

12
29



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS

COLEGIO DE BIBLIOTECOLOGIA

**BIBLIOGRAFIA SOBRE LA ALIMENTACION
DE GRUPOS INDIGENAS DE MEXICO
(ARTICULOS DE PUBLICACIONES EN SERIE)**

T E S I S A

QUE PRESENTA :

IRMA SANCHEZ MORALES

COMO REQUISITO PARA OBTENER EL TITULO DE

LICENCIADA EN BIBLIOTECOLOGIA

CIUDAD DE MEXICO 1991

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**



**FACULTAD DE
FILOSOFIA Y LETRAS**



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.

FABULA DEL LIBRO

Desde que lo compraron años ha-, fue colocado en un estante de la imponente biblioteca. Mas, como no hay fe ya que nueva montañas ni esperanza que no perezca, llegó el tiempo en que el libro aquel, harto de aguardar, pues nunca nadie lo había leído, decidió suicidarse.

A rastras va acercándose a la orilla del entrepato y luego del segundo normal de vacilación, se deja ir con sus trescientas páginas al suelo.

El estruendo cae como alud sobre el silencio del recinto.

Al llegar el hombre le recogió sin inmutarse y mirando la portada y las primeras páginas comenzó a leer.

Cientos de volúmenes desde los anaqueles observaron el suceso.

Esa es la razón por la que todavía hoy siguen cayendo libros en casas, bibliotecas y librerías.

Antes de devolverlos a su sitio apiadéense de ellos y hagan un esfuerzo por hojearlos. Son cristos de papel que se sacrifican para salvarnos del pecado de la ignorancia.

Ricardo Chávez Castañeda

A MIS PADRES Y HERMANOS CON CARINO

A MIS AMIGOS

EXPRESO MI MAS SINCERO AGRADECIMIENTO
A LA LIC. AURELIA OROZCO AGUIRRE Y AL
DR. JAVIER TABOADA RAMIREZ POR EL -
APOYO INTELLECTUAL Y MORAL BRINDADO
PARA LA ELABORACION DE LA PRESENTE OBRA

A LAS PERSONAS QUE CONTRIBUYERON
DE MANERA INDIRECTA, AUNQUE NO
MENOS VALIOSA, PARA QUE ESTE
TRABAJO VEA LA LUZ

AGRADEZCO A JULIETA NAVARRETE SOLANO,
LA PACIENCIA Y EXPERIENCIA REFLEJADAS EN
LA CAPTURA DE LA INFORMACION CONTENIDA -
EN ESTA BIBLIOGRAFIA, ESPECIALMENTE A
LO QUE CORRESPONDE A LOS REGISTROS -
BIBLIOGRAFICOS

MI SINCERO AGRADECIMIENTO, AL LICENCIADO
FILIBERTO FELIPE MARTINEZ ARELLANO - -
Y A CARLOS GARCIA LOPEZ POR SUS NUMEROSAS
MOTIVACIONES Y POR EL INTERES QUE SIEMPRE
HAN MOSTRADO POR EL INCREMENTO DE PROFE -
SIONISTAS EN EL AREA DE BIBLIOTECOLOGIA

T A B L A D E C O N T E N I D O

INTRODUCCION	p.	1
LA BIBLIOGRAFIA	p.	5
LOS GRUPOS INDIGENAS DE MEXICO	p.	11
LA ALIMENTACION DE LOS GRUPOS INDIGENAS DE MEXICO	p.	46
METODOLOGIA	p.	51
INDICACIONES PARA EL USO DE LA BIBLIOGRAFIA	p.	54
PUBLICACIONES EN SERIE CONSULTADAS	p.	57
CLAVES DE BIBLIOTECAS	p.	69
BIBLIOGRAFIA	p.	70
INDICE ANALITICO	p.	155
ANALISIS CUANTITATIVO DE LA BIBLIOGRAFIA	p.	186
CONCLUSIONES	p.	207
REFERENCIAS	p.	208
OBRAS CONSULTADAS	p.	213

INTRODUCCION

Los pueblos mesoamericanos lograron un elevado desarrollo social, político y científico, tal como lo refleja un complejo sistema calendárico basado en observaciones astronómicas; la creación de operaciones matemáticas para sus cálculos astronómicos; una escritura jeroglífica, la cual encontramos plasmada en mapas y códices; la edificación de pirámides, aplicando en estas un avanzado conocimiento en ingeniería y arquitectura, y el uso de técnicas agrícolas de elevada productividad, como la chinampa.

Sin embargo, el encuentro de dos mundos modificó la vida de los mesoamericanos. Fueron despojados del valioso bagaje que poseían. A cambio de esto, la política colonial les impuso el área geográfica y las condiciones de vida, es decir la cultura, la economía comunitaria, la cosmovisión y la estructura político-religiosa. A pesar de estos inconvenientes, las comunidades indígenas dieron continuidad a sus características étnicas cuidando su tradición.

La sociedad novohispana se caracterizó por ser pluriétnica; no obstante a mediados del siglo XVIII se intentó eliminar a las comunidades indígenas. Esto último dio origen a las rebeliones, los levantamientos de los indígenas.

Es hasta el periodo del presidente Cárdenas cuando se reconoce la presencia pluriétnica, ya que esto implicó problemas al momento de aplicar los programas gubernamentales.(1)

A pesar de este logro, las políticas indígenas se han caracterizado por ser homogéneas, las cuales han impedido el reconocimiento de las variantes que distinguen a cada grupo indígena. Lo anterior ha influido en sus niveles de vida de manera negativa, ya que carecen de servicios de salud, alimentación, educativos, de vivienda, entre otros.

Ante esta situación es necesario establecer programas que les garanticen un nivel de vida decoroso a corto, mediano y largo plazo, sin perder de vista la heterogeneidad de cada grupo.

El establecimiento de los programas requiere un profundo conocimiento de este sector de nuestra población; bien puede ser conviviendo con ellos o a través de fuentes documentales, si se decide por la segunda opción es necesario que dicha información este disponible y sistematizada.

No obstante, existen investigaciones valiosas sobre los grupos indígenas de México, tanto de los grupos actuales como de los que

ya no perduran, pero no así un control sobre ellos, lo cual dificulta el conocimiento de la realidad en que viven y por ende no se encuentra información fehaciente que apoye diversos programas que incidan en una mejoría general.

Para poder subsanar lo anterior es necesario establecer líneas de investigación prioritarias sobre la población indígena mexicana, publicar los resultados de esos estudios y tener control y fácil acceso sobre dicha información con la finalidad de llevar a cabo acciones en favor de ellos.

En lo que a la información sobre alimentación de los grupos indígenas se refiere, existen pocas investigaciones que desarrollan el tema de manera amplia, aunado a que tal información no se encuentra sistematizada, por lo tanto, el acceso a ella se torna más difícil, lo que limita conocer la situación real de esa población, así como llevar a cabo programas que la ayuden.

Un estudio sobre qué comían en el pasado y qué es lo que comen actualmente los grupos indígenas de México puede coadyuvar en gran medida a buscar soluciones.

El no poseer información sistematizada sobre la alimentación de los grupos indígenas de México, la necesidad de contar con dicha información y la preocupación por parte del M. en C. Javier Taboada Ramírez, investigador titular "B" de tiempo completo en el Instituto de Química de la UNAM dieron como resultado la creación del "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 0011/89). El Programa se encuentra formado por siete proyectos; el presente trabajo es uno de ellos y pretende apoyarlo bibliográficamente.

Dicho apoyo consiste en formar el Banco de Datos ALIM por medio de los registros bibliográficos contenidos en esta bibliografía.

El tipo de material que se consideró incluir para elaborar la bibliografía es el de artículos contenidos en publicaciones en serie.

Para elaborar el presente trabajo se estableció en primer lugar investigar los títulos de publicaciones en serie que desarrollan el tema de los grupos indígenas de México desde una perspectiva social, antropológica e histórica entre otras.

Se identificaron 24 títulos de publicaciones en serie que reúnen algunas de las características antes señaladas; acto seguido se prosiguió a buscarlos en el Banco de Datos SERIUNAM.

Debido a que la Universidad Nacional Autónoma de México posee una rica colección de publicaciones en serie y porque la adquisición que de ellas hacen cada una de las 168 bibliotecas departamentales que integran el sistema bibliotecario se registra en el Banco de Datos SERIUNAM (2), se consideró pertinente consultar dicho Banco.

Cabe mencionar que SERIUNAM es un catálogo en línea, el cual proporciona información bibliográfica de los títulos y acervos de las publicaciones en serie adquiridas por la UNAM.

SERIUNAM es una herramienta que satisface las necesidades de información de estudiantes, profesores e investigadores de nuestra Casa de Estudios, apoyando los fines que persigue la Universidad: docencia, investigación y difusión de la cultura.

Actualmente SERIUNAM contiene aproximadamente 15,153 títulos y 379,418 acervos pertenecientes a las 168 bibliotecas de la UNAM. (3)

Otro de los motivos por el cual se decidió consultar SERIUNAM se debe a que de las 168 bibliotecas que componen este sistema se encuentran las siguientes instituciones: el Instituto de Biología, el Instituto de Investigaciones Antropológicas, el Instituto de Investigaciones Históricas, el Instituto de Investigaciones Filológicas, el Instituto de Investigaciones Sociales, la Hemerobiblioteca Dr. J. J. Izquierdo y la Biblioteca Central.

Las partes que conforman la presente bibliografía son:

Definición de la palabra bibliografía, evolución de la bibliografía con énfasis en la relacionada con publicaciones en serie.

Posteriormente, con base en la información estadística que ofrece el X Censo general de población y vivienda, 1980 sobre la población indígena se presentan tres cuadros y un mapa.

Se incluye información referente a la alimentación de los grupos indígenas de México y las acciones emprendidas por la actual administración (1987-1994) en materia alimentaria.

A continuación se describe la metodología que se siguió en la elaboración del presente trabajo.

Después se presentan los registros bibliográficos de cada uno de los títulos de las publicaciones en serie seleccionadas, o sea de donde se obtuvieron los 194 registros bibliográficos, éstos últimos parte medular de la bibliografía.

Forman parte también de este trabajo una serie de indicaciones para hacer uso de la bibliografía, así como la lista de claves de las bibliotecas donde se localizan los registros bibliográficos incluidos.

Posteriormente se presentan los registros bibliográficos ordenados alfabéticamente.

Le sigue el índice analítico, aquí se encuentran ordenados alfabéticamente autores, coautores, colaboradores, editores, ilustradores, títulos de los artículos, títulos de las publicaciones en serie y encabezamientos de materia.

Constituyen también parte de este índice las referencias de véase y de véase también.

Por último, se presenta el análisis cuantitativo de la bibliografía; se ofrecen datos estadísticos sobre las publicaciones en serie y los registros bibliográficos obtenidos.

También se incluye información estadística referente a la fecha de publicación de los artículos incluidos, al idioma en que son presentados, a los autores de acuerdo al número de artículos publicados; así como a los encabezamientos de materia asignados a cada uno de los registros bibliográficos.

BIBLIOGRAFIA Y PUBLICACIONES EN SERIE

Etimológicamente la palabra 'bibliografía' deriva de las palabras griegas 'biblion' que significa libro y 'graphein' que significa escribir, por lo tanto en su sentido original 'bibliografía' es equivalente a transcripción de libros.(4)

Tal significado permaneció hasta el siglo XVII en que se vislumbra un cambio semántico de escritura de libros a escritura acerca de libros. El primero en usar la palabra 'bibliografía' en este segundo sentido es Gabriel Naudé, en su Bibliographia Politica (1633).(5)

Más es en el siglo XVIII en que la bibliografía es objeto de un cambio fundamental, llegando en algún momento (alrededor de 1789 en Francia y otros países) a ser considerada "ciencia del libro" en todos sus aspectos, aunque posteriormente los alcances de la bibliografía se delimitaron.(6)

No obstante, la palabra 'bibliografía' se usa en muy diversos ámbitos académicos y profesionales, por lo que bibliotecarios, eruditos, historiadores, críticos literarios, editores, libreros, entre otros, han creado diferentes definiciones, o bien le han adicionado adjetivos que intentan precisar el campo de acción: 'analítica', 'crítica', 'sistemática', 'descriptiva', 'textual', 'histórica', 'por materia', son algunos ejemplos.(7)

También debe tomarse en cuenta la dualidad de la palabra 'bibliografía' pues se utiliza tanto para designar al conjunto de técnicas relacionadas con la aplicación de reglas de investigación, transcripción, descripción y clasificación de documentos; como para nombrar al producto.(8)

Aún con las ambigüedades a que se presta el término 'bibliografía', es seguro que el objetivo esencial de la bibliografía es identificar y localizar materiales bibliográficos, mediante cualquiera de los siguientes tipos de análisis:

Análisis físico: En ciertos casos se requiere estudiar físicamente a los materiales bibliográficos. A dicho tipo de estudio se le denomina 'bibliografía analítica', disciplina que lleva a cabo investigaciones complejas en orden a descubrir evidencias relacionadas con enigmas de autoría, publicación y derivación del texto.(9)

Análisis por materia: con este procedimiento, los materiales bibliográficos se relacionan por pertenecer a la misma materia o

a otra, formándose distintos niveles de similitud. El arreglo puede basarse en listas de encabezamientos de materia, tesauros o esquemas de clasificación.(10)

Análisis por autor y/o título: A través de este proceso los materiales bibliográficos tienen la cualidad común de pertenecer al mismo autor o ser ediciones de una misma obra.(11)

La bibliografía producto del análisis por materia o por autor y/o título se le puede denominar 'bibliografía sistemática'.(12)

Con base en lo anterior, se infiere que la bibliografía se divide en dos grandes ramas: bibliografía analítica y bibliografía sistemática.

La bibliografía analítica, también llamada 'crítica', puede definirse como el estudio de los materiales bibliográficos como unidades físicas y su propósito esencial es proporcionar una descripción e identificación precisas. Las categorías de la bibliografía analítica son: bibliografía histórica, bibliografía descriptiva y bibliografía textual.(13)

La bibliografía sistemática o enumerativa puede definirse como el estudio de los materiales bibliográficos como unidades intelectuales que sirven de canal para transmitir ideas y su propósito fundamental es reunir información sobre obras individuales en un orden lógico y útil(14). Las categorías de la bibliografía sistemática son: bibliografía de autor, bibliografía por materia, guías bibliográficas a una disciplina, catálogos bibliográficos, bibliografía del comercio editorial, bibliografía selectiva, bibliografía nacional, bibliografía universal y bibliografía de bibliografías.(15)

De acuerdo a la tipología arriba enunciada, la presente bibliografía es sistemática y se ubica en la categoría de bibliografía por materia. Las bibliografías por materia son listas en que tanto el propósito de la compilación y las características comunes de las obras listadas, están relacionadas con la materia de su contenido. Tales listas, como otras bibliografías, pueden ser corrientes o retrospectivas, exhaustivas o selectivas, anotadas o no. Pueden ser publicadas como publicaciones en serie o como monografías, en forma de libro o en tarjetas separadas y difundirse en diferentes formatos bibliográficos.

Son de gran importancia para apoyar el trabajo de investigación en todas las áreas del conocimiento e incluso algunas bibliografías por materia reflejan todo un gran aparato empresarial y de investigación de proporciones colosales, tal es el caso del Chemical abstracts (Easton, Pa., 1907-). En la actualidad, las

bibliografías por materia forman el mayor porcentaje del total de bibliografías elaboradas.(16)

Al precisar todavía más las características de la presente bibliografía, puede afirmarse que es una bibliografía por materia, anotada, retrospectiva, exhaustiva, publicada como monografía en formato libro y que incluye registros bibliográficos de artículos sobre alimentación de grupos indígenas de México, aparecidos en publicaciones en serie.

De acuerdo a esta caracterización, resulta interesante reseñar la evolución de la bibliografía, con énfasis en la relacionada con publicaciones en serie, para así comprender el por qué en la actualidad la bibliografía representa el mayor apoyo intelectual para el trabajo académico y de investigación.

Como sucede en otras disciplinas, se pueden encontrar evidencias de actividades similares a las bibliografías desde la antigüedad clásica.

En la famosa Biblioteca de Alejandria (siglo III a.n.e.), la cual llegó a contener la más grande colección de literatura griega en el mundo antiguo, por orden de Ptolomeo Filadelfio se prepararon dos catálogos, uno para representar a las tragedias y el otro a las comedias.

En esa misma biblioteca, el poeta y bibliotecario Calimaco elaboró un catálogo crítico titulado Pinakes, que enlistó los libros más importantes en la biblioteca, agrupándolos en 120 materias.

El muy conocido médico Claudio Galeno (siglo II) creó una lista de sus propios libros, clasificados en 70 grupos. A esta obra la tituló De libris propriis liber.(17)

En el periodo medieval se da el primer caso de una bibliografía de autor distinta a una biografía, puesto que anteriormente predominaba la parte biográfica. La elaboró el venerable Beda en 731 y la tituló The ecclesiastical history of Britain. Pero existe consenso en que la primera bibliografía en sentido estricto es Liber de Scriptoribus Ecclesiasticis (1494) realizada por Johann Trithem.(18)

A mediados del siglo XV se genera la galaxia Gutenberg(19) - que junto con la pólvora y la reforma cristiana forman elementos básicos de los cambios tecnológicos, políticos y económicos que se han vivido en la sociedad.(20)

Los efectos de la invención de la imprenta de tipos móviles sobre la historia de la civilización son inmensos y prácticamente se impregnan en toda actividad intelectual fijada en letra impresa. Para dar tan sólo aproximación cuantitativa al impacto en la sociedad, basta señalar que en los tiempos de Gutenberg cerca de 30,000 manuscritos contuvieron y preservaron la cultura occidental. 150 años después, por el año 1600, cerca de 1,250,000 títulos habían sido impresos (21), creándose a la vez la necesidad de registrar y controlar en forma sistemática esa producción bibliográfica.

A Konrad Gesner, llamado el padre de la bibliografía, se le debe el primer intento de alcances universalistas por controlar y registrar la creciente producción de obras. Fruto de su esfuerzo es la Bibliotheca Universalis (1545).

La denominación 'padre de la bibliografía' que representa a Gesner no es gratuita: formaliza los elementos que debe incluir un registro bibliográfico, redacta resúmenes con base en los libros mismos, visita también muchas bibliotecas, entre otras actividades bibliográficas que se siguen hasta el presente.(22)

En el siglo que sigue a la obra de Gesner, las publicaciones en serie de carácter académico se desarrollan en Europa, como resultado de la necesidad de los científicos de comunicar sus resultados de investigación. Surge así en París en 1665 el Journal de Sçavans, considerada la primera revista de naturaleza estrictamente académica. En ese año también surgen los Philosophical transactions de la Royal Society of London.(23)

Pronto las publicaciones en serie, académicas o no, proliferan (24), nuevos títulos se integran a distintos ámbitos sociales, creándose a la vez la urgencia de un control bibliográfico sobre este tipo de materiales, sobre todo si se estima que para el año 2000 se habrán publicado a lo largo de cuatro siglos 1,500,000 títulos de publicaciones en serie.(25)

Ante esta verdadera explosión bibliográfica en el marco de las publicaciones en serie, han surgido diversos tipos de bibliografía que tienen como centro de interés a las publicaciones en serie o a los artículos incluidos en éstas.

Las bibliografías relacionadas con las publicaciones en serie pueden agruparse en dos grandes categorías:

- a) Las centradas en el título
(por ejemplo los catálogos de unidn)

- b) Las centradas en el artículo
(por ejemplo los servicios de resúmenes e indización) (26)

Sobre esta base, los elementos a tomar en cuenta para el control bibliográfico de las publicaciones en serie son:

- 1) Registro bibliográfico, ya sea de la publicación en serie o del artículo.
- 2) Bibliografías de publicaciones en serie. Incluye bibliografías del comercio editorial, directorios, catálogos de unión (como ayudas para la verificación de datos), listas de títulos en bibliotecas y catálogos bibliográficos. El propósito es obtener acceso a la información bibliográfica acerca de la publicación en serie en su conjunto (título, detalles de publicación, costo de suscripción, frecuencia, fecha del primer número, etc.). Un enfoque por materia es frecuente que se necesite para descubrir qué publicaciones en serie existen en campos específicos. Un enfoque alfabético por título se necesita si el objetivo es verificar un título correcto u otros detalles de la publicación en serie.
- 3) Bibliografías que analizan el contenido de las publicaciones en serie. Incluye servicios de resúmenes, servicios de indización, listas de contenido y boletines que agrupan tablas de contenido sobre ciertas áreas del conocimiento. El propósito es obtener acceso a artículos específicos dentro de una publicación en serie. El enfoque es usualmente por materia.
- 4) Bibliografías que localizan títulos y acervos en determinada biblioteca. Incluye esencialmente a los catálogos de unión. El propósito es localizar un determinado título o un determinado número en la biblioteca más cercana. El enfoque es generalmente por título aunque existen usualmente varios puntos de acceso.
- 5) La organización de sistemas cooperativos para un mejor y mayor uso de las publicaciones en serie. (27)

Como puede notarse, el control bibliográfico incluye diferentes niveles y propósitos pero el fin fundamental es poner a disposición de los lectores el material puesto que ¿de qué sirve seleccionar, adquirir, registrar, catalogar y encuadernar las publicaciones en serie si el contenido va a permanecer como un misterio? (28)

El interés por preparar bibliografías relacionadas con las publicaciones en serie y sus artículos aumenta día a día debido más que nada a que este control bibliográfico generalmente no se incluye en el trabajo cotidiano que da como resultado los catálogos en las bibliotecas. (29)

En México todavía faltan por construir muchos pisos del edificio bibliográfico, necesario para que los investigadores y lectores en general puedan disponer fácil y rápidamente del material bibliográfico, no obstante cada vez se nota mayor conciencia de la problemática y han surgido y crecido trabajos bibliográficos institucionales e individuales de los que la presente obra orgulloosamente forma parte.

LOS GRUPOS INDIGENAS DE MEXICO

Los hablantes de lenguas indígenas del México prehispánico antes del Encuentro de dos culturas representaban el 100% de la población, los cuales fueron disminuyendo debido al proceso histórico que se inició con los primeros contactos hispano-indígenas.(30)

Esta disminución se puede evidenciar de tal manera que actualmente la población indígena que compone a cada una de las lenguas existentes es baja, representando únicamente el 9.01% del total de nuestra población (véase Cuadro 1 y Cuadro 2), la cual conserva rasgos culturales y físicos de origen prehispánico.(31)

El porcentaje antes mencionado lo integran 60 lenguas indígenas, información reportada en el X Censo general de población y vivienda, 1980, de las cuales 20 son incluidas en el rubro 'Otras lenguas indígenas' por representar porcentajes muy bajos de hablantes (32) y son: "Kikapu, Cotoname, Maribichicoa, Jacalteco, Motozintleco, Quetzchi o Kekchi o Queckchi, Quiche o - Cachihero, Tuzanteco, Chuj, Chiapaneco, Ixcateco, Matlame, - Matlazinca o Pirinda, Ocuilteco, Cahita o Acaxee, Chinarra, - Tehueco, Teul, Zuaque, Opata".(33)

Es importante señalar que el Censo de población es la única fuente de datos estadísticos que brinda la posibilidad de conocer las diferentes lenguas indígenas que se hablan en nuestro territorio, así como también permite conocer la distribución geográfica de esta población (34). Sin embargo, son las lenguas los objetos de interés de los Censos de población y no la población indígena como lo refleja la información censal.(35)

La lengua ha sido la única variable que se ha considerado en los Censos de población para el conocimiento de los grupos indígenas. La inclusión de esta variable data de 1895, fecha en que se llevó a cabo el Primer Censo general de población en nuestro país.(36)

En relación a la lengua como única variable cabe hacer la siguiente observación:

Se considera hablante de lengua indígena a la persona, de cinco años o más que habla una o más lenguas indígenas, sin excluir a los que también hablan español y que viven o han vivido integrados a una comunidad indígena, aunque algunos, por causas económicas, hayan emigrado a las ciudades.(37)

Se exceptúan los siguientes casos:

- 1) A los niños de 0 a 4 años de edad.
- 2) A los estudiosos que han aprendido ex profeso una lengua indígena y a las personas que aprendieron a hablarlas por razones económicas o políticas.
- 3) A las personas que, a pesar de pertenecer a su comunidad, de participar de las mismas formas de vida de los que en ellas hablan la lengua indígena, de tener una problemática común en su existencia, de poseer las mismas tradiciones y de estar integrados a través del parentesco en las mismas unidades socioeconómicas, no hablan la lengua indígena, sino únicamente el español. (38), (39)

Esto último debido, sin duda alguna, a la influencia económica e ideológica del sistema capitalista.

