanecas
119. Tlatimanes
120. Tlaxcaltecas
121. Tocanecas
122. Toltecas
123. Toqueguas
124. Totiques
125. Totonacos
126. Totorames
127. Triques
128. Tupancales
129. Tzeltales
130. Tzotziles
131. Tzutuhuales
132. Uchitas
133. Ures
134. Uspantecas
135. Uto-Aztecas
136. Yaquis
137. Yécoras
138. Yumas
139. Zacatecas (Indios)
140. Zapotecas
141. Zoques
142. Zuaques.