Por otro lado, no se puede reconocer a una parte de la familia como indígena y el resto no, ni mucho menos omitir una parte de la población que demanda atención de toda índole.

Considerar los puntos 1 y 3, antes mencionados, tanto en los estudios venideros como en los futuros censos de población es determinante para que las instancias correspondientes planeen los servicios educativos, de abastecimiento de alimentos, de salud y de bienestar, de manera razonable. Vale la pena tener presente también las siguientes limitantes en lo que a cobertura se refiere: problemas de carácter económico, social, político, climatológico, los cuales se acentúan en las áreas rurales donde la población está dispersa. (40)

Con base en la información estadística que ofrece el X Censo general de población y vivienda, 1980 (41), referente a los grupos indígenas se han elaborado tres cuadros y un mapa.

El Cuadro 1 presenta el porcentaje de la población indígena por lengua, con la finalidad de conocer cuáles son las lenguas - que tienen el mayor y menor porcentaje de hablantes.

Por otro lado, el Cuadro 2 presenta el porcentaje de la población que habla lengua indígena por entidad federativa, con el propósito de saber en cuáles se localiza el mayor y menor porcentaje de esta población.

Por último, el Cuadro 3 presenta la distribución del número de hablantes de las 60 lenguas indígenas (de las cuales 20

son incluidas en el rubro 'Otras lenguas') en las 32 entidades federativas de la República Mexicana.

Con la inclusión de este Cuadro se pretende:

- Identificar las entidades federativas en las que se ubica el mayor número de hablantes de cada una de las lenguas.
- Identificar al mayor número de hablantes de una lengua indígena en cada estado de la República Mexicana.
- Identificar la coincidencia de las características antes señaladas.

Con la información contenida en este Cuadro se presenta, en un mapa, al mayor número de hablantes de lengua indígena de cada entidad federativa, con el propósito de observar su distribución geográfica.

ANALISIS DE LOS CUADROS PRESENTADOS

Al observar el Cuadro 1 se puede estimar que las lenguas indígenas con mayor porcentaje de hablantes son la Mexicana o Nahuatl, la Maya y la Zapoteca (26.577%, 12.842% y 8.163% respectivamente).

Mientras que las lenguas Pipago (0.004%), Seri (0.009%), Pima (0.010%), Yuma (0.011%), Mame (0.071%) y el apartado 'Otras lenguas indígenas' (0.097%) registran los porcentajes más bajos de hablantes.

El Cuadro 2 muestra que son los estados de Yucatán, Quintana Roo y Oaxaca en donde se observan los índices más elevados de población que habla lengua indígena (53.032%, 44.002% y 43.547% respectivamente).

Por otra parte, el estado de Zacatecas registra el porcentaje más bajo de hablantes de lengua indígena (0.547%).

El Cuadro 3 presenta la distribución del número de hablantes de las 60 lenguas en las 32 entidades federativas. La cifra señalada con * se refiere a 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.

Quando los aspectos antes mencionados coinciden se denota con ***.

En lo que respecta a la distribución geográfica de cada uno de los grupos indígenas, el número o números que aparecen en cada uno de los estados representa al grupo o grupos indígenas.

CUADRO 1

PORCENTAJE DE LA POBLACION INDIGENA POR LENGUA

LENGUA INDIGENA	POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA	% DE CADA LENGUA EN RELACION AL TOTAL DE LA POBLACION - INDIGENA
Estados Unidos Mexicanos	5181038	100
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

continuación

CUADRO 1

PORCENTAJE DE LA POBLACION INDIGENA POR LENGUA

LENGUA INDIGENA	POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA	% DE CADA LENGUA EN RELACION AL TOTAL DE LA POBLACION - INDIGENA
17 Mazateco	124176	2.396
18 Mexicano o Nahuatl	1376989	25.577
19 Mixe	74083	1.429
20 Mixteco	323137	6.236
21 Otomi	306190	5.909
22 Pame	5649	0.109
23 Papago	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

continuación

CUADRO 1

PORCENTAJE DE LA POBLACION INDIGENA POR LENGUA

LENGUA INDIGENA	POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA	% DE CADA LENGUA EN RELACION AL TOTAL DE LA POBLACION - INDIGENA
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 2

PORCENTAJE DE LA POBLACION QUE HABLA LENGUA INDIGENA POR ENTIDAD FEDERATIVA

ENTIDAD FEDERATIVA	POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA	% DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS
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
México, Estado de	6453369	360402	5.584

continuación

CUADRO 2

PORCENTAJE DE LA POBLACION QUE HABLA LENGUA INDIGENA POR ENTIDAD FEDERATIVA

ENTIDAD FEDERATIVA	POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA	% DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS
Michoacán	2459455	113299	4.606
Morelos	817639	31443	3.845
Nayarit	619476	24140	3.896
Nuevo León	2173155	27865	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

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

		Aguas -- calientes	Baja Cali fornia N.	Baja Cali fornia S.	Campeche
19	Mixe	-	36	26	7
20	Mixteco	15	1393	** 1518	65
21	Otomí	66	315	20	185
22	Pame	1	3	-	-
23	Pápago	-	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	Tepelhán c 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

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Agua calientes	Baja Cali fornia N.	Baja Cali fornia S.	Campeche
37 Yaqui	6	837	37	1
38 Tzotzil	1	**	1	-
39 Zapoteco	37	1206	627	229
40 Zoque	-	-	-	22
Otras lenguas indigenas	-	23	-	27
Insuf. especificado	1576	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

continuación

CUADRO 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 Nahuatl	443	242	** 12314	** 590

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Chiapas	Chihuahua	Coahuila	Colima
19 Mixe	12	2	16	1
20 Mixteco	221	96	48	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 Tepehuán 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

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Chiapas	Chihuahua	Coahuila	Colima
	*			
36 Tzotzil	131825	27	7	2
37 Yaqui	6	57	32	5
38 Yuma	14	1	1	
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

continuación

CUADRO 3

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 Nahuatl	** 83064	1143	1727	** 128192

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

		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	Tepehuán 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

continuación

CUADRO NO. 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Distrito Federal	Durango	Guanajuato	Guerrero
37 Yaqui	283	14	24	13
38 Yuma	17	1	-	13
39 Zapoteco	22872	74	191	878
40 Zoque	49	-	1	-
Otras lenguas indígenas	528	-	7	14
Insuf. especificado	*	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

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Hidalgo	Jalisco	México, Estado de	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	*** 177288	3714
17 Mazateco	15	2	1402	7

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Hidalgo	Jalisco	México, Estado de	Michoacán
18 Mexicano o Nahuatl	** 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 Papago	-	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	-

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Hidalgo	Jalisco	México, Estado de	Michoacán
35 Tzeltal	8	39	146	15
36 Tzotzil	15	20	142	11
37 Yaqui	21	204	45	18
38 Yuma	-	1	5	-
39 Zapoteco	320	1197	12461	361
40 Zoque	-	10	78	1
Otras lenguas indígenas	13	9	1287	-
Insuf. especificado	8185	13769	25055	12111
TOTAL:	304085	64760	360402	113297
POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	1316268	3760276	6453369	2459455
% DE LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS QUE HABLA LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA PO - BLACION DE 5 AÑOS Y MAS	23.102	1.722	5.594	4.606

continuación

CUADRO 3

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
17 Mazateco	14	2	8	107757 *

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Morelos	Nayarit	Nuevo León	Oaxaca
18 Mexicano o Nahuatl	** 24067	187	** 20103	4524
19 Mixe	10	3	59	69476 *
20 Mixteco	1486	77	99	206411 *
21 Otomí	548	62	368	110
22 Pame	3	-	15	-
23 Papago	4	-	-	2
24 Fima	-	-	-	-
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 *

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Morelos	Nayarit	Nuevo Leon	Oaxaca
35 Tzeltal	20	3	7	20
36 Tzotzil	24	5	23	38
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

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Puebla	Queretaro	Quintana Roo.	San Luis Potosí
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

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

		Puebla	Queretaro	Quintana Roo	San Lui Potosi
18	Mexicano o Náhuatl	*** 369678	362	192	** 127319
19	Mixe	96	3	6	23
20	Mixteco	10766	54	73	39
21	Otomí	6415	** 19436	30	604
22	Fame	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	-	-

continuación

CUADRO NO. 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Puebla	Queretaro	Quintana Roo.	San Luis Potosi
35 Tzeltal	35	2	30	4
36 Tzotzil	35	2	15	58
37 Yaqui	19	2	3	5
38 Yuma	1	-	11	-
39 Zapoteco	1674	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	17.108	3.614	44.002	13.571

continuación

CUADRO 3

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 Nshuatl	940	281	655	** 18803

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Sinaloa	Sonora	Tabasco	Tamaulipas
19 Mixe	36	11	112	7
20 Mixteco	1009	279	266	104
21 Otomí	312	135	75	666
22 Pame	4	-	-	21
23 Papago	-	**	-	1
24 Pima	6	134	-	-
25 Popoluca de Veracruz	1	3	10	4
26 Seri	-	*	-	-
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

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Sinaloa	Sonora	Tabasco	Tamaulipas
37 Yaqui	524	6860*	12	29
38 Yuma	-	67	-	-
39 Zapoteco	708	421	1055	590
40 Zoque	-	1	253	1
Otras lenguas indígenas	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 HABLE LENGUA INDIGENA EN RELACION A LA POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS	2.402	4.673	6.301	1.765

continuación

CUADRO 3

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 Nshuatl	** 26072	347597	107	195

continuación

CUADRO 3

POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Tlaxcala	Veracruz	Yucatán	Zacatecas
19 Muxe	12	1379	225	1
20 Mixteco	80	5747	41	16
21 Otomí	1302	17995	27	38
22 Pame	1	11	-	-
23 Papago	-	4	-	-
24 Pima	-	1	-	-
25 Popoluca de Veracruz	-	*	90	-
26 Seri	-	-	-	-
27 Tarahumara	13	67	4	15
28 Tarasco	26	154	12	152
29 Tepehua	1	*	-	-
30 Tepehuán o Tepecano	6	2	8	5
31 Tlapaneco	-	17	-	-
32 Tojolabal	1	7	-	-
33 Totonaco	509	***	10	5
34 Triqui	-	10	-	-
35 Tzeltal	4	199	23	1
36 Tzotzil	13	213	11	3

continuación

CUADRO 3

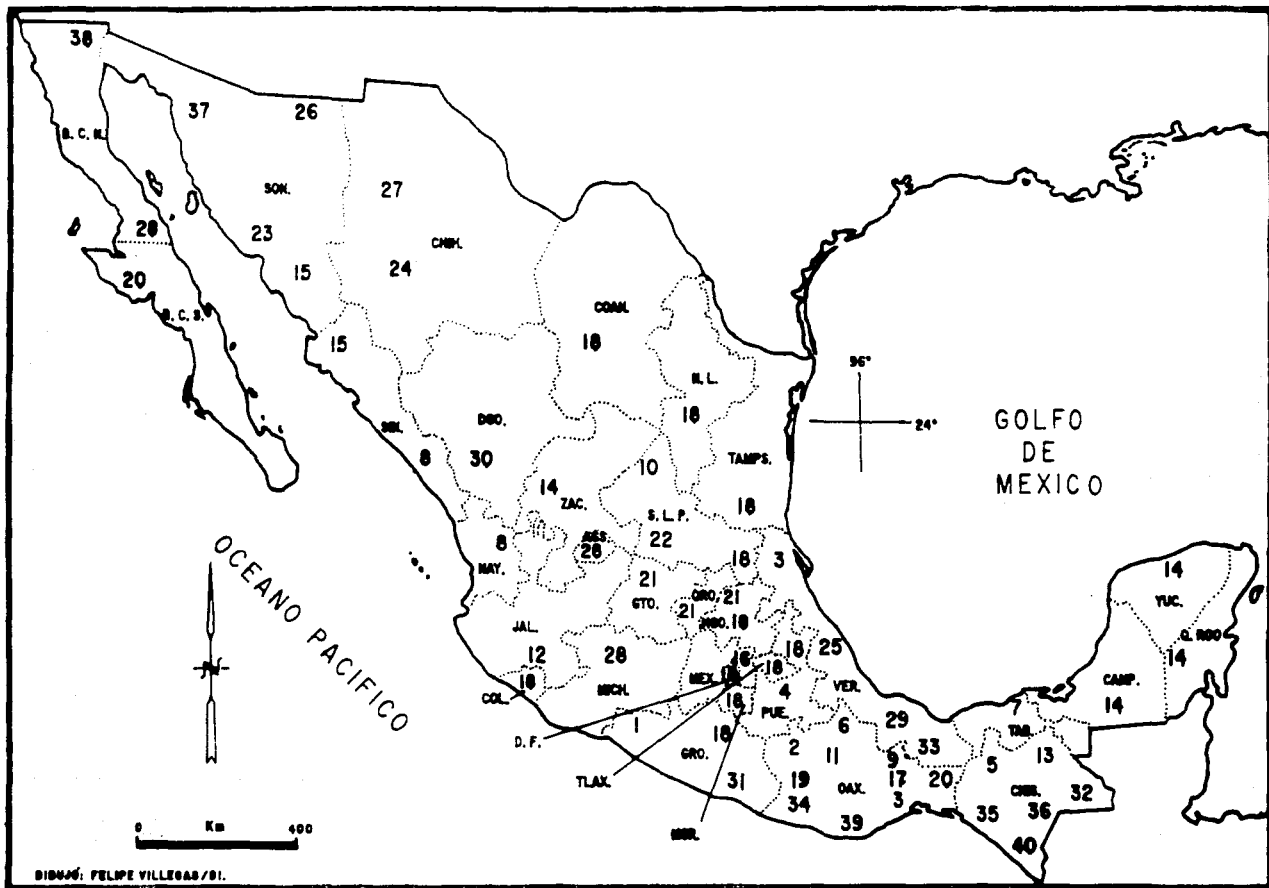
POBLACION INDIGENA POR LENGUA Y POR ENTIDAD FEDERATIVA

	Tlaxcala	Veracruz	Yucatán	Zacatecas
37 Yaqui	1	115	-	4
38 Yuma	-	4	-	-
39 Zapoteco	97	24631	180	49
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

El número o números que aparecen en cada entidad federativa corresponden al mayor número de hablantes de lengua indígena.

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

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



DISEÑO: FELIPE VILLEGAS/DI.

Distribución geográfica de los grupos indígenas de México.

LA ALIMENTACION DE LOS GRUPOS INDIGENAS DE MEXICO
Y LAS ACCIONES EMPRENDIDAS POR LA ACTUAL ADMINISTRACION

(1989-1994)

ANTECEDENTES

La alimentacion de los grupos indigenas prehispánicos se basaba en cuatro productos básicos: el maíz, el chile, la calabaza y el frijol.(42)

La gran diversidad de ecosistemas en Mesoamérica y la adaptación de la población a ellos, favorecieron el aprovechamiento de la fauna y flora (43) para complementar su alimentación.

Del reino animal obtenían aves acuáticas como ánseres, patos, grullas de las que aprovechaban tanto su carne como sus huevos; también disponían de una gran variedad de peces y productos acuáticos entre los que se encontraban cangrejos, acociles, camarones, caracoles, anguilas, tortugas, etc.

Los insectos constituían una de las fuentes más importantes de proteínas como las llamadas "chinchas", moscas acuáticas, chapulines, jumiles, gusanos de maguey, escamoles, hormigas chicatanas, etc.

Consumían carne de mapache, zarigueya, comadreja, topo, -tlacuache, tejón, ardilla, liebre entre otras.

La fauna comestible antes mencionada, la obtenían principalmente de la caza y pesca.

Los animales domésticos que criaron los mesoamericanos fueron: la culebra, el conejo, la codorniz, el perro pelón y el guajolote.(44)

Por lo que corresponde a la flora comestible ésta incluía cereales, vegetales y frutos, producto de la agricultura.

Además del maíz, frijol, calabaza y chile encontramos tomate, chilacayote, quintoniles, verdolagas y huanzontles, el cardo, la biznaga, el nopal y el maguey, de los cuales consumían tanto las pencas como los frutos.

Los habitantes que vivían cerca de los lagos aprovecharon las algas, raíces y tubérculos.

Consumían diferentes variedades de hongos.

Durante todo el año podían obtener una gran gama de frutas como jicama, nanche, papaya, tejocote, pitahaya, zapote, mamey, guanábana, tamarindo, guayaba, tuna, aguacate, etcétera.(45)

Los granos / las semillas que se utilizaban para preparar alimentos sólidos también se empleaban para preparar bebidas, estas podían ser alcohólicas o no.

Las primeras eran preparadas a base de frutas fermentadas, entre las que se encuentran el balché, el tequila, el pulque, - etc.

En lo que se refiere a la segunda categoría encontramos atole, bebidas refrescantes preparadas con fruta y chocolate.(46)

SITUACION PRESENTE

Actualmente a nivel nacional se puede observar un contraste en lo que alimentación y nutrición se refiere.

Por un lado, se distingue un segmento minoritario de la población privilegiado, el cual se caracteriza por poseer un status que le permite tener fácil acceso a los alimentos así como una nutrición adecuada.

Mientras que por otro, se encuentra el resto de la población, que es mayoría, la cual cuenta con un bajo nivel de ingreso, factor que le impide satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales a diferencia de la anterior, a lo que también es necesario considerar la mala distribución y baja producción de alimentos.

Ante esta situación el Plan Nacional de Desarrollo, 1989-1994 al establecer los retos, objetivos y estrategias del desarrollo nacional, determinó el fundamento y alcance de los Acuerdos Nacionales para la ampliación de nuestra vida democrática, la recuperación económica con estabilidad de precios y el mejoramiento productivo del nivel de vida.(47)

De acuerdo a estas directrices dicho Programa postula que la política alimentaria tiene como finalidad asegurar el abasto de alimentos a la población en condiciones adecuadas de calidad y precio, sobre todo en beneficio de los grupos de más bajos ingresos. Las acciones correspondientes abarcarán desde la producción hasta el consumo, incluyendo el acopio, el transporte, la distri-

bución, el almacenamiento, la transformación industrial y la comercialización de los alimentos.(48)

Para alcanzar el propósito antes mencionado, el Programa Nacional de Alimentación, 1970-1974, pretende, entre otros objetivos, apoyar la soberanía alimentaria nacional, así como garantizar la seguridad alimentaria a la población, en términos de: suficiencia, disponibilidad y acceso.(49)

Los esfuerzos que se realicen en materia alimentaria serán fundamentales en la lucha contra la "pobreza extrema", para lo cual es necesario realizar mayores esfuerzos en favor de quienes menos tienen.

Los pueblos indígenas, los campesinos de escasos recursos y los grupos populares urbanos que más sienten los efectos de una deficiente alimentación serán objeto de atención prioritaria del Programa Nacional de Solidaridad en la dotación de requerimientos básicos del bienestar y dentro de ellos, en materia de alimentación, se pretende el impulso a la eficiencia en la producción de alimentos y el abasto de productos básicos a precios accesibles, paquetes de apoyo alimentario y centros de recuperación y educación nutricional.

Por ello, el Programa Nacional de Alimentación se relaciona estrecha y coordinadamente con el Programa Nacional de Solidaridad.(50)

El Programa Nacional de Alimentación establece los alimentos que por su carácter estratégico deberán ser considerados, tanto para favorecer su incremento productivo como para garantizar la disponibilidad de los mismos en condiciones adecuadas de calidad y precio. Asimismo, se establece el cuadro básico de los alimentos.

Entre los propósitos del Programa se encuentran el promover, rescatar y fomentar la cultura alimentaria mexicana.

Para apoyar la coordinación interinstitucional, intersectorial e interregional en la materia, se establecerá el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria que favorecerá el enfoque multisectorial de las acciones y promoverá la delimitación y operación de circuitos regionales y estatales de Producción-Consumo.

Se consolidará el Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria y Nutricional, el cual permitirá evaluar el impacto de las acciones y programas en la materia, establecer el seguimiento del estado alimentario y nutricional de los núcleos poblacionales, detectar

situaciones de emergencia y generar información especializada.(51)

En los dos informes de gobierno presentados por la actual administración (1989-1994), en lo que se refiere a las acciones realizadas por el Programa Nacional de Solidaridad se señala lo siguiente:

Durante 1989 se llevaron a cabo 44 mil obras y acciones en materia de salud, educación, alimentación, abasto, servicios, infraestructura de apoyo y proyectos productivos.

Se han concentrado esfuerzos en las comunidades indígenas y campesinas de Oaxaca, Chiapas, Guerrero, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Chihuahua, Nayarit, Campeche y Zacatecas.

Se firmaron convenios de concertación con 20 grupos étnicos de todo el país.(52)

En materia de salud, se construyeron y equiparon 438 centros de salud, 323 unidades médicas IMSS-Solidaridad y se ampliaron y rehabilitaron las instalaciones existentes.(53)

Se inició la construcción de 490 nuevas unidades médicas, la de 4 hospitales generales y 6 hospitales rurales; se concluirá la construcción de 16 hospitales regionales (54). Con ello, 4 millones de mexicanos, de más bajos ingresos y sin protección institucional, recibirán atención a la salud.

En cuanto a alimentación y abasto, se recapitalizaron más de 15 mil tiendas rurales y urbanas y se establecieron 459 nuevas tiendas y 588 lecherías en comunidades y colonias populares.(55)

En el campo y zonas urbanas se establecieron más de 1,700 nuevas tiendas y se pusieron en servicio 348 cocinas populares.(56)

En el ámbito educativo se rehabilitaron 1,233 albergues para que los niños y jóvenes indígenas tengan mejores condiciones de estudio y se incrementaron las becas alimenticias.(57)

La atención a la niñez ocupa un capítulo especial en el Programa. Se brinda apoyo a niños de familias de pocos recursos para asegurar que terminen su educación primaria, otorgando becas y despensas a un cuarto de millón de ellos.(58)

La atención a los pueblos indígenas también constituye un rubro importante en el Programa. Durante 1990 se crearon dos fondos: el primero destinado al apoyo de su actividad productiva

y el segundo a la proteccion y fomento de su patrimonio cultural, beneficiando a 50 grupos étnicos.

Más de 400 mil campesinos que en 1,350 municipios del país cultivan tierras con baja productividad y en zonas de alto riesgo, han recibido apoyo del Fondo de Solidaridad para la Producción.

El programa ha dotado de fondos a 1,426 municipios de 13 estados de la República para apoyar su capacidad de respuesta a las necesidades urgentes de sus habitantes.(59)

M E T O D O L O G I A

A continuación se describe la metodología que se siguió en la presente Bibliografía.

1 Investigación de los títulos de las publicaciones en serie.

La primera etapa consistió en investigar los títulos de las publicaciones en serie que desarrollan el tema los Grupos indígenas de México desde una perspectiva social, antropológica, etnológica e histórica entre otras.

2 Búsqueda en SERIUNAM de los títulos de publicaciones en serie seleccionados.

Una vez seleccionados los títulos de publicaciones en serie se consultó el Banco de Datos SERIUNAM con la finalidad de saber si se encontraba el registro bibliográfico de cada uno de ellos.

El número total de títulos seleccionados fue de 25, de los cuales se localizaron todos. La búsqueda se hizo bajo título.

Después de conseguir cada uno de los registros bibliográficos se indagó en qué biblioteca del Sistema Bibliotecario de la UNAM se encuentra cada título, ya que un mismo título de publicación en serie puede localizarse en más de una biblioteca; por otro lado, la existencia de acervo entre una biblioteca y otra varía.

El siguiente paso consistió en trasladarse a las bibliotecas para realizar la revisión del contenido de cada uno de los fascículos o del índice de la publicación e identificar los artículos de interés. Cabe aclarar que se prefirió consultar el acervo más completo o en caso contrario completar la revisión en otros acervos y así cubrir la trayectoria de las publicaciones seleccionadas en su totalidad.

3 Revisión de cada uno de los fascículos de los títulos de publicaciones en serie seleccionados.

Esta etapa consistió en examinar cada uno de los fascículos de los títulos de publicaciones en serie seleccionados.

nados e identificar los artículos sobre alimentación o temas afines. El total de fascículos revisados fue de 1035, identificándose sólo 194 artículos.

El procedimiento que se siguió consistió en revisar la tabla de contenido de cada fascículo; en caso de no incluir ésta, la revisión se realizó artículo por artículo.

El que una publicación en serie incluya su propio índice implica muchas ventajas, por ejemplo la revisión se agiliza, esto implica examinar sólo los fascículos que probablemente traten el tema de interés y por ende la revisión se reduce.

Del total de las publicaciones seleccionadas sólo 6 incluían su índice, de los cuales 3 se detectaron una vez concluida la revisión por no encontrarse registrados.

4. Elaboración del registro bibliográfico.

Después de haber examinado el contenido del fascículo, si en él no se aborda el tema referente a la alimentación o temas afines se descartó.

Cuando se identificaba que el artículo desarrollaba el tópico sobre la alimentación o sobre temas afines, el siguiente paso consistió en leer parte del artículo o el artículo completo, dependiendo del caso, para después realizar el registro bibliográfico analítico. Dicho proceso incluyó los siguientes aspectos:

- i) Catalogación descriptiva de acuerdo a las Anglo-American Cataloguing Rules, second edition, 1988 revisión.

Descripción bibliográfica.

Determinación del asiento principal y de asientos secundarios.

- ii) Catalogación por materia.

Consistió en asignar encabezamientos de materia, esta actividad se basó en la Lista de encabezamientos de materia de la Mtra. Gloria Escamilla González, la Library of Congress Subject Headings, 9th y 10th edition y en la Lista de encabezamientos de la OEA.

5 Elaboración del resumen.

Una vez elaborado el registro bibliográfico analítico la siguiente etapa consistió en elaborar el resumen. Su propósito es dar a conocer el contenido del artículo o de una parte de éste.

6 Elaboración del índice analítico.

Está integrado por algunos elementos incluidos en los registros bibliográficos analíticos como: autores, coautores, colaboradores, editores, ilustradores, títulos de los artículos, títulos de las publicaciones en serie, temas, referencias de véase y de véase también. El proceso de alfabetización se basó, esencialmente, en las Reglas para la alfabetización de catálogos de la American Library Association.

INDICACIONES PARA EL USO DE LA BIBLIOGRAFIA

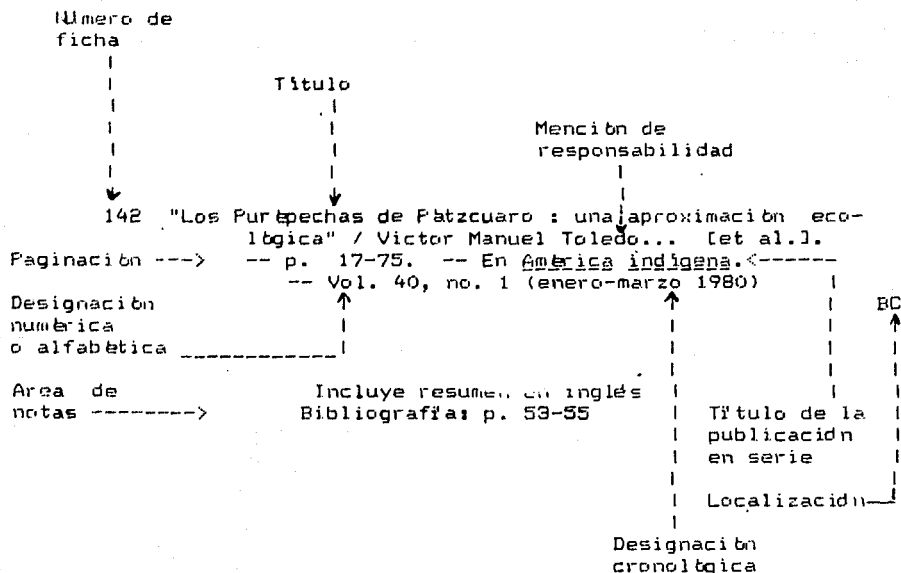
Los registros bibliográficos incluidos en esta bibliografía, presentan un orden tanto alfabético como progresivo. Los elementos que contiene cada uno de estos registros, por lo general son: autor, título, mención(es) de responsabilidad, extensión, título de la publicación en serie donde se localiza el artículo, así como su designación numérica, alfabética y/o cronológica.

Finalmente, le sigue el área de las notas.

Cada uno de los registros bibliográficos incluye un resumen elaborado con base en el contenido del respectivo artículo. Cabe aclarar que en el caso de los artículos de carácter general solo se consideraron los aspectos alimentación y temas afines para su elaboración, excluyéndose los demás.

Se señala la clave de la biblioteca donde se consultó el artículo. En caso de existir más de una clave, se denota por medio de una línea en cuál de éstas fue consultado.

Presentación de algunos de los elementos que integran los registros bibliográficos.



Resumen----->

La alimentación de los tarascos depende de los recursos que la región proporciona. De los ecosistemas (bosques y matorrales) obtienen peces, patos, ranas, tortugas, achoque; y de los ecosistemas artificiales (cultivos, hortalizas y huertos) obtienen maíz, trigo, frijol, quelites, chí'a, leguminosas, frutos. Crián pollos y cerdos.

Con el propósito de que la bibliografía sea aprovechada al máximo, se incluye un índice analítico, el cual está formado por algunos de los elementos que integran cada uno de los registros. El orden seguido es alfabético*, palabra por palabra.

Las alternativas de búsqueda son las siguientes: por autor, coautor, colaborador, editor, ilustrador, título del artículo (conservan las comillas), título de la publicación en serie (aparece subrayado), tema (presentado con letras mayúsculas).

También se anexas referencias de véase y de véase también

Las primeras cumplen la función de remitir de un término que no se usa al que sí se emplea. Mientras que las segundas indican las conexiones que un encabezamiento de materia mantiene con otros u otros.

Ejemplos:

Randn (Planta) véase CAPOMO

NAHUAS véase también AZTECAS, CORAS, GUARIJIAS, HUICHOLAS, TLAHUICAS.

En seguida de cada uno de los puntos de acceso, mencionados anteriormente, se señala el número de la ficha al que hay que remitirse y no el número de la hoja.

* En el proceso de alfabetización no se consideró a la ch, ni la ll como una sola letra, sino como consonantes independientes.

PUBLICACIONES EN SERIE CONSULTADAS

Acción indigenista. -- No. 1 (jul. 1953)-
-- Ciudad de México : Instituto Nacional
Indigenista, 1953-

v.

Mensual
ISSN 0186-5889

Órgano de divulgación del Instituto Nacional Indigenista. Tiene como objetivo dar a conocer las actividades realizadas por el propio Instituto en beneficio de los grupos indígenas de México, relacionadas con la salud, educación, agricultura, etc.

América indígena. -- Vol. 1, no. 1 (oct. 1941)-
-- México, D. F. : Instituto Indigenista Interamericano, 1941-

v.

Trimestral

Publicación oficial del Instituto Indigenista Interamericano. Su objetivo es fomentar el intercambio de información acerca de la vida indígena entre antropólogos, sociólogos, historiadores, etc. relacionados con la realidad indígena de las Américas. El enfoque principal es hacia la política y programas que se están llevando a cabo para mejorar las condiciones de vida de estos grupos.

Anales de antropología. -- Vol. 1 (1964)-
-- México : Universidad Nacional Autónoma
de México, Instituto de Investigaciones
Antropológicas. 1964-
v.
Anual

Publicación del Instituto de Investigaciones Antropológicas desde 1964. Contiene artículos escritos por especialistas en las distintas ramas de la antropología. Cuenta con una sección de reseñas que consta de las siguientes subdivisiones: general, etnología, etnohistoria, antropología social, arqueología y - prehistoria, antropología física y paleoantropología lingüística.

Anales del Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México. -- T. 1 (1930)-T. 37 (1966) -- México, D. F. : [UNAM], 1930-1966. 37 v.

Anales del Instituto de Biología. Serie Zoológica. --
(1968)- . -- México : Universidad Nacional
Autónoma de México, 1971-

v.

Continúa en parte de: Anales del Instituto de
Biología
ISSN 0368-8720

Anales del Instituto Nacional de Antropología e
Historia. -- T. 1 (1939-1940)- . -- México :
Instituto Nacional de Antropología e Historia,
1945-

v.

Irregular

Continúa de: Anales del Museo Nacional de Arqueología,
Historia y Etnografía.

Esta publicación es la continuación de los Anales del
Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía.
Actualmente es el órgano de divulgación del Instituto
Nacional de Antropología e Historia, destinado a
difundir el estado que actualmente guardan la antropología
y la historia de México, tomando como base
las raíces indígenas e hispanicas de la cultura
nacional.

Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía. -- T. 1 (1922)- TB (1938). -- México : Imprenta del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía, 1922-1938
8 v.
Irregular
Continúa de: Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología
Continúa como: Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia

La finalidad de los Anales es difundir las investigaciones de los profesores, arqueólogos y naturalistas del propio Museo. Esta publicación es continuación de los Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología. Posteriormente apareció bajo el título Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología. -- T.1 (1909)-
-- México : Talleres Gráficos de la Nación, 1934-1938
v.
Irregular
Continúa de: Anales del Museo Nacional de México
Continúa como: Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía

Publicación destinada a difundir los estudios relacionados con la etnología, arqueología, epigrafía, bibliografía, cronología, historia, biografía, genealogía, química, lingüística, prehistoria, etc. de México.

Anales del Museo Nacional de México. -- T.1 (1903)-
T.12 (1908). -- México : Imprenta del Museo Nacio-
nal, 1903-1908
12 v.
Irregular
Continúa como: Anales del Museo Nacional de Ar-
queología, Historia y Etnología

Órgano oficial del Museo Nacional. Incluye artículos
y estudios de los profesores del Museo, relacionados
con la arqueología, historia, paleontología, zoolo-
gía, mineralogía, filología, antropología, geología,
botánica, biografía, bibliografía, etnología, linguis-
tica. Posteriormente apareció bajo el nombre de -
Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia, y
Etnología.

Anuario de la Sociedad Folklórica de México.-- Vol.1
(1938)- Vol. 11 (1957). -- México : Sociedad
Folklórica de México, 1938-1957
11 v.
Irregular

Publicación de la Sociedad Folklórica de México,
patrocinada por la Universidad Nacional Autónoma de
México. Da a conocer los resultados de las investiga-
ciones realizadas por sus miembros, referentes a las
manifestaciones folklóricas en México.

Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas
de la Universidad de Yucatán. -- Aro 1, no. 1
(jul. 1973)- . -- Mérida, Yucatán : Escuela de
Ciencias Antropológicas de la Univesidad de
Yucatán, 1973-

v.
Bimestral
ISSN 0185-1624

Este boletín tiene como finalidad difundir los resultados de las investigaciones y estudios realizados por los miembros de esta Escuela, sobre etnología, antropología social, ethnohistoria, antropología física, arqueología, etc. La temática es regional (área maya), aunque se exceptúan trabajos que tratan otras áreas de Mesoamérica y regiones del Continente Americano, de interés general.

Boletín indigenista. -- Vol. 1, no. 2 (nov. 1941)-
-- México, D. F. : Instituto Indigenista Interamericano, 1941-

v.
Bimestral

Órgano oficial del Instituto Indigenista Interamericano. Es una publicación suplementaria a la revista América indígena para la divulgación de noticias sobre asuntos indígenas en América.

El México antiguo. -- T.1, no. 2 (jul. 1919)-
-- México : [s.n.], 1919-
v.
Mensual

Publicación que se caracteriza por difundir los estudios relacionados con la arqueología, etnología, folklore, prehistoria, historia antigua y lingüística mexicanas.

Estudios de cultura maya. -- Vol. 1 (1961)-
-- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Seminario de Cultura Maya, 1961-
v.
Anual
ISSN 0185-2574

Esta publicación tiene como objetivo difundir los estudios que se realizan en el Centro de Estudios Mayas del Instituto de Investigaciones Filológicas de la UNAM. Los estudios abarcan los siguientes aspectos : lenguaje, vestuario, agricultura, sociedad, utensilios, etc.

Estudios de cultura náhuatl. -- Vol. 1 (1959)-
-- México : UNAM, Instituto de Historia, Seminario
de Cultura Náhuatl, 1959-
v.
Irregular
issn 0071-1675

Publicación que tiene como finalidad dar a conocer
las fuentes documentales de toda índole, códices y
textos indígenas de importancia histórica, etnográfica,
lingüística, en relación con los distintos
pueblos nahuas, en los periodos prehispánicos, colonial
y del México antiguo. También incluye trabajos
de investigación monográfica, notas breves de historia,
etnología, sociología y economía.

Mexican folkways.-- Vol. 1 (June-July, 1925)-
-- México, D. F. : [s.n.], 1925-
v.
Bimestral
Texto en: inglés y español

Publicación dedicada a difundir las tradiciones
y costumbres indígenas mexicanas.

México indígena. -- No. 1 (abr. 1977)- . -- Méxi-
co, D. F. : Instituto Nacional Indigenista, 1977-
v.
Mensual
ISSN 0185-058x

Publicación oficial del Instituto Nacional
Indigenista que da a conocer programas de desarrollo,
congresos llevados a cabo, firma de convenios y dis-
cursos presidenciales, todo ello dentro del marco del
medio indígena durante el sexenio de López Portillo.

México indígena. Suplemento. -- No.1 (mayo 1978)-
-- [México, D. F. : Instituto Nacional Indigenista], 1978-
v.
Mensual

Este suplemento aparece junto con la revista México indígena. Tiene como propósito presentar los trabajos de mexicanos y extranjeros en el ámbito de la antropología social, que contribuyan al enriquecimiento teórico y práctico de esta disciplina. Asimismo, que sea el medio por el cual se den a conocer documentos que traten sobre los valores culturales y sociales de los grupos étnicos del país.

Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán. -- Año 26, vol. 26, no. 151 (jul.-agosto-sept. 1984)-
-- Mérida, Yucatán : Universidad Autónoma de Yucatán, 1984-
v.
Trimestral
Continúa de: Revista de la Universidad de Yucatán.

Esta revista tiene como finalidad defender los valores espirituales y morales. Está abierta a todas las corrientes del pensamiento y acoge con especial interés los trabajos relacionados con las ciencias y los relativos a la cultura del mundo maya.

Revista de la Universidad de Yucatán. -- Año. 1, vol. no. 1 (enero-feb. 1959)- Año 26, vol. 26, no. 150 (abr.-mayo-jun. 1984). -- Mérida, Yucatán, 1959-1984.
150 v.
Bimestral
Continúa como: Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán.

Esta publicación tiene como objetivos publicar los logros, propositos y afanes universitarios yucatecos. Asimismo, se intenta que sea un exponente de los valores históricos de Yucatán, de su tradición cultural, las aspiraciones y problemas contemporáneos, sin que por ello deje de enfocar aspectos sustanciales de la problemática económica, política y cultural.

Revista mexicana de estudios antropológicos. -- No. 1 (enero-abr. 1939)- . -- México, D. F. :
Sociedad Mexicana de Antropología, 1939-
v.
Cuatrimestral
Continúa de: Revista mexicana de estudios históricos

Órgano oficial de la Sociedad Mexicana de Antropología. Tiene como objetivo dar a conocer las investigaciones sobre antropología física, etnografía, lingüística, folklore mexicano y los estudios relacionados con la población indígena del Continente Americano. Esta publicación es continuación de la Revista mexicana de estudios históricos.

Revista mexicana de sociología. -- Año 1, vol. 1, no. 1 (marzo-abr. 1939)- . -- México, D. F. : Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional Autónoma, 1939-

v.

Bimestral

Esta publicación es el órgano de divulgación de los investigadores del Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM. Tiene como objetivo difundir los estudios e investigaciones de carácter etnológico, etnográfico, entre otros.

Salud pública de México. -- Vol. 1, no. 1 (jul.-sept. 1959)- . -- México, D. F. : Secretaría de Salud y Asistencia, 1959-

v.

Trimestral

Continúa de: Salubridad y asistencia

ISSN 0036-3634

Esta publicación tiene como objetivo dar a conocer los esfuerzos en materia de salud pública, entendida ésta como la aplicación de las ciencias biológicas y sociales al estudio de los fenómenos de salud en poblaciones. Desde 1987 es el órgano de divulgación del Instituto Nacional de Salud Pública.

CLAVES DE BIBLIOTECAS

- BC Biblioteca Central de la UNAM
- CEE Centro de Enseñanza para Extranjeros de la UNAM
- CP Colección Personal
- FFYL Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM
- IB Instituto de Biología de la UNAM
- IIA Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM
- IIE Instituto de Investigaciones Estéticas de la UNAM
- IIF Instituto de Investigaciones Filológicas de la UNAM
- IIH Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM
- IIS Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM
- INAH Instituto Nacional de Antropología e Historia
- JI Hemerobiblioteca Dr. José Joaquín Izquierdo de la UNAM

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

A

- 1 ADAN, Elfego. "Los cuicatecos actuales" / Elfego Adan. -- p. 137-154. -- En Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía. -- T. 1 (1922)

BC IIA INAH

El maíz es el alimento principal de los cuicatecos; como alimentos de segundo orden, se encuentran el frijol, los hongos, las hierbas y legumbres. En los días de fiesta beben chocolate. Practican la caza, la ganadería y la agricultura.

- 2 ALCOCER, Gabriel V. "Catálogo de los frutos comestibles mexicanos" / por Gabriel V. Alcocer. -- p. 413-488. -- En Anales del Museo Nacional de México. -- 2a época, t. 2 (1905)

BC IIA IIH

Es un catálogo razonado de las plantas cultivadas en México que producen frutos comestibles. El orden que siguió el autor, en lo que respecta a la enumeración de los géneros, se basa en el presentado en la obra de Th. Durand, titulada Index Generum-Phanerogamun

- 3 ANAYA MONROY, Fernando. "La antropofagia entre los antiguos mexicanos" / por Fernando Anaya Monroy. -- p. 211-218. -- En Estudios de cultura nahuatl. -- Vol. 6 (1966)

BC IIA

Se apoya en fuentes históricas sobre la antropofagia; señala que ésta existió entre los antiguos indígenas, pero su sentido tuvo carácter ritual y no constituyó costumbre diaria.

- 4 ANCONA H., Leopoldo. "El ahuate de Texcoco" / por L. Ancona H. -- p. [501-69. -- En Anales del Instituto de Biología. -- T. 4 (1933)

IB

Bibliografía: p. 69

Los huevos del ahuate se venden por los meses de mayo a julio, fritos con huevo proporcionan un sabroso alimento con sabor a camarón. Se conservan secos para utilizarlos como condimento para la preparación del característico platillo de Nochebuena llamado revoltijo.

- 5 ---- "Los chilocules, o, Gusonitos de la sal de Oaxaca" / por Leopoldo Ancona H. -- p. [265]-277. -- En Anales del Instituto de Biología. -- T. 2, no. 1 (1930)

IB

Bibliografía: p. 277

A las orugas que miden menos de dos centímetros se les añade un poco de sal y se colocan sobre los braseros para que reciban humo antes de que se endurezcan. Una vez secas se medio tuestan, se muelen con chile y pimienta; forman así un exquisito condimento. Las orugas más grandes se comen, por lo general, en tortillas calientes con un poco de sal y manteca.

- 6 ARNOLD, Channing. "La podredumbre social del porfiriatismo en Yucatán expuesta por los arqueólogos británicos Arnold y Frost" / por Roldán Peniche Barrera [ed.]. -- p. 89-106. -- En Revista de la Universidad de Yucatán. -- Año 22, vol. 22, nos. 129-130 (mayo-agosto 1980)

IIF

Traducción parcial de: The American Egypt : a record of travel in Yucatan

Los arqueólogos Arnold y Frost estudiaron el pasado de la civilización maya. En el capítulo XIX mencionan lo siguiente: Las milpas son generalmente muy grandes y el campesino regresa a la hacienda con su carga, a tiempo para su primera comida. Su menú es de lo más sencillo: frijoles, siempre frijoles; algunas veces machacados hasta convertirse en una pulpa de color negro-púrpura, otras veces fritos o acompañados de una aguada sopa de vegetales. Tortillas y café, este último no con frecuencia, complementan su comida.

- 7 ARPEE, L. H. "Los indios tarahumaras de Chihuahua, México" / por L. H. Arpee. -- p. 461-477. -- En Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía. -- T. 1 (1934)

EC IIH INAH

Los tarahumaras practican la caza y la pesca. Preparan un platillo llamado tatema. Beben pinoalotal. También incluyen en su alimentación tamales, frijol y calabaza.

B

- 8 BALAM FERREIRA, Gilberto. "Diagnostico del estado nutricional de escolares campesinos de la Península" / por Gilberto Balam Ferreira. -- p. 29-34. -- En Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán. -- Vol. 2, no. 162 (jul./agosto/sept. 1987)

IIF

Bibliografía: p. 34

De acuerdo con los datos obtenidos en esta investigación, éstos revelan lo siguiente: Los escolares campesinos del medio indígena tienen como promedio de desnutrición grado I. En lo que se refiere a la talla, se observa que los escolares mayas varones tienen pequeñez grado I y las niñas presentan pequeñez grado II. En el lapso de 1983-1984 cada escolar campesino padeció cuando menos 25 días de padecimientos infecciosos.

- 9 ---- "Frecuencia de anemia en algunas comunidades rurales del altiplano y de las costas" / Gilberto Balam, Adolfo Chávez. -- p. 225-233. -- En Salud pública de México. -- Epoca 5, vol. 7, no. 2 (marzo-abr. 1966)

JI

Incluye resumen en español

Bibliografía: p. 233

Se estudiaron 9 comunidades, 5 costeras y 4 del altiplano, en las que se evalúan algunos datos generales y de alimentación. Se encontró anemia en aproximadamente el 21 % de los preescolares tanto del altiplano como de las costas, pero en estas últimas hubo un 5.8 % con formas severas. Se discuten los diferentes factores que pueden estar condicionando la anemia.

- 10 BALAM PEREIRA, Gilberto. "Repercusiones sociales y alimenticias de la migración rural en Yucatán" / por Gilberto Balam Pereira. -- p. 71-74. -- En Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán. -- Vol. 3, no. 165 (abr./mayo/jun. 1988)

IIF

"Ponencia presentada en el I Encuentro Regional de Investigación sobre Salud y Sociedad, Facultad de Medicina, UADY, IX-1987"

Bibliografía: p. 74

La población estudiada es campesina-milpera. El uso de la tierra es ejidal de tipo parcelario y los cultivos de temporal son: maíz, frijol, chile, calabaza y tomate. Consumen maíz, frijol, refresco embotellado, pan de trigo, azúcar, huevo y carne; esta última una vez por semana. Los hijos de los emigrantes ingieren esporádicamente leche en polvo. En general, la ingesta de nutrientes está por debajo de lo recomendado.

- 11 ---- "Salud y nutrición entre los mayas de Valladolid, Yucatán". -- p. 6-7. -- En Acción indigenista. -- No. 249 (marzo 1974)

IIF

"Trabajo elaborado por el Dr. Gilberto Balam..."

Informa que la gente carece de proteínas de origen animal, vitaminas A y C, hierro y niacina. Estas deficiencias se deben a la monotonía en su alimentación, la cual se encuentra integrada básicamente por maíz, frijol, chile y pepita de calabaza. Eventualmente comen carne. El consumo de verduras es bajo, así como el de frutas.

- 12 BARRERA RUBIO, Alfredo. "Tierra y productividad agrícola en la región Puuc" / Alfredo Barrera Rubio.-- p. 127-142. -- En Anales de antropología. -- Vol. 24 (1987)

IIA

Se propone la existencia de una estrategia integral de aprovechamiento de los recursos naturales con fines agrícolas. Los elementos ecológicos asociados al uso del suelo, así como el conocimiento de los factores ambientales, fueron empleados globalmente de acuerdo a la racionalidad agrícola del campesino maya. Esto dio lugar a un sistema extensivo de milpa basado en el pluricultivo, con posibilidad de obtener cosechas múltiples.

- 13 BARRERA VAZQUEZ, Alfredo. "Los mayas" / por Alfredo Barrera Vázquez. -- p. 87-109. -- En Revista de la Universidad de Yucatán. -- Año 14, vol. 14, no. 80 (marzo-abr. 1972)

IIF

"Conferencia sustentada por su autor... en el Teatro de la Universidad de Yucatán, como uno de los actos realizados para conmemorar el 50 aniversario de la Universidad de Yucatán"

Menciona las características que forman el complejo cultural de los mayas. Entre éstas incluye el maíz, sus técnicas de cultivo, como alimento básico junto con los frijoles, las calabazas, el chile. Los agaves y su uso, el cacao, empleado como moneda y como alimento.

- 14 BATALLA DE RODRIGUEZ, M. A. "Estudio de las plantas cultivadas en la región de Izúcar de Matamoros, Pue." / por M. A. Batalla de Rodríguez. -- p. [462]-491. -- En Anales del Instituto de Biología. -- T. 13 (1942)

BC

Bibliografía: p. 489

Indica los cultivos más generalizados, época de siembra y cosecha, en algunos casos presenta datos numéricos acerca de la producción. Incluye un catálogo en el que ofrece un estudio de cada una de las plantas. Anexa su nomenclatura científico-vulgar, su distribución geográfica, etc. El orden presentado es alfabético, de acuerdo con sus aplicaciones alimenticias y condimenticias, forrajeras, industriales y de ornato.

- 15 BATANERO, Leonor. "Las maravillas del maguey" / texto Leonor Batanero ; fotografías Agustín Estrada, Pedro Hiriart, Emil Barjak. -- p. [25-32]. -- En México desconocido. -- No. 148 (jun. 1989)

CEE

Del maguey se obtiene el aguamiel, el cual sirve para elaborar pulque, vinagre, miel y panes. Mientras que, las pencas y quiotes asados, así como las flores y las distintas variedades de insectos aportan valor alimenticio. Además, las pencas se emplean como combustible y sus cenizas como abono.

- 16 BEALS, Ralph L. "The diet of a Tarascan village" / by Ralph and Evelyn Hatcher. -- p. 295-304. -- En América indígena. -- Vol. 3, no. 4 (oct. 1943)

BC

Incluye resumen en español]

Presenta una compilación de datos acerca del régimen alimenticio de los habitantes de Cherán. De acuerdo con los resultados obtenidos, el autor recomienda hacer un estudio sobre los alimentos que se consumen en la región, determinando mediante análisis clínicos el valor alimenticio de cada uno para establecer qué deficiencias de vitaminas ocasionan las enfermedades de los tarascos.

- 17 ---- "Estudio de poblados en la Sierra Zapoteca de Oaxaca, México" / por Ralph L. Beals ; traducción de Demetrio Sodi. -- p. 671-691. -- En América indígena. -- Vol. 31, no. 3 (jul. 1971)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 691

El objetivo de este estudio fue obtener datos sobre la economía y el funcionamiento de mercadeo en la Sierra Zapoteca de Oaxaca. Los datos obtenidos se presentan en tablas. La tabla II incluye información relativa a las siembras primarias de subsistencia. La tabla III-A presenta datos sobre las plantas cultivadas. Mientras que en la tabla III-B se enlistan los productos forestales, los bienes procesados y las manufacturas.

ESTA TESIS NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA

- 18 BEALS, Ralph L. "The Western Mixe indians of Oaxaca, Mexico" / by Ralph L. Beals. -- p. 45-50. -- En América indígena. -- Vol. 2, no. 1 (enero 1941)

BC

Incluye resumen en inglés

Los mixes se dedican a la agricultura, pero el ambiente no contribuye al desarrollo de ésta. Su principal cultivo es el maíz. El transporte es deficiente, lo cual implica que se comercie poca cantidad del café que producen, por lo tanto viven en un bajo nivel de subsistencia.

- 19 BELTRAN, Enrique. "Plantas usadas en la alimentación por los antiguos mexicanos" / por Enrique Beltrán. -- p. 195-204. -- En América indígena. -- Vol. 9, no. 3 (jul. 1949)

BC

Incluye resumen en inglés

Señala que a la llegada de los españoles los alimentos de los aztecas y grupos vecinos se centraban en cuatro productos vegetales básicos: el maíz, diferentes variedades de frijol, el chile y el maguey.

- 20 BENAVIDES C., Antonio. "Los animales domésticos en el norte del área maya" / por Antonio Benavides C. -- p. 2-13. -- En Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán. -- Año 2, no. 12 (mayo-jun. 1975)

IIF

Bibliografía: p. 13

Se enfoca hacia el campo de la fauna terrestre, en especial a los animales domésticos de la parte septentrional del área maya. Los describe y además menciona su papel económico, religioso y psicológico que tuvieron éstos durante la época prehispánica en la Península yucateca.

- 21 BLOM, Franz. "Entre los indios lacandonos de México" / por Franz Blom y Gertrude Duby. -- p. 155-164. -- En América indígena. -- Vol. 9, no. 2 (abr. 1949)

BC

Incluye resumen en inglés

Indican que el estudio de los lacandonos es difícil porque están dispersos en la selva, viven en grupos familiares aislados, presentan costumbres diferentes cada uno. Todos los grupos son agricultores. Algunos productos que cultivan son: maíz, frijol, chile, etc. Consumen carne de diferentes animales.

- 22 BONFIL BATALLA, Guillermo. "Notas etnográficas de la región Huasteca, México" / Guillermo Bonfil Batalla. -- p. 131-151. -- En Anales de antropología. -- Vol. 6 (1969)

FFyL

Ofrece información de algunos pueblos de habla huasteca y náhuatl de los estados de Veracruz e Hidalgo, referente a la actividad económica y los productos obtenidos, los alimentos que incluyen en su dieta, así como las bebidas que acostumbran tomar.

- 23 BORGES RAMIREZ, Angel. "La horticultura en el municipio de Dzidzantún" / por Angel Borges Ramirez. -- p. 28-32. -- En Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán. -- Vol. 2, no. 163 (oct./nov./dic. 1987)

IIF

Bibliografía: p. 32

Incluye parte del texto Relación de Dzidzantún Martín Sánchez, encomendero de Cizontun, considerado éste como el antecedente más remoto que se tiene de la variedad y presencia de la horticultura en Dzidzantún. Pretende dar a conocer las características de la producción agrícola actual del municipio, la problemática existente, así como también acciones y objetivos económicos y sociales a alcanzar que permitan la solución de los problemas.

- 24 BOWER, Bethel. "La fabricación de la panela entre los indios tepehuas" / Bethel Bower = "Panela - making by the Tepehua indians" / Bethel Bower. -- p. 374-379. -- En Boletín indigenista. -- Vol. 7, no. 4 (dic. 1947)

BC

Los meses de abril a junio constituyen las temporadas más importantes para los tepehuas. En esta estación se dedican a fabricar el azúcar nativa, de color castaño, que ellos llaman panela. La elaboración de la miel requiere una buena parte del día, la primera se realiza generalmente durante la noche o en la mañana muy temprano; la segunda se verifica en las últimas horas de la tarde, mientras se cuece la primera.

- 25 BUENDIA, Victor. "Los vivos días de muertos en Mixquic" / texto y fotografías Victor Buendía. -- p. 42-43. -- En México desconocido. -- No. 83 (oct. 1983)

CF

Varios días antes de la celebración de muertos, los habitantes de Mixquic preparan la ofrenda familiar que consiste en fruta, pan de muerto y diversos platillos. El día de fiesta abundan, en la calle, los puestos de garnachas, tlacoyos, nieves, frutas, refrescos, etc.

C

- 26 CARRADA BRAVO, Teodoro. "Observaciones sobre las condiciones de salud en las regiones rurales de Tamaulipas, México" / Teodoro Carrada Bravo. -- p. 45-74. -- En Salud pública de México. -- Epoca 5, vol. 22, no. 1 (enero-feb. 1980)

JI

Incluye resumen en español e inglés

Entre los niños tamaulipecos del medio rural siguen siendo frecuentes la tuberculosis y las infecciones transmitidas por vía oral, así como la desnutrición. Esta situación es muy seria, siendo segura la afirmación de que la desnutrición infantil es un factor etiológico condicionante de las enfermedades transmisibles y de la mortalidad observada en los niños menores de cuatro años.

- 27 CARRANZA, Armando. "Los huave, la magia de un pueblo escondido" / Armando Carranza. -- p. 11-15.
-- En México desconocido. -- No. 76 (marzo 1983)

CEE

En la mesa huave se sirve sólo un pescado y otro más al terminarse el anterior; esto da lugar a que los comensales se levanten cuando se sientan satisfechos y a que se frian los más pequeños para evitar el desperdicio.

- 28 CERDA SILVA, Roberto de la. "Los coras" / por Roberto de la Cerda Silva. -- p. 89-117. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 5, vol. 5, no. 1 (1er trimestre 1943)

BC IIS

Bibliografía: p. 117

Los alimentos principales de los coras son: el maíz, el frijol y el chile; la carne se considera sustento secundario. Las frutas también forman parte de su dieta. Realizan dos comidas al día. Preparan el platillo llamado "Chuina".

- 29 ---- "Los cuicatecos" / por Roberto de la Cerda Silva. -- p. 99-127. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 4, vol. 4, no. 4 (4o trimestre 1942)

BC IIS

La base de la alimentación de los cuicatecos son el maíz, el frijol y el chile. Rara vez consumen carne. Las frutas y las hierbas forman parte de su dieta. Realizan tres comidas al día. Acostumbran beber aguardiente de caña y colonche.

- 30 CERDA SILVA, Roberto de la. "Los huave" / por Roberto de la Cerda Silva. -- p. 31-111. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 3, vol. 3, no. 1 (1er. trimestre 1941)

BC IIS

Bibliografía: p. 109

La alimentación de los huaves incluye por lo general pescado, camarón, tortillas, frijoles, chile, atole y algunas veces carne. Realizan tres comidas al día. Beben alcohol de caña.

- 31 ---- "Los mame" / por Roberto de la Cerda Silva. -- p. 61-100. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 2, vol. 2, no. 3 (3er trimestre 1940)

BC IIS

Bibliografía: p. 98-100

La alimentación de los mames se compone principalmente de maíz, frijol y carne. Hacen tres comidas al día.

- 32 ---- "Los mixes" / por Roberto de la Cerda Silva. -- p. 63-113. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 2, vol. 2, no. 2 (2o trimestre 1940)

BC IIS

Bibliografía: p. 112-113

La alimentación de los mixes es a base de maíz, frijol y hierbas silvestres. Realizan dos comidas al día, aunque en algunos lugares efectúan tres. Comen ratas del monte y esporádicamente carne de res y de gallina.

- 33 CERDA SILVA, Roberto de la. "Los tarahumaras" / por Roberto de la Cerda Silva. -- p. 403-436. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 5, vol. 5, no. 3 (3er trimestre 1943)

BC IIS

Bibliografía: p. 436

El maíz es el alimento principal de los tarahumaras. Cuando hay ejotes, calabazas o quelites también los agregan a su alimentación. Consumen diversos tipos de carne. La fruta la comen poco. Según sus condiciones económicas hacen dos, tres o cuatro comidas al día.

- 34 ---- "Los tepehuanes" / por Roberto de la Cerda Silva. -- p. 541-567. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 5, vol. 5, no. 4 (4o trimestre 1943)

BC IIS

Los alimentos principales de los tepehuanes son el maíz, el frijol, las calabazas y el chile piquín. Por lo regular realizan dos comidas al día, aunque los que están en mejores condiciones económicas hacen tres. Rara vez consumen carne. Las frutas también forman parte de su alimentación.

- 35 ---- "Los zoques" / por Roberto de la Cerda Silva. -- p. 61-96. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 2, vol. 2, no. 4 (4o trimestre 1940)

BC IIS

Bibliografía: p. 95-96

El maíz constituye la base de la alimentación de los zoques; además incluyen frijol, carne, café y algunas hierbas silvestres. Realizan tres comidas al día. Beben agua; diente de caña, mezcal y pozol.

- 36 CHAPA, Martha. "El color en la cocina mexicana" / texto Martha Chapa y Federico Ortiz Quezada ; fotografías Jorge de Aguinaco. -- p. [21-28]. -- En México desconocido. -- No. 146 (abr. 1989)

CEE

Una de las principales características culinarias de los antiguos mexicanos era el color. Ningún otro pueblo hizo guisos tan coloridos y si acaso los ingredientes no tenían el color que buscaban para el platillo, se lo daban por medio de otros productos. Los pueblos prehispánicos contribuyeron con productos vegetales. Apreciaron los animales domésticos.

- 37 CHAVEZ V., Adolfo. "Epidemiología de la desnutrición en una comunidad rural" / Adolfo Chávez V., Guadalupe Iñiguez. -- p. 307-313. -- En Salud pública de México. -- Epoca 5, vol. 10, no. 3 (mayo-jun. 1969)

J1

El presente estudio se realizó en Tepetlixpa; la investigación mostró que existe alta frecuencia de desnutrición infantil en la comunidad, la cual resultó ser mayor de la esperada, pues uno de cada cinco niños la sufre.

- 38 CHRISTENSEN, Bodil. "Los otom'es del estado de Puebla" / por Bodil Christensen. -- p. 259-268. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 13, [nos.] 2 y 3 (1952-53)

IIA

Los otom'es se dedican a la agricultura; cultivan maiz, frijol, cafè, cacahuete, garbanzo, plátano, chile, piña, limón y naranja. Practican la caza y la pesca. Su alimentación incluye: tortillas, frijoles, chiles, miel, chayote, chayotextle, cafè de olla con panela. Los huevos y la carne rara vez los consumen. Realizan tres comidas al día.

- 39 COLUNGA G. M., Patricia. "Diversidad y uso alimenticio del henequén : implicaciones para su proceso evolutivo y perspectivas de aprovechamiento (1) / Patricia Colunga G. M., Daniel Zizumbo. -- p. 30-41. -- En Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán. -- Año 13, no. 77 (marzo-abr. 1986)

IIF

Bibliografía: p. 40-41

Describe que el henequén ha sido utilizado tradicionalmente y hasta épocas recientes, como alimento humano de emergencia en tiempos de escasez (cocido bajo tierra tanto la base de las hojas que están unidas al tallo, con el pedúnculo de la inflorescencia o verejón) y también para obtener bebidas, parecidas al aguamiel y al pulque.

- 40 COMAS, Juan. "El problema social de los indios triques de Oaxaca" / por Juan Comas. -- p. 51-57. -- En América indígena. -- Vol. 2, no. 1 (enero 1941)

BC

"Ponencia presentada al Primer Congreso Mexicano de Ciencias Sociales, julio, 1941"

Incluye resumen en inglés

Los triques practican la agricultura, de esta obtienen frijol, chilacayote, calabaza, chile, etc. La producción de estos productos es apenas suficiente para abastecer el consumo ordinario de cada familia. La carne la consumen rara vez. La leche no la utilizan como alimento. Beben alcohol en abundancia.

- 41 "Consumo de alimentos, estado nutricional y parasitosis intestinal en una comunidad indígena" / J. Alejandro González Richmond... [et. al.]. -- p. 336-345. -- En Salud pública de México. -- Vol. 27, no. 4 (jul.-agosto 1985)

JI

Incluye resumen en español e inglés

La presente investigación se realizó en la comunidad de San Miguel Tzinacapan, con el fin de evaluar el estado nutricional y la prevalencia de las parasitosis, previamente a la implantación de un proyecto para dotarla de granjas.

- 42 CORNEJO CABRERA, Ezequiel. "Los otomíes : historia del grupo y de la cultura y su situación actual" / por Ezequiel Cornejo Cabrera. -- p. 55-90. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 23, vol. 23, no. 1 (enero-abr. 1961)

BC IIS

El maíz es la base principal de la alimentación de los otomíes. En algunos poblados la dieta se enriquece con otros alimentos. La carne de res o de cerdo prácticamente no la consumen.

- 43 CORONA SANCHEZ, Eduardo. "Chinampa-metepanche-
caanche, tres agroecosistemas del México prehis-
pánico" / Eduardo Corona Sánchez. -- p. 63-73.
-- En Boletín de la Escuela de Ciencias Antro-
pológicas de la Universidad de Yucatán. -- Año
7, no. 37 (jul.-agosto 1979)

IIA

Se propone definir las características rele-
vantes del México prehispánico, para la valoriz-
ación de sus conocimientos y plantear su apli-
cación como alternativa de solución a proble-
mas de producción, en sociedades campesinas
tradicionales del México contemporáneo. Analiza
la funcionalidad o aplicabilidad de los siste-
mas de producción y el trabajo agrícola de las
comunidades prehispánicas, a través de referen-
cias documentales a su importancia y existen-
cia.

D

- 44 DALTABUIT G., Magali. "Hábitos de consumo de leche y
deficiencia de lactasa intestinal en el Valle
del Mezquital" / Magali Daltabuit G. y María
Sáenz F. -- p. 267-309. -- En Anales de antro-
pología. -- Vol. 15 (1978)

FFyL

De acuerdo con los datos obtenidos, el
consumo de leche y sus derivados es muy bajo.
En poblaciones donde tienen acceso a estos
alimentos, la población rural no los incluye en
su dieta habitual.

- 45 DAVALOS HURTADO, E. "La alimentación entre los mexicanos" / por E. Davalos Hurtado. -- p. 103-118. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 14, 1a. pte. (1954-1955)

IIA

Bibliografía: p. 117-118

Los mexicanos tenían una alimentación de tipo mixto que incluía productos agrícolas (el maíz como alimento fundamental) y los productos del reino animal: mamíferos, aves, peces. Abundaban las frutas. Su bebida favorita era el pulque.

- 46 DIAZ GOMEZ, David. "Los vivos días de muertos en Chiapa de Corzo" / texto David Díaz Gómez ; fotografías José A. Orozco Palavacini. -- p. 40-41. -- En México desconocido. -- No. 83 (oct. 1983)

CP

La ofrenda de los niños, consiste principalmente en dulces. Por otro lado, la ofrenda de los adultos, incluye pan de muerto, chocolate, cigarros, además del platillo o la fruta que al adulto le agradaba en vida.

- 47 DUBY, Gertrude. "Estado actual de los lacandones de Chiapas, Méx." / por Gertrude DUBY.
-- p. 255-267. -- En América indígena. -- Vol. 19, no. 4 (oct. 1959)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 264-267

Presenta la situación de tres grupos lacandones:

- Grupo Lacanha-Cedro: su alimentación incluye maíz, legumbres y carnes. Tiene una sobre producción de maíz y frutas.
 - Por lo que toca al grupo Jatate, no se hace mención alguna acerca de su alimentación.
 - Grupo Norte, localizado cerca de la laguna Nahá. Cultivan maíz, frutas y tabaco.
- 48 DURAND-FOREST, Jacqueline de. "El cacao entre los aztecas" / por Jacqueline de Durand-Forest ; traducción del original inédito en francés al castellano por Alberto Bonifaz Nuño. -- p. 155-181. -- En Estudios de cultura nahuatl. -- Vol. 7 (1967)

BC IIA

Se desarrollan los siguientes aspectos acerca del cacao en la época de los aztecas: como alimento y bebida, su aspecto social, como medicamento terapéutico, su aprovechamiento ritual, como tributo y como moneda.

E

- 49 ESCALANTE AGUILAR, Carlos. "Algunos datos etnográficos acerca de los lacandones" / por Carlos Escalante Aguilar. -- p. 36-43. -- En Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán. -- Ato 5, no. 26 (sept.-oct. 1977)

IIF

Bibliografía: p. 42-43

La base económica de los lacandones es el maíz. A veces consumen carne de jabali, tepezcuintle, armadillo, tejón, zereque, faisán, pescado, etc. Cultivan calabaza, yuca, camote, tomate y otras legumbres.

F

- 50 FABILA, Alfonso. "Los huicholes de Jalisco" / por Alfonso Fabila ; fotos de Soto Soria. -- p. [2-3]. -- En Acción indigenista. -- No. 71 (mayo 1959)

IIF

Los huicholes cultivan principalmente maíz y frijol. Su alimentación consiste en tortillas, gordas de maíz, frijoles, chile y agua. Excepcionalmente consumen carne, huevo y leche.

- 51 ---- "Los pápagos de Sonora" / por Alfonso Fabila. -- p. [1-4]. -- En Acción indigenista. -- No. 47 (mayo 1957)

IIF

La flora constituye una fuente importante para la subsistencia de los pápagos, así como la fauna. La primera la integran las leguminosas, las gramíneas, las cactáceas, entre otras. Mientras que la segunda la constituyen el venado, la liebre, el jabali, etc.

- 52 FERNANDEZ, Marisa. "Los nopales, héroes del desierto" / Marisa Fernández. -- p. 34-35. -- En México desconocido. -- No. 58 (sept. 1981)

CP

A la cabeza del título: "El vasto mundo de la naturaleza"

Los nopales forman parte de la comida del mexicano, ya sea encurtidos, asados, cocidos, navegantes, etc. Con las tunas, que son su fruto, se preparan quesos, mermeladas, nieves, etc. Se ha descubierto que si se incluye en la alimentación del ganado lechero, la mantequilla presenta un color y un sabor más agradable.

- 53 FERNANDEZ RUIZ, Gerardo. "La gente de los pies ligeros" / Gerardo Fernández Ruiz. -- p. 18-22. -- En México desconocido. -- No. 106 (dic. 1985)

CEE

Los tarahumaras se dedican principalmente a la agricultura; sus cultivos principales son el maíz y el frijol. Practican la ganadería y la caza. La vida de este grupo indígena ha evolucionado a causa de la influencia y los intereses de la sociedad mestiza. El antiguo tarahumara por ejemplo, tenía una dieta balanceada; en la actualidad es muy común entre ellos el consumo de refrescos, pastelillos, etc.

- 54 ---- "Los triques, habitantes de la Mixteca" / texto y fotografías Gerardo Fernández Ruiz. -- p. 37-40. -- En México desconocido. -- No. 104 (oct. 1985)

CEE

La economía de los triques se basa principalmente en la agricultura. El maíz y el frijol son sus cultivos más importantes. Su dieta es pobre. Consumen ranas y chapulines, nopales, hierba santa y quelites. Beben pulque y aguardiente en abundancia.

- 55 FLORES ALVARADO, Angel. "Desnutrición en áreas rurales marginadas de la República Mexicana: epidemiología y programa de "control" / Angel Flores Alvarado, Georgina Gómez Carrillo, Jacqueline Suárez Castañeda. -- p. 293-298. -- En Salud pública de México. -- Vol. 29, no. 4 (jul.-agosto 1987)

JI

Incluye resumen en español e inglés

Durante el periodo 1983-1985, en el ámbito de trabajo del Programa IMSS-COPLAMAR, se efectuó conjuntamente con la comunidad:

- a) La búsqueda de casos de desnutrición entre los menores de 5 años.
- b) El tratamiento y control de los casos con firmados de desnutrición y
- c) La capacitación de la comunidad sobre la manera de alimentarse mejor e impulsar la producción de alimentos.

- 56 FLORES GUIDO, José Salvador. "Yucatán: tierra de las leguminosas" / por José Salvador Flores Guido. -- p. 33-37. -- En Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán. -- Vol. 2, no. 163 (oct./nov./dic. 1987)

IIF

Bibliografía: p. 37

La relación de las leguminosas con el hombre, data desde la época prehispánica. Este hecho se demuestra con el conocimiento y manejo que de ellas se hace aún en la actualidad. De las 244 especies reportadas, 160 tienen nombre maya, además es la familia que se ha encontrado con más usos, siendo estos 14, entre los que destacan rituales, alimenticios, forrajeros, artesanales, milíferos, ornamentales, tintóreos, curtientes, tóxicos, como abono y como control biológico.

- 57 FORD, Stanley L. "Informe sobre la tribu chinanteca, región de Yolox, Ixtlán de Juárez, Oaxaca" / Stanley L. Ford = "The Chinantec tribe, Yolox, Ixtlán de Juárez, and Oaxaca regions" / Stanley L. Ford. -- p. 290-298. -- En Boletín indigenista. -- Vol. 8, nos. 3 y 4 (1948)

BC

Las cosechas principales de los chinantecos son el maíz y el frijol. También cultivan trigo, chile y calabaza. El producto que más se comercia es el café. Las frutas como el plátano, la naranja, los zapotes, los aguacateces, etc., se producen en abundancia.

- 58 "Fruticultura y fertilizantes entre los tzeltales y tzotziles del estado de Chiapas". -- p. 5-6. -- En Acción indigenista. -- No. 260 (feb. 1975)

IIF

El Instituto Nacional Indigenista ha establecido en los municipios de Ocosingo, Bochil y San Cristobal de las Casas un Centro Coordinador; se ha encargado de promover el cultivo de árboles frutales, la cafecultura y el cultivo de legumbres.

- 59 FUENTE, Julio de la. "La cultura zapoteca" / por Julio de la Fuente. -- p. 233-246. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 16 (1960)

IIA

El grupo está distribuido en cuatro zonas generales del estado de Oaxaca. Su economía se basa en el cultivo de maíz, frijol y calabaza, en cultivos para la venta, la recolección, la ganadería, etc. En todas las zonas se consume el maíz en formas semejantes, así como frijol, carnes y productos del mar, aunque existen diferencias en la manera de prepararlos.

- 60 ---- "Los zapotecos de Choapan, Oaxaca" / J. de la Fuente. -- p. 143-205. -- En Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia. -- T. 2, no. 30 (1941-1946)

BC IIA INAH

Bibliografía: p. 204-205

El maíz, frijol, chile, café y algunas otras plantas que se recolectan parecen constituir lo fundamental del régimen alimenticio de los zapotecos. La carne de res o de cerdo la consumen principalmente en las fiestas religiosas. En los tiempos de escasez juegan un papel importante la cacería y el consumo de frutas.

61. GAMIZ, Natalia. "Ayer y hoy del chocolate" / por Natalia Gamiz. -- p. 16. -- En México desconocido. -- No. 23 (oct. 1978)

CP

Señala que en las Cartas de Relación de Cortés, dice cómo preparaban el chocolate los indígenas y que tomarlo era privilegio de nobles. Su sabor amargo no le creó muchos adeptos, pero alguien recordó que los indígenas le mezclaban miel además de agua y entonces le agregaron, aparte de la leche, azúcar y sabores.

62. ---- "Cocina mexicana de lo extraño a lo exótico" / por Natalia Gamiz. -- p. 26. -- En México desconocido. -- No. 3 (enero 1977)

CP

Menciona algunos de los platillos elaborados con plantas y animales que nunca pudimos imaginar pudieran consumirse. Algunos de esos platillos se han convertido en platos de gourmet, de conocedores de la excelencia gastronómica.

63. ---- "Geografía gastronómica" / por Natalia Gamiz. -- p. 35. -- En México desconocido. -- No. 12 [oct. 1977]

CP

Señala que cada región de nuestro país cocina su propia comida regional, la cual va de acuerdo con los recursos naturales de la zona, ya que todo lo comible es aprovechado para hacer más variada la alimentación.

- 64 GAMIZ, Natalia. "El tlialoli es una caja de Pandora"
/ por Natalia Gamiz. -- p. 31. -- En México
desconocido. -- No. 13 (nov. 1977)

CP

Menciona los diferentes alimentos que se pueden preparar con el maíz, como elotes, tortillas, memelas, tlacoyos, tamales, atole, etc. Además incluye una receta referente al atole champurrado.

- 65 GESSAIN, Robert. "Les indiens Tepehuas de Huehuetla"
/ par Robert Gessain ; introduction par G. Stresser-Péan. -- p. 187-211. -- En Revista
mexicana de estudios antropológicos. -- T. 13,
(nos.) 2 y 3 (1952-53)

IIA

Los tepehuas se dedican a la agricultura; cultivan maíz, diferentes especies de frijol y algodón. La caña de azúcar sólo la cultivan los indios con más recursos económicos. El café, de introducción reciente, es objeto de importante comercio con los mestizos y constituye la principal fuente de dinero. Practican la caza. La pesca es poco importante.

- 66 GOMEZ GONZALEZ, Filiberto. "Los tarahumaras, el grupo
étnico más numeroso que aún conserva su primitiva
cultura" / por Filiberto Gómez González. -- p. 109-117. -- En América indígena. -- Vol. 13, no. 2 (abr. 1953)

BC

Incluye resumen en inglés

Los tarahumaras se dedican a la agricultura y al pastoreo. El maíz es la base principal de su alimentación. También ingieren papas, chile, frijol, etc. En sus ceremonias rituales consumen la carne de res. Ocasionalmente comen manzana o durazno, prefieren venderlos. Acostumbran beber tesguino.

- 67 GONZALEZ ACERETO, Jorge Angel. "Historia de la meliponicultura" / por Jorge Angel González Acereto. -- p. 89-92. -- En Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán. -- Vol. 3, no. 165 (abr./mayo/jun. 1988)

IIF

Describe antecedentes antes de la conquista y después de esta, relativos a la meliponicultura (explotación de abejas sin aguijón). Esta actividad fue sustituida por la apicultura a fines del siglo pasado, pero con el ingreso de la abeja africana en México la meliponicultura adquiere relevancia en la medida que las áreas de traspatico, baldíos y zonas suburbanas no podrán ser aptas para desarrollar la apicultura por el problema de salud que representa.

- 68 GONZALEZ BONILLA, Luis Arturo. "Los huastecos" / por Luis Arturo González Bonilla. -- p. 29-56. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 1, vol. 1, no. 2 (mayo-jun. 1939)

BC IIS

La base económica de los huastecos es la agricultura, de la que obtienen productos como café, maíz, caña y algunas frutas. Acostumbran beber aguardiente.

- 69 ----. "Los seris" / por Luis Arturo González Bonilla. -- p. 93-107. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 3, vol. 3, no. 2 (2o trimestre 1941)

BC IIS

La base de la alimentación de los seris procede del mar. Aprovechan los frutos silvestres de la escasa vegetación. No conocen la preparación culinaria de los alimentos.

- 70 GONZALEZ BONILLA, Luis Arturo. "Los totonacos" / por Luis Arturo Gonzalez Bonilla. -- p. 81-101. -- En Revista mexicana de sociologia. -- Año 4, vol. 4, no. 3 (3er trimestre 1942)

BC IIS

Los alimentos que consumen los totonacos consisten, generalmente en algunos productos agrícolas y verduras, a los que agregan carne. Realizan tres comidas al día. Son muy aficionados a beber aguardiente de caña.

- 71 ---- "Los yaquis" / por Luis Arturo González Bonilla. -- p. 57-88. -- En Revista mexicana de sociologia -- Año 2, vol. 2, no. 1 (1er trimestre 1940)

BC IIS

La base económica de los yaquis es la agricultura, de la que obtienen trigo, garbanzo y maíz. Realizan tres comidas al día. Acostumbran beber mezcal o sotol.

- 72 GRIMES, Joseph E. "Huichol economics" / by Joseph E. Grimes. -- p. 281-306. -- En América indigena. -- Vol. 21, no. 4 (oct. 1961)

BC

Incluye resumen en español
Bibliografía: p. 306

Los huicholes cultivan poco maíz, prefieren venderlo o cambiarlo por animales que consumirlo. La recolección es considerada importante en su vida económica. Destinan parte de los animales domésticos para su alimentación y otra para uso ceremonial. La caza y la pesca no constituyen actividades económicas significativas.

- 73 HAMBLIN, Nancy L. "La avifauna arqueológica de Cozumel" / por Nancy L. Hamblin y Amadeo M. Rea ; [traductores Barba McClatchie y Anthony F. Andrews]. -- p. 21-49. -- En Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán. -- Año 7, no. 37 (jul.-agosto 1979)

IIF

Bibliografía: p. 47-49

En el apartado La importancia relativa de varias especies de aves en la dieta cozumeleña, se señalan las aves que han sido reportadas en la literatura etnográfica como comestibles, así como aquellas especies que tienen una cantidad mayor de carne. Menciona que la mayoría de los huesos de aves de la Isla representan los restos de aves incluidas en la dieta.

- 74 HARO Y TAMARIZ, Jesús. "Un poco de folklore del Istmo" / Jesús Haro y Tamariz. -- p. 255-273. -- En Anuario de la Sociedad Folklórica de México. -- Vol. 4 (1944)

BC

Los zapotecas se dedican al cultivo de maíz, sandía, calabaza, limón y tomate. Practican la caza y la pesca. Prefieren beber café que leche. El autor incluye una sección de los platillos regionales así como su descripción.

- 75 HARRIS, Margaret. "An introduction to the Chontal of Tabasco, Mex." / by Margaret Harris. -- p. 247-255. -- En América indígena. -- Vol. 6, no. 3 (jul. 1946)

BC

Incluye resumen en español

Menciona que los chontales preparan el posole con masa de tortilla. La carne sólo la consumen las familias ricas; se guisa indistintamente, con o sin verduras. Señala algunos otros alimentos que consumen.

- 76 HAUSEN COWAN, Florencia. "Notas etnográficas sobre los mazatecos de Oaxaca, Méx." / por Florencia Hausen Cowan. -- p. 27-39. -- En América indígena. -- Vol. 6, no. 1 (enero 1946)

IIA

La alimentación de los mazatecos es limitada, se compone de tortillas, frijoles y café. Un pequeño número de este grupo come tres veces al día; la mayoría acostumbra comer sólo dos veces. Las frutas como las naranjas y los plátanos se consumen en temporada.

- 77 HENDRICHS, P. R. "El cultivo de las abejas en el estado de Guerrero" / por P. R. Hendrichs. -- p. 365-373. -- En El México antiguo. -- T. 5, [nos.] 11-12 (1941)

IIH

Señala que el verdadero cultivo de abejas nativas en su forma primitiva, lo encontró en los pueblos cercanos a Arcelia. Existen pruebas de que en tiempos precortesianos este mismo territorio producía cantidades considerables de miel de abeja. Son nueve los lugares donde se pudo comprobar que aún se realiza esta actividad.

- 78 HENNING, Fabio. "Apuntes etnográficos sobre los otomíes del distrito de Lerma" / por Fabio Henning. -- p. 57-85. -- En Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología. -- T. 3 (1911)

BC IIH INAH

La alimentación de los otomíes es muy sencilla. Consumen tortilla, salsa y atole. Los frijoles los ingieren esporádicamente; la carne la comen rara vez. El pan, el chocolate y el guajolote sólo los consumen en las fiestas importantes. Emplean el azúcar como remedio y como narcóticos el pulque, el aguardiente y el tabaco.

- 79 HITCHNER, Ruth. "Notas sobre la alimentación e indumentaria de los indios chol de Chiapas, México" / Ruth Hitchner = "Notes on food and clothing of the Chol Indians of Chiapas, Mexico" / Ruth Hitchner. -- p. 161-163. -- En Boletín indigenista. -- Vol. 7, no. 2 (jun. 1947)

BC

Texto en: español e inglés

Cada familia chol tiene su propio maizal. El frijol se produce en abundancia junto con la cebolla y la calabaza. Consumen caracoles. Crían cerdos, pollos y guajolotes. La leña es escasa. El agua que se utiliza para la preparación de los alimentos la obtienen generalmente de saltos de agua protegidos por rocas; de este modo se elimina, en parte, las enfermedades.

- 80 HORCASITAS DE POZAS, Isabel. "Estudio sobre la alimentación en el poblado de Acacoyahua" / Isabel Horcasitas de Pozas. -- p. 153-176. -- En Anales del Instituto de Antropología e Historia. -- T. 5, no. 33 (1951)

BC IIH INAH

Los habitantes de Acacoyahua se dedican a la pesca, la caza, la recolección de frutos, de raíces y de hierbas, entre otras actividades. El maíz es su principal cultivo, le siguen el arroz, el melón, la calabaza, etc. Describe detalladamente los usos y la preparación de sus alimentos, así como de la influencia japonesa en su alimentación y hábitos relativos a esta.

I

- 81 "Incremento de la fruticultura entre los zapotecos de la Sierra de Juárez, Oaxaca". -- p. [8]. -- En Acción indigenista. -- No. 265 (jul. 1975)

IIF

Entre las tareas que viene desarrollando el Centro Coordinador de la Sierra de Juárez, con sede en Guelatao, ocupa lugar importante el relativo a la promoción de la fruticultura a través de los numerosos poblados que cubren su zona de influencia. Se le ha dado importancia al cultivo de manzanos, peras, ciruelos y aguacates.

- 82 "Informe sobre la Tarahumará". -- p. [2-3]. -- En Acción indigenista. -- No. 22 (abr. 1955)

IIF

Los tarahumaras tienen una economía raquí-tica. Su agricultura sólo les permite levantar cosechas exiguas que pronto se agotan. Para cubrir el déficit que dejan sus cosechas tienen que recurrir al máximo aprovechamiento de la flora y la fauna.

- 83 IRIGOYEN ROSADO, Renán. "Orígenes y trayectoria del henequén" / por Renán Irigoyen. -- p. 114-118. -- En Revista de la Universidad de Yucatán. -- Año 15, vol. 15, no. 86 (marzo y abr. 1973)

IIF

"Conferencia sustentada en el Centro Tecnológico Agropecuario de Xmatkuil el sábado 17 de marzo de 1973"

Los mayas prehispánicos descubrieron las primeras aplicaciones prácticas del henequén que generaron su utilización en la etapa de su proceso cultural. Sacaban licor mezclando la raíz con la miel. Luego al observar las ventajas del agave, se atuvieron a lo más aprovechable, perdiendo la tradición de la bebida espirituosa y de otras aplicaciones de esta planta.

- 84 ISLAS, Luz. "Estudio etnográfico sobre los indígenas de Tlaquilpan" / por Luz Islas. -- p. 454-460. -- En Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía. -- T. 7 (1931)

BC IIA IIH INAH

La agricultura es una de sus principales ocupaciones. Cultivan en primer lugar el maíz; en segundo término siembran haba, frijol, arve-jón, cebada y maguey. Comen gusanos de maguey y frutas. La carne la consumen pocas veces. El pulque es su principal bebida, aunque también toman alcohol.

- 85 ITURRIAGA DE LA FUENTE, José N. "Descripción de la provincia de Sonora en el siglo XVIII" / texto José N. Iturriaga de la Fuente ; ilustraciones Ignacio Brambila. -- p. 14-17. -- En México desconocido. -- No. 111 (mayo 1986)

CEE

Hace referencia a la obra del padre Ignacio Pfefferkorn, titulada Beschreibung der Landschaft Sonora, en la que se describen algunas costumbres culinarias de los indígenas sonorenses.

- 86 ---- "Geografía y radiografía del taco" / por José N. Iturriaga de la Fuente. -- p. 6-7. -- En México desconocido. -- No. 18 (mayo 1978)

CP

Señala que la tortilla suele usarse como envoltorio del guiso y con ese acto de envolver, surge el mexicanísimo taco. Además describe la manera de prepararlos y su situación geográfica.

- 87 ---- "Geografía y radiografía del taco. Continuación" / por José N. Iturriaga de la Fuente. -- p. 29. -- En México desconocido. -- No. 19 (junio 1978)

CP

En esta última parte, describe los tacos que se acostumbran comer en Yucatán, Los Mochis, San Luis Potosí y en Baja California.

- 88 ITURRIAGA DE LA FUENTE, José N. "Geografía y radiografía del tamal. II parte" / por José N. Iturriaga de la Fuente ; fotografías Antonio Mercado R. -- p. 32-33. -- En México desconocido. -- No. 52 (marzo 1981)

CP

Hace referencia a la obra de Virginia Rodríguez Rivera, titulada La comida en el México antiguo. En la que cita a Sahagún y explica que los antiguos mexicanos acostumbraban elaborar muchas clases de tamales. Sahagún ilustra en detalle sobre los tamales rituales en el Libro I, capítulos 14 y 21, así como en el Libro II, capítulo 14, de su Historia general.

- 89 ---- "Geografía y radiografía del tamal. III parte" / por José N. Iturriaga de la Fuente ; fotografías Antonio Mercado R. -- p. 34-35. -- En México desconocido. -- No. 53 (abr. 1981)

CP

Describe algunos de los tipos de tamales rituales que consumían nuestros antepasados. También realiza un análisis culinario de este alimento por orden geográfico. Los lugares a que hace referencia son: Campeche, Coahuila, Chiapas y el Distrito Federal.

- 90 ---- "Geografía y radiografía del tamal. IV parte" / por José N. Iturriaga de la Fuente ; fotografías Antonio Mercado R. -- p. 34-35. -- En México desconocido. -- No. 54 (mayo 1981)

CP

Describe los diferentes tipos de tamales más típicos de los estados de México, Guanajuato, Guerrero e Hidalgo.

- 91 ITURRIAGA DE LA FUENTE, José N. "Geografía y radiografía del tamal. V parte" / por José N. Iturriaga de la Fuente; fotos Antonio Mercado R. -- p. 32-33. -- En México desconocido. -- No. 55 (jun. 1981)

CF

Describe a los tamales más representativos de la República, reseña a los más sobresalientes del estado de Michoacán. También se ocupa de los tamales que se preparan en los estados de Morelos, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Sinaloa y Tabasco.

- 92 ---- "Geografía y radiografía del tamal. VI parte" / por José N. Iturriaga de la Fuente; fotografías Antonio Mercado R. -- p. 34-35. -- En México desconocido. -- No. 54 (mayo 1981)

CF

En esta sexta y última parte de la serie, describe los diferentes tipos de tamales que se consumen en el estado de Veracruz y en Yucatán. Por otra parte, hace referencia a la descripción realizada por Sahagún, de la venta de atoles en un mercado indígena del siglo XVI.

- 93 ---- "El vasto mundo de los atoles" / texto y fotografías José N. Iturriaga de la Fuente. -- p. 43-45. -- En México desconocido. -- No. 140 (oct. 1988)

CEE

Menciona que el atole y los tamales han sido considerados el binomio indisoluble que desde el México prehispánico enriqueció las costumbres culinarias de nuestros antepasados. De manera resumida describe la forma de preparar algunos atoles y su situación geográfica.

- 94 IVANHOE, Francis. "Diet and demography in Texcoco on the eve of the Spanish conquest : a semiquantitative reconstruction from selected ethnohistorical text" / Francis Ivanhoe. -- p. 137-146. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 24, [no.] 2 (jul. 1978)

IIA

Incluye resumen en español
Bibliografía: p. 145-146

Realiza un análisis cuantitativo de alimentos mencionados en diversas fuentes del siglo XVI para el postclásico tardío en Texcoco, llega a una reconstrucción de la dieta y a partir de estos datos se realiza un cálculo de la población en el momento de la llegada de los españoles.

J

- 95 JENKIS, Joyce. "San Gregorio : an Otomi village of Hidalgo, Mex." / by Joyce Jenkins. -- p. 345-349. -- En América indígena. -- Vol. 6, no. 4 (oct. 1946)

BC

Incluye resumen en inglés

Menciona que la agricultura es la actividad principal de los otomies; la mujer juega un papel importante en esta labor. Cultivan maíz, frijol, chayote, tomate, plátano, papaya, naranja y café.

K

- 96 KELLY, Isabel. "The modern Totonac" / by Isabel Kelly. -- p. 175-186. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 13, [nos.] 2 y 3 (1952-53)

IIA

Los totonacos se dedican a la agricultura. El maíz es el soporte de su dieta, el cual preparan de diferentes maneras.

L

- 97 LANGE, Frederick W. "Una reevaluación de la población del norte de Yucatán en el tiempo del contacto español, 1528" / por Frederick W. Lange; traducción de Demetrio Sodi. -- p. 117-139. -- En América indígena. -- Vol. 31, no. 1 (enero 1971)

FFyL

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 136-139

El maíz parece haber sido materia prima para la subsistencia de los mayas. Utilizaron gran variedad de recursos agrícolas y terrestres. Comían semillas de girasol, amaranto y algunas quencopodáceas, el árbol del rambón era complemento alimenticio. Los cenotes y las aguadas proveían varias especies de peces, tortugas y ranas. Criaban abejas; cultivaron algodón y otras fibras.

- 98 LASTRA DE SUAREZ, Yolanda. "Dos fiestas chichimecas"
/ Yolanda Lastra de Suarez. -- p. 202-212.
-- En Anales de antropología. -- Vol. 8 (1971)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 212

Incluye una descripción de la fiesta en honor a la Virgen de Guadalupe, la cual fue observada por la autora. Algunos de los platillos que se sirven durante la fiesta son: caldo de borrego o chivo, arroz, salsa, etc. Beben refrescos embotellados. No se reparte pulque durante la celebración.

- 99 LEMUS OLVERA, Rafael. "El mezcal : un regalo del sol"
/ texto Rafael Lemus Olvera ; fotografías -
Rafael Herrera Alexandre. -- p. 24-29. -- En
México desconocido. -- Año 13, no. 154 (dic.
1989)

CEE

Algunos historiadores suponen que el mezcal era conocido antes de la llegada de los españoles, ya que existen lugares en donde se han encontrado alambiques de barro para elaborar el mezcal de olla. Asimismo, se dice que a los conquistadores les gustó el mezcal.

- 100 LEON, Nicolás. "Los indios tarascos del Lago de Patzcuaro" / por Nicolás León. -- p. 147-163. -- En Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía. -- T. 1 (1934)

BC IIA III INAH

Los tarascos se dedican a la pesca y a la caza. De la primera actividad obtienen diferentes clases de pescado. Con las aves que capturan preparan un platillo denominado cuiris a thaspacua y los cuiris curunda. También incluyen en su alimentación culebras inofensivas.

- 101 ---- "Los popolocas" / por Nicolás León. -- p. 103-120. -- En Anales del Museo Nacional de México. -- 2a época, t. 2 (1905)

IIA III

Los popolocas se dedican únicamente a la matanza y fritura de carnes del ganado cabrío. En tiempo de esa labor es la única época del año en que consumen "carne" (los desechos de intestinos y huesos que sus patrones les regalan). La cual secan al sol y poco a poco la utilizan como alimento. Durante la fiesta del patrono acostumbran beber pulque o aguardiente, comen enchiladas, fruta, pan y dulces.

- 102 LEON, Nicolás. "Los tarascos : notas históricas, étnicas y antropológicas. Segunda parte, etnografía precolombina" / por Nicolás León. -- p. 372-502. -- En Anales del Museo Nacional de México. -- 2a época, t. 1 (1903)

BC IIA INAH

El presente trabajo se apoya en algunas fuentes históricas. En lo que se refiere a la alimentación de los tarascos, señala que sus comidas eran poco variadas, su principal condimento era el pimiento. El pozole, compuesto de maíz, carne y chile era un platillo indispensable en sus festines. Sus principales bebidas eran el pulque, el charapi con miel y la camata.

- 103 LEWIS, Oscar. "Social and economic changes in a Mexican village : Tepoztlán, 1926-1944" / by Oscar Lewis. -- p. 281-314. -- En América indígena. -- Vol. 4, no. 4 (oct. 1944)

BC

Uno de los problemas básicos de Tepoztlán es la agricultura. Esto se comprueba con la esterilidad de las tierras, cosechas menores y dificultad para satisfacer las nuevas necesidades. Se propone el eficiente cultivo intensivo, el uso de fertilizantes, la introducción del valor comercial y la irrigación artificial.

- 104 LLAMAS, Roberto. "La alimentación de los antiguos mexicanos" / por Roberto Llamas. -- p. [245]-258. -- En Anales del Instituto de Biología. -- T. 6 (1935)

IE

El presente trabajo se basa en fuentes históricas acerca de los relatos y observaciones de individuos que fueron testigos presenciales de la vida de los antiguos mexicanos. Su alimentación, según se desprende del artículo, adolecía de graves y diversos defectos, además de ser insuficiente tanto en el aspecto cualitativo como en el aspecto cuantitativo.

M

- 105 MCCLUNG DE TAPIA, Emily. "Interpretación de restos botánicos procedentes de sitios arqueológicos" / Emily McClung de Tapia. -- p. 149-[165]. -- En Anales de antropología. -- Vol. 17 (1980)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 160-161

Se consideran algunos de los conceptos relevantes sobre la evaluación de la importancia económica de los restos de plantas recuperados en sitios arqueológicos. La importancia económica incluye el papel que cada planta pudo haber tenido para una población determinada, sus usos, qué tanto se estimaba, qué tan fácil era de conseguir; etc.

- 106 MACIAS, Carlos. "Estudio etnográfico de los actuales indios tuxpaneca del estado de Jalisco" / por Carlos Macias y Alfonso Rodríguez Gil. -- p. 195-219. -- En Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología. -- T. 2 (1910)

BC IIA IIH INAH

Los indios de Tuxpan se dedican a la agricultura. Cultivan maíz, frijol, chile, caña de azúcar y maguey. La ganadería es de poca importancia. Los alimentos que componen su alimentación son: maíz, frijol, chile, carne, etc. En las grandes fiestas consumen un platillo especial que llaman cuaxala. Acostumbran beber agua y aguardiente.

- 107 MANRIQUE CASTAÑEDA, Leonardo. "Notas sobre la población de Santa María Chigmeatitlán" / Leonardo Manrique Castañeda. -- p. 199-225. -- En Anales / Instituto Nacional de Antropología e Historia. -- T. 16 (1963)

IIA IIH INAH

Los habitantes de Santa María Chigmeatitlán cultivan principalmente maíz; el segundo cultivo es el frijol; el tercer lugar lo ocupa el amaranto. Otros cultivos con menor importancia son el cilantro, el aguacate y el melón. La ganadería es escasa, casi no consumen la carne de gallina ni la de guajolote.

- 108 MAPES, Cristina. "El maíz entre los purtpecha de la cuenca del Lago de Patzcuaro, Michoacán, México" / Cristina Mapes. -- p. 345-379. -- En América indígena. -- Vol. 47, no. 2 (abr.-jun. 1987)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 377-379

Menciona la importancia que el maíz ha tenido y tiene en la historia de los tarascos. Localmente se pueden identificar diferentes variedades de maíz. Describe los usos de cada variedad. El número total de usos del maíz, que se ha registrado hasta la fecha, asciende a dos mil quinientos.

- 109 MARTIN DEL CAMPO, Rafael. "Ensayo de interpretación del Libro undécimo de la Historia general de las cosas de Nueva España, de fray Bernardino de Sahagún. III Los mamíferos" / por Rafael Martín del Campo. -- p. 14891-506. -- En Anales del Instituto de Biología. -- T. 12 (1941)

IB

No conociendo la ganadería los aztecas y necesitando proteínas en su dieta, aprovecharon la carne de casi todos los animales que conocían. En ese entonces, el territorio carecía de animales propicios a la domesticación y que fueran aprovechables como sustento, por ello cuando menos en las ciudades importantes, cerca de las cuales escaseaba la caza, criaban a los perros pelones para comérselos.

- 110 MARTIN DEL CAMPO, Rafael. "Productos biológicos del Valle de México" / por Rafael Martín del Campo. -- p. 53-75. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 14, 1a pte. (1954-1955)

BC IIA

Los alimentos que sirvieron de sustento a los habitantes del Valle de México se pueden agrupar en dos rubros: la flora y la fauna. En lo que se refiere al primero, se conocía gran cantidad de plantas comestibles, tanto alimenticias como condimenticias. Por otro lado, el reino animal proveía a la población de peces, anfibios, reptiles, aves y mamíferos.

- 111 ---- "El pulque en el México prehispánico" / por Rafael Martín del Campo. -- p. [5]-23. -- En Anales del Instituto de Biología.-- T. 9 (1938)

IB

Bibliografía: p. 23

Del maguey se obtiene el pulque, bebida refrescante, alimenticia y de sabor agradable, obtenida por fermentación del aguamiel o jugo del maguey; desde la época precortesiana hasta nuestros días ha sido la bebida predilecta de una considerable mayoría del pueblo mexicano.

- 112 MARTINEZ, Celia. "Los hábitos de la alimentación infantil en una comunidad indígena" / Celia Martínez, Adolfo Chávez. -- p. 223-242. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 29, vol. 29, no. 1 (enero-marzo 1967)

BC IIS

Señala que el niño no come nada durante los primeros 5 días de vida y después sólo recibe el pecho durante los siguientes 9 meses. Las madres inician la alimentación suplementaria con temor entre los 9 y 12 meses. En todo el período visto en el estudio que comprendió niños hasta de 24 meses, no dan frijol, carne y otros alimentos proteicos.

- 113 MARTINEZ G., Raúl. "Los aztecas : breve estudio histórico-social" / por Raúl Martínez G. -- p. 41-63. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 1, vol. 1, no. 3 (jul.-agosto 1937)

BC IIS

Bibliografía: p. 63

En la actualidad, de este grupo indígena sólo se encuentran vestigios en la ciudad de México y en el Distrito Federal y estados circunvecinos, aunque los pobladores tienen un fuerte porcentaje de sangre indígena, son mestizos culturalmente. Su alimentación es a base de maíz, frijol, chile, verduras, frutas, chocolate, miel, chia, pulque en gran cantidad, mezcal y aguardiente de caña; esporádicamente comen carne y huevos.

- 114 MASON, J. Alden. "Notes and observations on the Tepehuan" / by J. Alden Mason. -- p. 33-53. -- En América indígena. -- Vol. 12, no. 1 (enero 1952)

BC

Incluye resumen en español
Bibliografía: p. 52-53

Aunque Lumholtz distinguió los grupos norte y sur de los tepehuanos, casi todos los autores posteriores a él no han observado esta división y en cambio los han tratado como una sola entidad homogénea. Los tepehuanos del norte se dedican a la agricultura. El maíz es su cultivo principal. Han adoptado plantas comestibles, tanto de origen europeo como de origen americano. Preparan la bebida llamada tesquino.

- 115 ---- "Tepehuan, and the other aborigines of the Mexican Sierra Madre Occidental" / by J. Alden Mason. -- p. 288-300. -- En América indígena. -- Vol. 8, no. 4 (oct. 1948)

BC

Incluye resumen en español y en inglés
Bibliografía: p. 300

Los tepehuanos están divididos en dos grupos. Uno al norte y otro al sur, separados y sin ningún contacto. La economía de los tepehuanos del sur se basa en la agricultura. Su cultivo principal es el maíz. Se dedican a la cría de animales, la pesca es poco importante. Preparan mezcal.

- 116 MEDINA HERNANDEZ, Andrés. "Notas etnográficas de los mames de Chiapas" / Andrés Medina Hernández. -- p. 141-220. -- En Anales de antropología. -- Vol. 10 (1973)

FFyL

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 217-220

Los mames consumen sopa de pasta, frijoles, tortillas, chile y una gran variedad de verduras y de hierbas. El consumo de carne es frecuente. Las frutas también forman parte de su alimentación. Sus bebidas tradicionales son el aguardiente de caña y la chicha.

- 117 MENDEZ, Pedro. "La apicultura indígena" / Pedro Méndez. -- En México indígena. -- p. 64-65. -- No. 12 (sept.-oct. 1986)

IIF

Las abejas han sido desde tiempos muy antiguos, uno de los insectos más cuidados por el indígena en la época precolonial. Actualmente la producción de miel entre los agricultores indígenas significa un renglón fundamental para su economía.

- 118 MENDIETA HUERTA, Edmundo. "La economía de los pueblos indígenas huastecos de San Luis Potosí" / por Edmundo Mendieta Huerta. -- p. 57-68. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 1, vol. 1, no. 2 (mayo-jun. 1939)

BC IIS

La alimentación de los huastecos, generalmente se compone de tortillas, frijol, sal, café y piloncillo. La carne la consumen esporádicamente. Complementan su alimentación con nopales, elotes, etc. La única bebida embriagante que consumen es el aguardiente de caña.

- 117 MENDIETA Y NUÑEZ, Lucio. "Ensayo sobre el alcoholismo entre las razas indígenas de México" / por Lucio Mendieta y Núñez. --- p. [77]-93. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 1, vol. 1, no. 3 (jul.-agosto 1939)

BC IIS

Se ocupa de las causas y manifestaciones del alcoholismo, tanto en el pasado como en el presente entre los indígenas. Presenta una relación de las bebidas embriagantes entre la mayoría de los grupos indígenas, tales como: el pulque, el tesguino, entre otras.

- 120 MERCADO R., Antonio. "Los vivos días de muertos en Huaquechula" / texto y fotografías Antonio Mercado. -- p. 38-39. -- En México desconocido. -- No. 83 (oct. 1983)

CP

Cuando durante el año ocurre el deceso de alguno de los miembros de una familia, los deudos colocan una ofrenda con abundantes alimentos. Se invita a los vecinos para que éstos acudan a demostrar su amistad. Para corresponder la atención de los moradores se ofrece arroz, mole con guajolote, tamales, etc.

- 121 MOLINARI, Sara. "Los mixes". -- [1-3]. -- En Acción indigenista. -- No. 122 (agosto 1963)

IIF

Trabajo de campo realizado por Sara Molinari y Salomón Nahmad.

Los mixes se dedican al cultivo de maíz, frijol y calabaza. Se alimentan principalmente de maíz, frijol y chile; el café es una bebida indispensable. Durante los días de fiesta consumen carnes de res, gallina, puerco, pescado y camarón. El mezcal es la bebida más importante de la comarca, el pulque se toma en las partes más frías y el aguardiente en las cálidas.

- 122 MOLLER, HARRY. "En El Caracol de Texcoco, la versión moderna de un super alimento azteca" / por Harry Moller, con la colaboración de Antonio Mercado, Socorro Torres y Adriana Hernández. -- p. 8-10.-- En México desconocido. -- No. 47 (oct. 1980)

CP

Alguién del grupo de Sosa Texcoco observó la presencia de una alga en El Caracol. Su investigación condujo a la producción industrial de la spirulina. Se empezó entonces a reconocer la sabiduría de los aztecas que en tan alta estima tenían al tecuitlatl, alimento natural, producto directo de la fotosíntesis.

- 123 MONSREAL BOLDO, Diego. "Investigación y estudio de cítricos" / por Diego Monsreal Boldo. -- p. 35-46. -- En Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán. -- Vol. 2, no. 159 (oct./nov./dic. 1986)

IIF

Bibliografía: p. 45-46

Los objetivos de esta investigación fueron: Utilizar la mano de obra que ha quedado ociosa por la disminución del cultivo del henequén. Planificar y fomentar el cultivo de cítricos, para incrementar el poder económico de la zona. Plantea que debido a que queda muy poco de lo que fueron los plantíos del agave, se utilicen esos terrenos para nuevos cultivos, principalmente el limón y la naranja dulce, quedando en segundo término las demás especies de cítricos.

- 124 MONSREAL BOLDO, Diego. "El ramón Brosimum alicastrum, S. W. / por Diego Monsreal Boldo. -- p. 26-35. -- En Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán. -- Vol. 2, no. 158 (jul./agosto/sept. 1986)

IIF

Bibliografía: p. 35

El aumento de la población y la baja producción de alimentos está obligando a científicos e investigadores a reconsiderar la utilización de algunos recursos que en la antigüedad fueron apreciados, tal es el caso del ramón, planta típica de Yucatán. Describe los usos que se le ha dado a esta planta y expone un método sencillo y práctico para su cultivo.

- 125 MORIARTY, James Robert. "Floating gardens (chinampas) agriculture in the old lakes of Mexico" / by James Robert Moriarty. -- p. 461-484. -- En América indígena. -- Vol. 28, no. 2 (abr. 1968)

BC

Incluye resumen en español
Bibliografía: p. 482-484

El presente artículo se apoya en estudios previos sobre las chinampas. Inicia con una reseña histórico-geográfica del Valle de México, de sus habitantes prehispánicos, además ofrece una visión de sus formas de vida, recursos económicos, entre otros. De todo esto, extrae causas y orígenes del sistema de chinampas. Explica el modo de producción representado por ellas, así como los productos que obtenían.

N

- 126 NIGH, Ronald B. "El ambiente nutricional de los grupos mayas de Chiapas" / Ronald B. Nigh. -- p. 73-91. -- En América indígena. -- Vol. 40, no. 1 (enero-marzo 1980)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 89-91

Indica que la evidencia histórica y arqueológica sugiere que los antiguos mayas produjeron, comerciaron y consumieron una gran variedad de alimentos y otros productos naturales. Sin embargo, sus descendientes del siglo XX tienden a estar malnutridos y a depender del maíz hasta en un 70 % o más. Uno de los principales factores de este cambio ha sido la destrucción de los recursos naturales. Por lo que los problemas están íntimamente ligados a las cuestiones generales de la calidad del medio ambiente.

- 127 NOLASCO ARMAS, Margarita. "Los otomíes : análisis de un grupo marginal" / Margarita Nolasco Armas. -- p. 153-185. -- En Anales / Instituto Nacional de Antropología e Historia. -- T. 15 (1962)

IIH

La economía de los otomíes se basa en la explotación del maguey, el cual no cultivan ni explotan racionalmente. La agricultura, carece de importancia, ya que sólo cultivan maíz y frijol. Desarrollan actividades pecuarias; crían gallinas, puercos, chivos, borregos y abejas principalmente.

- 128 NOLASCO ARMAS, Margarita. "Los pápagos, habitantes del desierto" / Margarita Nolasco A. -- p. 375-448.-- En Avales / Instituto Nacional de Antropología e Historia. -- T. 17 (1964)

EC INAH

La economía de los pápagos se basa principalmente en la ganadería y en la agricultura. Cultivan trigo, tomate, maíz, y frijol. Complementan su precaria economía con la recolección de frutos y semillas. También se dedican a la caza, aunque ésta ha dejado de tener la importancia que tenía hace uno o dos siglos.

- 129 ---- "Los pápagos perdimos nuestra cultura" / Margarita Nolasco. -- p. 9-12 En México indígena. -- No. 30 (sept. 1979)

IIH

"Artículo tomado de Los Universitarios, no. 133/134 en 1978"

La economía de los pápagos se basa principalmente en la ganadería. La agricultura es poco desarrollada; cultivan maíz, frijol, trigo y jitomate. Complementan su alimentación con productos de la recolección y caza. Obtienen ingresos suplementarios con la venta de algunas artesanías y con el trabajo asalariado en el peonaje.

- 130 NOLASCO ARMAS, Margarita. "Los pimas bajos de la Sierra Madre Occidental (yucoras y nebomes altos)" / Margarita Nolasco Armas. -- p. 185-244. -- En Anales / Instituto Nacional de Antropología e Historia. -- T. 1 (1967-1968)

IIA IIA INAH

Durante la conquista los pimas cultivaron maíz, frijol, calabaza; recolectaron tunas, pitahayas, pichita y diversas semillas silvestres. Practicaron la caza y la pesca. Actualmente su dieta es escasa y poco variada. Acostumbran hacer tres comidas al día. Elaboran la bebida llamada tesquino.

- 131 ---- "Los seris, desierto y mar" / Margarita Nolasco. -- p. 125-194. -- En Anales / Instituto Nacional de Antropología e Historia. -- T. 18 (1965)

IIF INAH FFYL

La vida y la cultura de los seris se relaciona con el mar y el desierto que los rodea. Se dedican a la caza, la pesca, la recolección, la elaboración de cestos, etc. Actualmente su base económica depende de la pesca, pero no de una pesca para el consumo inmediato, sino para la venta.

- 132 "Notas de la Tarahumara". -- p. 3-4. -- En Acción indigenista. -- No. 260 (feb. 1975)

IIF

La Sierra Tarahumara cuenta con dos Centros Coordinadores, los cuales tienen como objetivos: promover el desarrollo de la piscicultura, establecer campos para la horticultura e impulsar el programa agrícola.

- 133 OROSA DIAZ, Jaime. "El henequén durante la colonia" / por Jaime Orosa Díaz. -- p. 34-38. -- En Revisita de la Universidad Autónoma de Yucatán. -- No. 155 (oct.-dic. 1985)

IIF

Los españoles no le dieron importancia al henequén, sin embargo los indios lo continuaron cultivando. Resume las informaciones recogidas en el documento de René Irigoyen Rosado, titulado La economía de Yucatán anterior al agave henequenero y en otras fuentes históricas. Da a conocer los principales recursos económicos de la provincia yucateca: maíz, frijol, chile, calabaza, caña de azúcar.

- 134 ORTIZ DE MONTELLANO, Bernardo R. "El canibalismo azteca ¿una necesidad ecológica? / Bernardo R. Ortiz de Montellano. -- p. 155-182. -- En Anales de antropología. -- Vol. 16 (1979)

FFyL

"Artículo publicado con el título "Aztec cannibalism : an ecological necessity?" ... en Science, v. 200 : 611-617, 12 de mayo de 1978 ..."

Bibliografía: p. 176-182

Hace referencia al artículo The enigma of Aztec sacrifice de Michael Harner, en donde se señala que los aztecas hacían sacrificios humanos para suplir las carencias de su dieta por medio del canibalismo. El propósito de este documento es demostrar que la tesis de Harner es defectuosa en sus aspectos principales y que hay mucha evidencia para refutar su teoría.

- 135 PALERM, Angel. "Etnografía antigua totonaca en el oriente de México" / por Angel Falerm. -- p. 163-173. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 13, [nos.] 2 y 3 (1952-53)

IIA

La ocupación de los antiguos totonacos era la agricultura, siendo el maíz su cultivo más importante. El chile y el algodón seguían en importancia. También cultivaron frijol, calabaza, ciruelas y zapotes. Los animales domésticos con los que contaban eran: el guajolote, la abeja y el perro. La caza era irrelevante para la alimentación. No así la pesca.

- 136 "Las Plantas en la alimentación mixteca : una aproximación etnobotánica" / Alejandro Casas... et al. J. -- p. 317-343. -- En América indígena. -- Vol. 47, no. 2 (abr.-jun. 1987)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 342-343

Presenta estudios etnobotánicos, realizados en la Mixteca Alta, en la comunidad de San Pedro Yosoto y en el municipio de Alcozauca, en la Mixteca de Guerrero. Los estudios muestran que la población indígena está familiarizada con el uso y manejo de plantas comestibles. Estas se clasifican en verduras, frutas, raíces y tubérculos, granos y semillas, bebidas, etc. Estas complementan, tanto en calidad como en cantidad la dieta básica del maíz, frijol y chile.

- 137 "Población y cultura de la Sierra Tarasca, Mich.". -- p. 4-5. -- En Acción indigenista. -- No. 252 (jun. 1974)

IIF

Los tarascos se dedican a la agricultura; cultivan maíz, frijol y calabaza. Producen trigo, avena, cebada, etc., únicamente con propósitos comerciales.

- 138 POPOCA, Juan Alberto. "Fiesta de jumiles en Huizteco" / texto y fotografías Juan Alberto Popoca. -- p. 46-48. -- En México desconocido. -- No. 140 (oct. 1988)

CEE

La fiesta se realiza el primer lunes del mes de noviembre o, en su caso, el primero después del día de muertos. El jumil es alimento básico de los tlahuicas. Algunas personas prefieren comerlos vivos, lo mejor es asarlos.

- 139 POZAS, Ricardo. "Etnografía de los mazatecos" / por Ricardo Pozas. -- p. 211-226. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 16 (1960)

IIA

Los mazatecos se dedican a la agricultura. Sus principales cultivos para el consumo son el maíz y el frijol. También tienen cultivos que emplean para el comercio. Su alimentación diaria se compone de tortillas, chile y frijoles; las verduras y la carne las ingieren excepcionalmente. La carne de gallina la reservan para sus festividades.

- 140 FOZAS, Ricardo. "Los mames de la región oncocercosa del estado de Chiapas" / Ricardo Fozas. -- p. 253-262. -- En Anales del Instituto de Antropología e Historia. -- T. 4 (1949-1950)

BC IIA IIH

Aunque la solución al problema de la oncocercosis es básicamente médica se necesita saber si el padecimiento tenía alguna relación con la cultura, ya que los mames son víctimas de la enfermedad en mayor proporción que los no indios. Se dedican al cultivo del maíz y del café. Los pueblos de las partes más altas carecen de plantaciones propias de café, viven del cultivo de la papa y del maíz.

- 141 "Problemas de la Sierra de Juárez, Oaxaca". -- p. 4-5. -- En Acción indigenista. -- No. 234 (dic. 1972)

IIF

Se mencionan algunos de los problemas a los que tendrá que enfrentarse el Centro Coordinador Indigenista, con sede en Guelatao, en lo relativo a la agricultura y zootécnica, entre otros.

- 142 "Los Purépechas de Pátzcuaro : una aproximación ecológica" / Víctor Manuel Toledo... [et al.]. -- p. 17-55. -- En América indígena. -- Vol. 40, no. 1 (enero-marzo 1980)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 53-55

La alimentación de los tarascos depende de los recursos que la región proporciona. De los ecosistemas (bosques y matorrales) obtienen peces, patos, ranas, tortugas, achoque; y de los ecosistemas artificiales (cultivos, hortalizas y huertos) obtienen maíz, trigo, frijol, quelite, chíca, leguminosas, frutos. Crían pollos y cerdos.

- 143 QUEZADA, Noemí. "El Valle del Mezquital en el siglo XVI" / Noemí Quezada. -- p. 185-197. -- En Anales de antropología. -- Vol. 13 (1976)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 196-197

Muestra el Valle del Mezquital en un momento histórico, señalando el tipo de cambios que se efectuaron a raíz de la conquista española y cómo esto afectó el desarrollo de la región. Señala que eran pueblos agricultores que desconocían el riego. La ganadería fue una de las actividades económicas introducidas en esta región.

- 144 QUEZADA D., Ricardo Delfin. "La navegación entre los mayas : una actividad económica" / por Ricardo Delfin Quezada D. y Eula Rivas. -- p. 43-51. -- En Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán. -- Año 9, nos. 50-51 (sept.-dic. 1981)

IIF

Menciona que los mayas eran hábiles explotando peces y mariscos a lo largo de la costa de la Península y del Caribe. La eficiencia de esta actividad estaba ligada con las técnicas que empleaban.

- 145 QUEZADA D., Ricardo Delfin. "La pesca entre los mayas prehispánicos" / por Ricardo D. Quezad D. -- p. 34-41. -- En Revista de la Universidad de Yucatán. -- Año 24, vol. 24, no. 143 (sept.-oct. 1982)

IIF

De acuerdo con las evidencias arqueológicas obtenidas en los sitios de asentamiento de los mayas costeros, la pesca fue una actividad muy desarrollada en este grupo. Dicha actividad se efectuaba de tres formas: la pesca maritim-litoral, la pesca de profundidad y la pesca fluvial o de cenotes.

R

- 146 RAMIREZ, César. "Los huaves-- mareños de la costa meridional" / texto César Ramírez, Neyra Alvarado ; fotografías Lorenzo Armendáriz, César Ramírez. -- p. 12-17. -- En México desconocido. -- Año 13, no. 154 (dic. 1989)

CEE

Los huaves se dedican principalmente a la pesca, dadas las características de su habitat. Esta actividad es exclusiva de los hombres. Así como esta tarea es exclusiva para ellos, el comercio lo es para las mujeres, quienes intercambian o venden camaron y pescado.

- 147 RAMIREZ LAGUNA, Antonio. "Nota acerca del aprovechamiento de algunas plantas de importancia económica en la región del Valle del Mezquital, Hgo." / por Antonio Ramirez Laguna. -- p. [83]-115. -- En Anales del Instituto de Biología. -- T. 8 (1937)

IB

Las plantas a las que se hace referencia han sido anotadas siguiendo un orden alfabético por sus nombres científicos, la familia a la que pertenecen, los usos que le dieron y su distribución geográfica. Se incluyen los vegetales que no son aprovechados en la actualidad. Considera que debe enseñarse a los nativos y vecinos el modo adecuado de cultivar y explotar dichas plantas.

- 148 RAMOS-ELORDUY DE CONCONI, Julieta. "Insectos comestibles del Valle del Mezquital y su valor nutritivo" / Julieta Ramos-Elorduy de Conconi, José Manuel Pino Moreno. -- p. [363]-574. -- En Anales del Instituto de Biología. Serie Zoológica. -- Vol. 50, no. 1 (1979)

IB

Incluye resumen en español e inglés
Bibliografía: p. 567-568

Presentan trece especies comestibles colectadas en diferentes municipios del Valle del Mezquital. Entre las especies estudiadas se encuentran cigarras, picudo del nopal, escamoles, chamoses adultos y sus ninfas, chapulines, gusano blanco y rojo, etc. Analizan el valor nutritivo de cada uno. También analizan químicamente a los hospederos de algunos insectos y el factor de conversión del alimento.

- 149 RAMOS-ELORDUY DE CONCONI, Julieta. "Valor nutritivo de ciertos insectos comestibles de México y lista de algunos insectos comestibles del mundo / Julieta Ramos Elorduy de Conconi, Héctor Bourges Rodríguez. -- p. 165-186. -- En Anales del Instituto de Biología. Serie Zoología. -- Vol. 48, no. 1 (1977)

IB

Incluye resumen en español e inglés
Bibliografía: p. 185

Se analiza el valor nutritivo de seis especies de insectos comestibles, consumidos en México. Se hace especial énfasis sobre la cantidad de proteínas y de aminoácidos que las integran. Se incluye una lista de los insectos comestibles conocidos de México y de otras partes del mundo.

- 150 RANGEL OCHOA ZAZUETA, Jesús. "Notas sobre los cucapás". -- p. 7. -- En Acción indigenista. -- No. 234 (dic. 1972)

IIF

Estudio realizado por los antropólogos Jesús Rangel Ochoa Zazueta y Jorge Delgado.

El suelo donde habitan los cucapás es desértico y salitroso, tales características hacen imposible el desarrollo de la agricultura. La chachanilla, el pinillo y el mezquite son las únicas plantas aprovechadas. Algunos indígenas comercian con la leña de arbustos, otros se dedican a la cría de animales.

- 151 RENDON, Silvia. "La alimentación tarasca" / por Silvia Rendón. -- p. 207-228. -- En Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia. -- T. 2 (1941-1946)

BC IIH INAH

Presenta unas notas descriptivas, producto de un trabajo de campo, realizado durante 1941-1942 sobre los alimentos que se consumen en las zonas tarascas de la Sierra y la Cañada. Hace referencia al modo de cocinar la carne y a las diferentes formas de preparar el maíz. Menciona las bebidas que acostumbran tomar; los usos que hacen de las plantas; así como del aprovechamiento de los animales.

- 152 RIO, Alfonso del. "Las fiestas de San Juan en Chavinda, Mich." / por Alfonso del Río. -- p. 127-142. -- En Anuario de la Sociedad Folclórica de México. -- Vol. 1 (1938-1940)

BC

Esta festividad abarca cuatro aspectos principales. Uno de ellos es el relativo al desayuno con atole de leche y gorditas de trigo; todas las personas toman atole de leche, al que agregan canela y piloncillo; a las gorditas les ponen también canela, piloncillo y carbonato. En las casas de las familias ricas, se toma también majá blanco con buñuelos de harina sin endulzar.

- 153 RIVERA M., Irene. "Ensayo de interpretación del Libro X de la Historia de Sahagún" / por Irene Rivera M. -- p. [439]-488. -- En Anales del Instituto de Biología. -- T. 12 (1941)

IB

El presente trabajo comprende un intento de interpretación botánica, del material contenido en el Libro X de la Historia de Sahagún; se manifiestan los conocimientos botánicos y el aprovechamiento de los vegetales por parte de los indígenas.

- 154 ROCA, Juan. "Regimen alimenticio de los habitantes de la región de Izúcar de Matamoros (Pue.)" / Juan Roca y Roberto Llamas. -- p. [583]-609. -- En Anales del Instituto de Biología. -- T. 13 (1942)

IB

Los alimentos de mayor consumo están representados por el maíz, el frijol y el chile; el arroz lo consumen poco y el garbanzo excepcionalmente. Los alimentos de origen animal como la carne y el huevo constituyen casi siempre alimentos de lujo.

- 155 RODRIGUEZ GARCIA, Víctor Angel. "Kiliwas". -- p. 5-6. -- En Acción indigenista. -- No. 231 (sept. 1972)

IIF

Informe presentado por el antropólogo Víctor Angel Rodríguez García y el Lic. Roberto Berrenechea Molina.

Los kiliwas practican la caza ocasionalmente, de esta obtienen conejos, liebres, venados y borrego cimarrón. Complementan su dieta con la recolección de miel silvestre.

- 156 ROJAS GONZALEZ, Francisco. "Los mazahuas" / por Francisco Rojas Gonzalez. -- p. 99-122. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 1, vol. 1, no. 4-5 (sept.-dic 1939)

BC IIS

Los mazahuas realizan dos comidas al día. Su dieta la componen las tortillas, la sal, el chile, los quelites y la carne, esta última cada ocho días. Comen mejor en días de fiesta. Beben pulque o alcohol de caña.

- 157 ---- "Los tzotziles" / por Francisco Rojas Gonzalez y Roberto de la Cerda Silva. -- p. 113-142. -- En Revista mexicana de sociología. -- Año 3, vol. 3, no. 3 (3er trimestre 1941)

BC IIS

El maíz es la base principal de la alimentación de los tzotziles. Complementan su dieta con frijol, verduras, salsa y carne. Realizan tres comidas al día. La bebida más gustada es el aguardiente de caña.

- 158 ROJAS S., Isidro. "Noticias de la Mixteca de la Costa, Oaxaca". -- p. 6-7. -- En Acción indigenista. -- No. 247 (enero 1974)

IIF

Informe proporcionado por el antropólogo Isidro Rojas S.

Se dan a conocer, entre otras actividades, las siguientes: promoción de la fruticultura y de la hortaliza. Además se asesora a los indígenas en el control de las plagas. Así como en el desarrollo de la porcicultura.

- 159 RUIZ MENEZDEZ, Rodolfo. "Los indios de Yucatán de Bartolomé del Granado Baeza" / por Rodolfo Ruiz Menéndez. -- p. 52-63. -- En Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán -- Vol. 4, no. 168 (enero/feb./marzo 1989)

IIF

La obra a la que se hace referencia es un informe sobre el manejo, la vida y costumbres de los indios de Yucatán, elaborado en 1813 por Bartolomé José del Granado Baeza. Informa que dos ediciones patrocinadas por Mimenza Castillo, el artículo aparecido en la revista Nuestro México, titulado Los indios de Yucatán y la edición de Vargas Rea son incompletas y que además se manipula en ellas el orden de las respuestas a las 36 preguntas. Presenta el Informe, en su texto original, acompañado del juicio de la Redacción del Registro Yucateco. Por medio de notas, se indican las diferencias y omisiones que se advierten entre una y otra versión.

S

- 160 "Semblanza de los mayas de Yucatán y Campeche". -- p. 12-15. -- En México indígena -- No. 52 (Jul. 1981)

IIH

La economía de los mayas se basa en la agricultura; su cultivo principal es el maíz. Siembran además frijol, chile y esporádicamente yuca y camote. La mayoría de los indígenas se dedican a la apicultura y a la explotación de maderas.

- 161 "Semblanza de los nahuas de la Sierra Norte de Puebla". -- p 13-15. -- En México indígena
-- No. 48 (marzo 1981)

IIH

Los nahuas practican la agricultura. Sus principales cultivos son el café, el maíz y el frijol. También cultivan garbanzo, algodón, chile y calabaza. Su economía se apoya en la pesca, así como en la elaboración de artesanías.

- 162 "Semblanza de los otomíes". -- p. 13-15. -- En México indígena. -- No. 54 (sept. 1981)

IIH

La economía otomí se basa en la agricultura; su cultivo más importante es el maguey. Producen también frijol, nopal y chile. Complementan su alimentación con una amplia variedad de hierbas y frutas de temporada.

- 163 "Semblanza de los seris" . -- p. 9-11. -- En México indígena. -- No. 42 (sept. 1980)

IIH

La vida nómada de los seris se caracterizaba por una economía natural de subsistencia realizada en pequeños grupos. Sus actividades fundamentales eran la caza, la pesca y la recolección de frutos y su producción económica se hallaba estrechamente ligada a los ciclos naturales de maduración de frutos y reproducción de los animales comestibles. En la actualidad, al integrarse a la economía capitalista el grupo ha ido perdiendo sus valores y tradiciones culturales.

- 164 "Semblanza de los tarahumaras". -- p. 13-15. -- En México indígena. -- No. 40 (jul. 1980)

IIH

Los tarahumaras se mudan a distintas tierras según la época del año para solventar su alimentación, que consiste en frijol, maíz, algunas hierbas silvestres y frutos. Cuando escasean los viveres sembrados, se alimentan de raíces, pinole, pencas de maguey y gusanos. La carne la consumen sólo durante las fiestas. Practican la pesca.

- 165 "Semblanza de los totonacos". -- p. 13-15. -- En México indígena. -- No. 53 (agosto 1981)

IIH

La dieta de los totonacos es pobre, alta en harinas y baja en proteínas y grasas. Las familias ricas comen una vez por semana carne de res o de puerco, en cambio el resto sólo la consume una vez al mes. En las fiestas es muy común el mole de guajolote o de gallina. Diariamente consumen grandes cantidades de tortilla, tamales y atole.

- 166 "Semblanza de los tzeltales" / fotos de Andrés Medina. -- p. 12-14. -- En México indígena. -- No. 51 (jun. 1981)

IIH

La agricultura es el medio de subsistencia de los tzeltales, de la que obtienen maíz, trigo y chile.

- 167 "Semblanza de los tzotziles". -- p. 13-15. -- En México indígena. -- No. 50 (mayo 1981)

IIH

La agricultura es la base principal de los tzotziles. Los principales productos que obtienen de ésta varía según el clima; predomina el cultivo de maíz, frijol y calabaza. Complementan su alimentación con la pesca y la caza. Recolectan insectos y hongos comestibles.

- 168 SERRA FUCHE, Mari Carmen. "Aprovechamiento de los recursos lacustres en la cuenca de México : los patos" / Mari Carmen Serra, Raúl Valadez. -- p. 51-86. -- En Anales de antropología. -- Vol. 23 (1986)

BC

Incluye resumen en inglés

Los patos han sido, desde tiempos prehispánicos una de las fuentes más importantes de la cuenca de México. Los anátidos eran abundantes, debido a los cuerpos de agua y a las características del agua de la región. Esta abundancia originó muchas interacciones entre las aves acuáticas y los grupos humanos del área, interacciones que pueden ser observadas a través de los restos encontrados en las zonas arqueológicas y los métodos de captura.

- 169 SERRA PUCHE, Mari Carmen. "Fauna de la localidad de Terremote, Tlaltenco, D. F." / Mari Carmen Serra Puche, Raúl Valadez Azúa. -- p. 159-213. -- En Anales de antropología. -- Vol. 22 (1985)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 211-213

Los restos, en su conjunto, indican que los recursos faunísticos eran ampliamente explotados por los habitantes de Terremote, Tlaltenco. De acuerdo con los datos obtenidos, el quajolote jugaba el papel más importante para la aldea, de todos los vertebrados identificados; ello se define por su abundancia, la más alta de todas y su asociación a entierros intencionales, sin excluir la posibilidad de que fuera un animal doméstico.

- 170 "La Situación nutricional de la población rural de los Altos de Chiapas" / por Carlos Pérez Hidalgo... [et al.] -- p. 71-99. -- En América indígena. -- Vol. 35, no. 1 (enero-marzo 1975)

BC

Incluye resumen en inglés
Publicado también en Salud pública de México, Epoca 5, vol. 17, no. 2 (enero-marzo 1975)

Después de dos estudios realizados en Milpoleta y en Zinacantan, respectivamente, los investigadores concluyeron que los dos pueblos se encuentran en un nivel nutricional precario, esto debido a la escasez de recursos naturales. De hecho, los problemas que se encuentran en la infancia, los hábitos de alimentación y cuidados, muestran un balance ecológico negativo. Esto es más palpable en Milpoleta que en Zinacantan.

- 171 SOBERANES, Guillermo. "Algunos aspectos del estado de Sonora, de interés para la salud pública" / Guillermo Soberanes, Carlos Espriella Miranda. -- p. 427-447. -- En Salud pública de México. -- Época 5, vol. 5, no. 3 (mayo-jun. 1963)

JI

Existe la costumbre regional del pueblo sonorense de comer tortillas de harina de trigo, por lo que el consumo de éste es elevado y en algunas zonas, casi igual que el consumo de maíz. La carne, leche y huevos tienen un promedio de consumo bastante bajo en la alimentación popular. Consumen fuertes cantidades de bebidas alcohólicas.

- 172 STRESSER-FÉAN, Guy. "Les indiens Huastèques" / par Guy Stresser-Féan. -- p. 213-234. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 13, [nos.] 2 y 3 (1952-53)

IIA

Los huastecos se dedican a la agricultura. Sus principales cultivos son: maíz, frijol, calabaza, yuca, amaranto, pifa, etc. El maguey y el algodón están en vías de desaparición. La base de su alimentación está formada por tortillas, frijoles. Con el maíz preparan tamales. Elaboran atole de maíz, de amaranto o de frutas. Rara vez consumen carne, las papas y la yuca son relativamente poco importantes en su dieta.

- 173 TOOR, Frances. "Apuntes sobre costumbres yaquis" =
 "Notes on Yaqui customs" / by Frances Toor.
 -- p. 52-63. -- En Mexican folkways. -- Jul.
 1937

IIE

En la alimentación de los yaquis abundan los vegetales y la carne. Su principal alimento es la harina de trigo y el maíz. Usan manteca de vaca o de caballo para guisar. Son grandes consumidores de café, así como de mezcal.

- 174 TRUJILLO DE LOS SANTOS, Axel. "La alegría" / texto Axel Trujillo ; fotografías Pilar Macías. -- p. 12-15. -- En México desconocido. -- No. 144 (feb. 1989)

CEE

En 1964 Richard McNeiish, en una cueva localizada en el Valle de Tehuacán, obtuvo datos arqueológicos: halló restos de amaranto, calabaza, chile, frijol y aguacate que datan de 5200 a 3400 a. de C. Durante la época prehispánica, las semillas de amaranto tuvieron gran importancia en diversos rituales.

175. TRUJILLO DE LOS SANTOS, Axel. "Los escamoles, el caviar mexicano" / texto y fotografías Axel Trujillo de los Santos. -- p. 23-25. -- En México desconocido. -- No. 118 (1986)

CEE

Antiguamente, quien comía escamoles era la gente más pobre y la indígena para complementar su raquítica alimentación. Actualmente, este alimento ha alcanzado precios elevados. El Sr. Aurelio, habitante del Valle del Mezquital, informó "Nuestros antepasados los preparaban de la siguiente manera: los lavaban bien y después los ponían a hervir con sal, cebolla, ajo y chile".

176. TURNER, B. L. "Agricultura prehistórica intensiva en las tierras bajas de los mayas" / B. L. Turner, II ; traducción al español de Sergio A. Delgado y Andrés Soliz. -- p. 105-124. -- En América indígena. -- Vol. 34, no. 1 (enero-marzo 1978)

BC

Incluye resumen en inglés

Examina una nueva evidencia de la agricultura intensiva maya por medio de terrazas. Describe y discute las técnicas usadas por los mayas de las tierras bajas. Indica que las teorías contemporáneas sobre las técnicas de subsistencia empleadas por este grupo son en gran parte especulativas.

- 177 URBINA, Manuel. "Plantas comestibles de los antiguos mexicanos" / por Manuel Urbina. -- p. 503-592. -- En Anales del Museo Nacional de México. -- 2a época, t. 1 (1903)

BC IIA INAH

La presente investigación se basa en obras del naturalista y doctor Felipe II y del historiador Sahagún, respectivamente. De esas fuentes históricas, el autor seleccionó todas las noticias que acopiaron los autores, referentes a un grupo de plantas que los antiguos mexicanos usaban para su alimentación. Incluye su clasificación botánica.

- 178 ---- "Raíces comestibles entre los antiguos mexicanos" / por Manuel Urbina. -- p. 117-190. -- En Anales del Museo Nacional de México. -- 2a época, t. 3 (1906)

BC IIA IIH

El objetivo principal de este trabajo fue identificar las raíces que servían de alimento a los antiguos mexicanos. Toma como referencia las que señala Hernández en su obra. Identifica cuatro especies, las cuales forman tres grupos: los camotes que pertenecen a la familia de las convolvuláceas, los cimates a las leguminosas y los hacalxochilt a las aráceas.

- 179 VALDIVIA DOUNCE, María Teresa. "Los guarijijos de Sonora : resumen etnográfico" / por María Teresa Valdivia Dounce. -- p. [1]-8. -- En México indígena. Suplemento. -- No. 16. (sept. 1979)

IIH

La base de la alimentación de los guarijijos son el maíz y las frutas. El complemento de sus comidas diarias son el café y los frijoles. En temporada de limitaciones económicas, el menú consiste en agua hervida a la que agregan pedazos de tortilla y sal. No consumen la carne de venado.

- 180 VARGAS MONTERO, Guadalupe. "Los yaquis de Sonora" / Guadalupe Vargas Montero. -- p. [1]-8. -- En México indígena. Suplemento. -- No. 3 (jul. 1978)

IIH

La fauna de la zona que habitan los yaquis es abundante y rica en especies. Por otro lado, la flora está dominada por el matorral espinoso, el cual es una fuente importante de nutrientes y forma parte de su dieta.

- 181 VILLA ROJAS, Alfonso. "El cambio social y cultural del maya desde el siglo XVI" / por Alfonso Villa Rojas. -- p. 75-82. -- En Revista de la Universidad de Yucatán. -- Año 20, vol. 20, no. 117-118 (mayo-agosto 1978)

IIF

"Texto de la conferencia sustentada por su autor el lunes 27 de agosto de 1978, en la Primera Jornada de la Semana de la Historia de Yucatán en el Auditorio Manuel Cepeda de nuestra casa de Estudios"

Expone algunos cambios ocurridos entre los mayas desde el momento de la conquista en el siglo XVI hasta nuestros días. En lo que respecta a la agricultura, señala que ésta era rudimentaria, pues se basaba en el procedimiento de la tumba y quema, lo cual da una idea de la capacidad para producir alimento.

- 182 ---- "Los chontales de tabasco, México" / por Alfonso Villa Rojas. -- p. 29-48. -- En América indígena. -- Vol. 24, no. 1 (enero 1964)

BC

Incluye resumen en inglés

Los productos alimenticios de los chontales proceden de la milpa, la caza y la pesca. El maíz, la calabaza, etc. y algunas otras legumbres y frutas constituyen la parte más importante de su comida diaria. La carne la consumen de dos a tres veces al mes. Sus bebidas favoritas son: el posol, el jorote y el balché. No acostumbran tomar leche por considerarla repulsiva.

- 183 VILLA ROJAS, Alfonso. "Distribución y estado cultural de los grupos mayenses del México actual" / por Alfonso Villa Rojas. -- p. 45-77. -- En Estudios de cultura maya. -- Vol. 2 (1962)

IIF

Bibliografía: p. 75-77

Realiza una descripción de la economía de los grupos mayenses que habitan el sureste de la República, en las entidades de Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Tabasco y Chiapas; siendo estos ocho: mayas, tzeltales, tzotziles, choles, tojalabales, mames, chontales y lacandones.

- 184 ---- "Los huicholes". -- p. [1-4]. -- En Acción indigenista. -- No. 20 (feb. 1955)

IIF

Estudio realizado por el antropólogo Alfonso Villa Rojas.

La economía de los huicholes se basa principalmente en la agricultura. Generalmente, la cosecha no basta para cubrir las necesidades de la familia. Algunos hombres cambian el maíz sobrante por ganado.

- 185 ---- "Los lacandones: recursos económicos y organización social" / por Alfonso Villa Rojas. -- p. 461-493. -- En América indígena. -- Vol. 27, no. 3 (jul. 1967)

BC

Incluye resumen en inglés

La economía de los lacandones se basa en la agricultura, de la que obtienen maíz, frijol, chile, etc. Practican la ganadería, la caza y la pesca. Sus bebidas preferidas son el balché y el posol.

- 186 VILLA ROJAS, Alfonso. "Notas sobre la etnografía de los mayas de Quintana Roo" / por Alfonso Villa Rojas. -- p. 227-241. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 3, no. 3 (sept.-dic. 1939)

BC IIA

El maíz es la base principal de la alimentación de los mayas. Otro producto que forma parte de su vida económica es el chicle, la importancia de este producto es exclusivamente comercial. Anteriormente los indígenas obtenían sus entradas pecuniarias mediante la cría de cerdos. En la actualidad esta actividad ha decaído.

- 187 ---- "Notas sobre los zozques de Chiapas, México" / por Alfonso Villa Rojas. -- p. 1031-1070. -- En América indígena. -- Vol. 33, no. 4 (oct.-dic. 1973)

BC

Incluye resumen en inglés
Bibliografía: p. 1066-1069

Los zozques se dedican al cultivo del maíz, frijol, calabaza y yuca. Complementan su alimentación con otros cultivos. Los productos que obtienen de la milpa son limitados, lo que ha propiciado que se dediquen al cultivo de alimentos de carácter comercial como: el café, la pimienta y el barbasco. Practican la ganadería.

- 188 VILLA ROJAS, Alfonso. "Los quejaches : tribu olvidada del antiguo Yucatán" / por Alfonso Villa Rojas. -- p. 97-116. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 18 (1962)

IIA

Bibliografía: p. 114-116

Los quejaches, ancestros de los actuales lacandones, se dedicaron a la agricultura. Cultivaron maíz, frijol, chile y calabaza. Aparte de estos productos básicos de la alimentación diaria, practicaron la caza y la pesca. Contaban con aves domesticadas que comían en sus festejos u otras ocasiones de excepción.

W

- 189 WASSERSTROM, Robert. "La evolución de la economía regional de Chiapas, 1528-1975" / por Robert Wasserstrom. -- p. 479-498. -- En América indígena. -- Vol. 36, no. 3 (jul.-sept. 1976)

BC

Incluye resumen en inglés

Examina las causas que desde el siglo XVI han transformado la vida social, económica y política de los tzotziles y tzeltales. Los datos de la investigación se basan en documentos históricos y en la tradición oral. Debido a la baja producción de maíz, frijol, chile y de otros cultivos, muchos nativos se contratan en trabajos temporales. Otros, rentan tierras.

- 190 WEATHERS, Kenneth. "La agricultura de los tzotzil de Nabenchauc, Chiapas-Méx." / por Kenneth Weathers. -- p. 315-319. -- En América indígena. -- Vol. 6, no. 4 (oct. 1946).

BC

Incluye resumen en inglés

Menciona que el maíz es alimento principal de la dieta de los tzotziles. También cultivan col, nabo, calabaza, etc. Estas cosechas se emplean para el propio consumo. Se dedican a la cría de animales, aunque algunos de ellos no los incluyen en su alimentación.

- 191 WEITLANER, Roberto J. "Los chinantecos" / por Roberto J. Weitlaner. -- p. 195-216. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 3, no. 3 (sept.-dic. 1939)

BC IIA

"Conferencia leída ante la Sociedad Mexicana de Antropología el 13 de enero de 1938"

Presenta un informe de las expediciones y viajes realizadas a la Chinantla. Hace unos 40 años en esta región obtenían café, algodón, tabaco, cacao y vainilla, mientras que hoy, los únicos productos de explotación son el café y el plátano. Los productos de consumo son el maíz y el frijol en cosechas escasas. El comercio entre un pueblo y otro es casi nulo.

- 192 WEITLANER, Roberto J. "Sobre la alimentación chinanteca" / Roberto J. Weitlaner. -- p. 177-195.
-- En Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia. -- T. 5 (1951)

BC IIH INAH

Analiza el menú básico de los chinantecos, los alimentos de origen vegetal y animal; algunos procesos de elaboración, alimentos raros que revelan la subsistencia de costumbres que en el pasado tal vez hayan tenido mayor importancia. Incluye también las bebidas, las comidas ceremoniales, costumbres de mesa y creencias.

- 193 WILLIAMS GARCIA, Roberto. "Etnografía prehispánica de la zona central de Veracruz : totonacos" / Roberto Williams Garcia. -- p. 157-161. -- En Revista mexicana de estudios antropológicos. -- T. 13, [Inos.] 2 y 3 (1952-53)

IIA

Los totonacos se dedican a la agricultura, practican la caza y la pesca. Entre los alimentos que consumen se encuentran: maíz, frijol, chile y tubérculos. En lo que se refiere a frutas ingieren ciruela, piña, zapote, aguacate. Por otro lado, los animales también forman parte de su alimentación. Acostumbran beber atole, chicha, chocolate y pozole.

- 194 ZIZUMBO V., Daniel. "Aspectos etnobotánicos de las calabazas silvestres y cultivadas (Curcubita ssp.) de la Península de Yucatán" / Daniel Zizumbo V. -- p. 15-29. -- En Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán. -- Año 13, no. 77 (marzo-abr. 1986)

IIF

Destaca la importancia biológica, histórica y cultural de las calabazas silvestres y cultivadas que se desarrollan actualmente en la Península de Yucatán. Señala que después del maíz, la calabaza fue la planta más importante en la época prehispánica.

INDICE ANALITICO

A

Abejas - Cría véase APICULTURA

Aborígenes de México véase INDIOS DE MEXICO

Acción indigenista 11, 50-51, 58, 81-82, 121,
132, 137, 141, 150, 155, 158, 184

Adán, Elfege 1

Agave véase MAGUEY

"La agricultura de los tzotzil de Nabenchauc, Chiapas-Méx." 190

"Agricultura prehistórica intensiva en las tierras bajas de los
mayas" 176

AGRICULTURA

-- Juárez, Sierra de (Oaxaca) véase AGRICULTURA - SIERRA
DE JUAREZ (OAXACA)

SIERRA DE JUAREZ (OAXACA) 141

TEPOZTLAN (MORELOS) 103

Agronomía véase AGRICULTURA

Aguacile véase AHUAHUTLE

Aguinaco, Jorge de 36

AHUAHUTLE 4

Ahuautle véase AHUAHUTLE

"El ahuatle de Texcoco" 4

Ahuautli véase AHUAHUTLE

Alcocer, Gabriel V. 2

Alegría véase AMARANTHUS

"La alegría" 174

"Algunos aspectos del estado de Sonora, de interés para la salud pública" 171

"Algunos datos etnográficos acerca de los lacandones" 49

"La alimentación de los antiguos mexicanos" 104

"La alimentación entre los mexicanos" 45

"La alimentación tarasca" 151

Alvaro, Nayra 146

AMARANTHUS 174

Amaranto véase AMARANTHUS

"El ambiente nutricional de los grupos mayas de Chiapas" 126

América indígena 16-19, 21, 40, 47, 66, 72, 75-76, 95, 97, 103, 108, 114-115, 125-126, 136, 142, 170, 176, 182, 185, 187, 189-190

Anales de antropología 12, 22, 44, 98, 105, 116, 134, 143, 168-169

Anales del Instituto de Biología 4-5, 104, 109, 111, 147, 153-154

Anales del Instituto de Biología. Serie Zoología 148-149

Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia 60, 80, 107, 127-128, 130-131, 140, 151, 192

Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía 1, 7, 84, 100

Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología 78, 106

Anales del Museo Nacional de México 2, 101-102, 177-178

Anaya Monroy, Fernando 3

Ancona H., Leopoldo 4-5

Andrews, Anthony P. 73

ANEMIA - DIAGNOSTICO 9

Animales de granja véase GANADO, CRIA DE

"Los animales domesticos en el norte del área maya" 20

Antropofagia véase CANIBALISMO

"La antropofagia entre los antiguos mexicanos" 3

Anuario de la Sociedad Folklorica de México 74, 152

APICULTURA 67, 117

--- GUERRERO 77

"La apicultura indigena" 117

Apomo véase CAPOMO

"Aprovechamiento de los recursos lacustres en la cuenca de México : los patos" 168

"Apuntes etnográficos sobre los otomies del distrito de Lerma" 78

"Apuntes sobre costumbres yaquis" 173

Armendáriz, Lorenzo 146

Arnold, Channing 6

ARNOLD, CHANNING. THE AMERICAN EGYPT 6

Arpee, L. H. 7

"Aspectos etnobotánicos de las calabazas silvestres y cultivadas (Curcubita ssp.) de la Península de Yucatán" 194

Atizies taxcoensis véase JUMILES

ATOLE 93

Auauhtle véase AHUAHUTLE

"La avifauna arqueológica de Cozumel" 73

"Ayer y hoy del chocolate" 61

Ayokis vease MIXES

Ayukis vease MIXES

AZTECAS

--- ALIMENTOS 45, 48

RITOS Y CEREMONIAS 134

"Los aztecas : breve estudio histórico-social" 113

B

Balam Pereira, Gilberto 8-11

Barjak, Emil 15

Barrenechea Molina, Roberto 155

Barrera Rubio, Alfredo 12

Barrera Vázquez, Alfredo 13

Batalla de Rodríguez, M. A. 14

Batanero, Leonor 15

Beals, Ralph L. 16-18

Beltrán, Enrique 19

Benavides C., Antonio 20

BERNARDINO, DE SAHAGUN, FRAY, 1492-1590. HISTORIA DE LAS COSAS
DE NUEVA ESPAÑA. LIBRO X 153

BERNARDINO, DE SAHAGUN, FRAY, 1492-1590. HISTORIA DE LAS COSAS DE
NUEVA ESPAÑA. LIBRO XI. CAPITULO III 109

Blom, Franz 21

Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la
Universidad de Yucatán 20, 39, 43, 49, 73, 144, 194

Boletín indigenista 24, 57, 79

Bonfil Batalla, Guillermo 22

Bonifaz Nuro, Alberto 48

Borges Ramírez, Angel 23

Botánica fósil véase PALEOBOTANICA

Bourges Rodríguez, Héctor 149

Bower, Bethel 24

Brambila, Ignacio 85

Brosium alicastrum véase CAFOMO

Buendía, Víctor 25

C

CACAO 48

Cacao (Arbol) véase CACAO

"El cacao entre los aztecas" 48

CALABAZA 194

"El cambio social y cultural del maya desde el siglo XVI" 181

CANIBALISMO 3, 134

"El canibalismo azteca ¿una necesidad ecológica?" 134

CAFOMO 124

Carrada Bravo, Teodoro 26

Carranza, Armando 27

Casas, Alejandro 136

"Catálogo de los frutos comestibles mexicanos" 2

Centro Tecnológico Agropecuario de Xmatkuil 83

Cerda Silva, Roberto 28-35, 157

Chamulas véase TZOTZILES

Chapa, Martha 36

Chávez V., Adolfo 9, 37, 11

CHICHIMECAS-JONAZ - ALIMENTOS 98

CHILOCUILES 5

"Los chilocuales, o, Gusanitos de la sal de Oaxaca" 5

"Chinampa-metepanche-caanche, tres agrosistemas del México prehispánico" 43

"Los chinantecos" 191

CHINANTECOS

-- AGRICULTURA 57

ALIMENTOS 191-192

"The Chinantec trib, Yolox, Ixtlan de Juarez, and Oaxaca regions"
57

CHOCOLATE 61

CHOLES - ALIMENTOS 79

CHONTALES (DE TABASCO) - ALIMENTOS 75, 182

"Los chontales de Tabasco, México" 182

Choras véase CORAS

Chotas véase CORAS

Christensen, Bodil 38

Chumiles véase JUMILES

Cinantecos véase CHINANTECOS
CITRICOS 123
COCINA MEXICANA 36, 62-63
"Cocina mexicana de lo extraño a lo exótico" 62
"El color en la cocina mexicana" 36
Colunga G. M., Patricia 39
Comas, Juan 40
Congreso Mexicano de Ciencias Sociales (10 : 1941) 40
"Consumo de alimentos, estado nutricional y parasitosis
intestinal en una comunidad indígena" 41
"Los coras" 28
CDRAS - ALIMENTOS 28
Cornejo Cabrera, Ezequiel 42
Corona Sánchez, Eduardo 43
Cria de abejas véase APICULTURA
Cria de ganado véase GANADO, CRIA DE
CUCAPAS - AGRICULTURA 150
Cuextecos véase HUASTECOS
CUICATECAS - ALIMENTOS 1, 29
Cuicatecos véase CUICATECAS
"Los cuicatecos" 29
"Los cuicatecos actuales" 1
Cuidado de las abejas véase APICULTURA
Cultivo de la tierra véase AGRICULTURA
Cultivo de las abejas véase APICULTURA

"El cultivo de las abejas en el estado de Guerrero" 77

"La cultura zapoteca" 59

Curcubita ~~y base~~ CALABAZA

D

Daltabuit G., Magali 44

Dávalos Hurtado, E. 45

Delgado, Jorge 150

Delgado, Sergio A. 176

"Descripción de la provincia de Sonora en el siglo XVIII" 85

"Desnutrición en áreas rurales marginadas de la República Mexicana : epidemiología y programa de control" 55

DESNUTRICION EN NIÑOS 55

-- TAMAULIPAS 26

TEPETLIXPA (MORELOS) 37

YUCATAN 8

"Diagnóstico del estado nutricional de escolares campesinos de la Península" 8

Díaz Gómez, David 46

"Diet and demography in Texcoco on the eve of the Spanish conquest : a semiquantitative reconstruction from selected ethnohistorical text" 94

"The diet of a Tarascan village" 16

"Distribución y estado cultural de los grupos mayenses del México actual" 183

"Diversidad y uso alimenticio del henequén : implicaciones para su proceso evolutivo y perspectivas de aprovechamiento (1)" 39

"Dos fiestas chichimecas" 78

Duby, Gertrude 21, 47

Dulce de panela ~~véase~~ PANELA

DURAND, TH. INDEX GENERUM-PHANEROGAMUN 2

Durand-Forest, Jacqueline de 48

E

"La economía de los pueblos indígenas huastecos de San Luis Potosí" 118

El México antiguo 77

"En El Caracol de Texcoco, la versión de un super alimento azteca" 122

Encuentro Regional de Investigación sobre Salud y Sociedad (10 : 1987 : Facultad de Medicina, UADY) 10

"Ensayo de interpretación del Libro X de la Historia de Sahagún" 153

"Ensayo de interpretación del Libro undécimo de la Historia general de las cosas de Nueva España, de fray Bernardino de Sahagún. III Los mamíferos" 109

"Ensayo sobre el alcoholismo entre las razas indígenas de México" 119

"Entre los indios lacandones de México" 21

"Epidemiología de la desnutrición en una comunidad rural" 37

Escalante Aguilar, Carlos 49

ESCAMOLES 175

"Los escamoles, el caviar mexicano" 175

Espriella Miranda, Carlos 171

- "Estado actual de los lacandones de Chiapas, Méx." 47
- Estrada, Agustín 15
- "Estudio de las plantas cultivadas en la región de Ixcar de Matamoros, Pue." 14
- "Estudio de poblados en la Sierra Zapoteca de Oaxaca, México" 17
- "Estudio etnográfico de los actuales indios tuxpaneca del estado de Jalisco" 106
- "Estudio etnográfico sobre los indígenas de Tlaquilpan" 84
- "Estudio sobre la alimentación en el poblado de Acaçoyahua" 80
- Estudio de cultura maya 183
- Estudios de cultura náhuatl 3, 48
- "Etnografía antigua en el oriente de México" 135
- "Etnografía de los mazatecos" 139
- "Etnografía prehispánica de la zona central de Veracruz : totonacos" 193
- ETNOZOOLOGIA - TERREMOTE (TLALTENCO, MEXICO : D. F.) 169
- "La evolución de la economía regional de Chiapas, 1528-1975" 189

F

- Fabila, Alfonso 50-51
- "La fabricación de la panela entre los indios tepehuas" 24
- "Fauna de la localidad de Terremote, Tlaltenco, D. F." 169
- Fernández, Marisa 52
- Fernández Ruiz, Gerardo 53-54
- "Fiesta de jumiles en Huizteco" 138

"Las fiestas de San Juan Chavinda, Mich." 152

"Floating gardens (chinampas) agricultura in the old lakes of Mexico" 125

Flores Alvarado, Angel 55

Flores Guido, José Salvador 56

Ford, Stanley L. 57

Fósil, Botánica véase PALEOBOTANICA

Fósiles, Plantas véase PALEOBOTANICA

"Frecuencia de anemia en algunas comunidades rurales del altiplano y de las costas" 9

Frost, Frederick J. Tabor 6

FRUTAS - CATALOGOS 2

FRUTICULTURA

-- CHIAPAS 58

Juárez, Sierra de (Oaxaca) véase FRUTICULTURA - SIERRA DE JUAREZ (OAXACA)
SIERRA DE JUAREZ (OAXACA) 81

"Fruticultura y fertilizantes entre los tzeltales y tzotziles del estado de Chiapas" 58

Frutos comestibles véase FRUTAS

Fuente, Julio de la 59-60

G

Gámiz, Natalia 61-64

GANADO, CRIA DE

-- Juárez, Sierra de (Oaxaca) véase GANADO, CRIA DE - SIERRA DE JUAREZ (OAXACA)

GANADO, CRIA DE

-- SIERRA DE JUAREZ (OAXACA) 141

VALLE DEL MEZQUITAL 143

"La gente de los pies ligeros" 53

"Geografía gastronómica" 63

"Geografía gastronómica del taco" 86

"Geografía gastronómica del taco. Continuación" 87

"Geografía y radiografía del tamal. II parte" 88

"Geografía y radiografía del tamal. III parte" 89

"Geografía y radiografía del tamal. IV parte" 90

"Geografía y radiografía del tamal. V parte" 91

"Geografía y radiografía del tamal. VI parte" 92

Gessain, Robert 65

Gómez Carrillo, Georgina 55

Gómez González, Filiberto 66

González Acereto, Jorge Angel 67

González Bonilla, Luis Arturo 68-71

González Richmond, J. Alejandro 41

GRANADO Y BAEZA, BARTOLOME JOSE, 1742-1830. INFORME DEL CURA DE
YAXCABA, YUCATAN, 1813 159

Granja, Animales de véase GANADO, CRIA DE

Grimes, Joseph E. 72

GUARIJIAS - ALIMENTOS 179

Guarijos véase GUARIJIAS

"Los guarijos de Sonora : resumen etnográfico" 179

Guastecos vase HUASTECOS

Guaves vbase HUAVES

Guazontecas vesse HUAVES

Guicholas vbase HUICHOLAS

"Gusanitos de la sal de Oaxaca" 5

H

"Hábitos de consumo de leche y deficiencia de lactasa intestinal en el Valle del Mezquital" 44

"Los hábitos de la alimentación infantil en una comunidad indígena" 112

Hamblin, Nancy L. 73

HARNER, MICHAEL. THE ENIGMA OF AZTEC SACRIFICE 134

Haro y Tamariz, Jesus 74

Harris, Margaret 75

Hatcher, Evelyn 16

Hausen Cowan, Florencia 76

Hendrichs, P. R. 77

HENEQUEN 39, 83, 133

"El henequén durante la colonia" 133

Henning, Pablo 78

Herrera Alexandre, Rafael 99

Hiaquis vbase YAQUIS

Hiriart, Pedro 15

"Historia de la meliponicultura" 67

Hitchner, Ruth 79

Horcasitas de Pozas, Isabel 80

HORTICULTURA - DZIDZANTUN (YUCATAN) 23

"La horticultura en el municipio de Dzidzantun" 23

Huabis véase HUAVES

"Los huastecos" 68

HUASTECOS - ALIMENTOS 22, 68, 118, 172

"Los huave" 30

"Los huave, la magia de un pueblo escondido" 27

HUAVES

-- ALIMENTOS 27, 30

FESCA 146

"Los huaves- mareños de la costa meridional" 146

Huastecos véase HUASTECOS

"Huichol economics" 72

"Los huicholes" 184

HUICHOLES - ALIMENTOS 50, 72, 184

"Los huicholes de Jalisco" 50

I

"Incremento de la fruticultura entre los zapotecos de la Sierra de Juárez, Oaxaca" 81

"Les indiens Huastèques" 172

"Les indiens Tepehuas de Huehuetla" 65

INDIOS DE MEXICO

-- AGRICULTURA 43, 125

ALIMENTOS 104, 113, 183

BEBIDAS 119

ETNOBOTANICA 19, 177-178

Etnologia véase INDIOS DE MEXICO

ISLA DE COZUMEL

-- ALIMENTOS 73

ETNOZOOLOGIA 73

RITOS Y CEREMONIAS 3

SIERRA ZAPOTECA - AGRICULTURA 17

SONORA - ALIMENTOS 85

TEXCOCO - ALIMENTOS 94

TLAQUILPAN (FACHUCA) - ALIMENTOS 84

TUXPAN (JALISCO) - ALIMENTOS 106

VALLE DE MEXICO - ALIMENTOS 110

VALLE DEL MEZQUITAL - AGRICULTURA 143

YUCATAN 159

"Los indios de Yucatan de Bartolomé del Granado Baeza" 159

Indios mexicanos véase INDIOS DE MEXICO

"Los indios tarahumaras de Chihuahua, México" 7

"Los indios tarascos del Lago de Patzcuaro" 100

Infantes, Alimentos para véase INFANTES - NUTRICION

INFANTES - NUTRICION 112

"Informe sobre la Tarahumara" 82

"Informe sobre la tribu chinanteca, región de Yblox, Ixtlán de Juárez, Oaxaca" 57

Higuera, Guadalupe 37

"Insectos comestibles del Vale del Mezquital y su valor nutritivo" 148

INSECTOS COMO ALIMENTO 149

-- HUIZTECO (TAXCO) 138

TEXCOCO 4

VALLE DEL MEZQUITAL 148, 175

"Interpretación de restos botánicos procedentes de sitios arqueológicos" 105

"An introduction to the Chontal of Tabasco, Mex." 75

"Investigación y estudio de cítricos" 123

Irigoyen Rosado, Renán 83

Islas, Luz 84

Iturriaga de la Fuente, José N. 85-93

Ivanhoe, Francis 94

J

Jenkins, Joyce 95

Jornada de la Semana de la Historia de Yucatán (10 : 1978 : Auditorio Manuel Cepeda, UDY) 181

Juaves véase HUAVES

JUMILES 138

K

Kelly, Isabel 96

"Kiliwas" 155

KILIWA (INDIOS) - ALIMENTOS 155

Krizousacorixa véase AHUAHUTLE

Kunkaas véase SERIS

L

LACANDONES - ALIMENTOS 21, 47, 49, 185

"Los lacandones : recursos económicos y organización social" 185

Lange, Frederick W. 97

Lastra de Suárez, Yolanda 98

LECHE COMO ALIMENTO 44

LEGUMBRES - YUCATAN 56

Lemus Olvera, Rafael 99

León, Nicolás 100-102

Lewis, Oscar 103

Liometopum apiculatum véase ESCAMOLES

Llamas, Roberto 104, 154

Luna Rivas, Eula 144

McClatchie, Barbara 73

McClung de Tapia, Emily 105

Macías, Carlos 106

Macías, Pilar 174

MAGUEY 15

MAIZ COMO ALIMENTO 64, 108

"El maíz entre los purépecha de la cuenca del Lago de Patzcuaro, Michoacán, México" 108

"Los mame" 31

MAMES - ALIMENTOS 31, 116, 140

"Los mames de la región oncocercosa del estado de Chiapas" 140

Mams véase MAMES

Manrique Castañeda, Leonardo 107

Mapes, Cristina 108

"Las maravillas del maguey" 15

Martín del Campo, Rafael 109-111

Martínez, Celia 112

Martínez G., Raúl 113

Maseco véase CAPOMO

Masewales véase MAYAS

Mason, J. Alden 114-115

"Los mayas" 13

MAYAS

- AGRICULTURA 12, 176, 181
- ALIMENTOS 6, 13, 97, 160, 186
- ANIMALES DOMESTICOS 20
- NUTRICION 8, 11, 126
- PESCA 144-145

"Los mazahuas" 156

MAZAHUAS - ALIMENTOS 156

Mazahuis véase MAZAHUAS

MAZATECAS - ALIMENTOS 76, 139

Mazatecos véase MAZATECAS

Medina, Andrés véase Medina Hernández, Andrés

Medina Hernández, Andrés 116, 166

Mems véase MAMES

Méndez, Pedro 177

Mendieta Huerta, Edmundo 188

Mendieta y Nuñez, Lucio 119

Mercado R., Antonio 88-92, 120, 122

Mexican folkways 173

Mexicas véase AZTECAS

México desconocido 15, 25, 27, 36, 46, 52-54, 61-64, 85-93, 99,
120, 122, 138, 146, 174-175

México indígena 117, 129, 160-167

México indígena. Suplemento 179-180

MEZCAL 99

Mijes vease MIXES

"Los mixes" 32

"Los mixes" 121

MIXES

-- AGRICULTURA 18

ALIMENTOS 32, 121

MIXTECAS vease tambien CUICATECAS, TRIQUES

MIXTECAS

-- AGRICULTURA 158

ALIMENTOS 107

ETNOBOTANICA 136

NUTRICION 112

Mixtecos vease MIXTECAS

"The modern Totonac" 96

Molinari, Sara 121

Moller, Harry 122

Monsreal Bolfo, Diego 123-124

Moriarty, James Robert 125

N

Nahmad, Salomdn 121

Nahoas vease NAHUAS

Nahualtlacas vease NAHUAS

NAHUAS véase también AZTECAS, CORAS, GUARIJIAS, HUICHOLAS,
TLAHUICAS

NAHUAS - ALIMENTOS 22, 161

"La navegacion entre los mayas : una actividad económica" 144

Nayaritas véase CORAS

Nigh, Ronald B. 126

Nolasco Armas, Margarita 127-131

NOPAL 52

"Los nopales, héroes del desierto" 52

"Nota acerca del aprovechamiento de algunas plantas de
importancia económica en la región del Valle del Mezquital,
Hgo." 147

"Notas de la Tarahumara" 132

"Notas etnográficas de la región Huasteca, México" 22

"Notas etnográficas de los mames de Chiapas" 116

"Notas etnográficas sobre los mazatecos de Oaxaca, Méx." 76

"Notas sobre la alimentación e indumentaria de los indios chol de
Chiapas, México" 79

"Notas sobre la etnografía de los mayas de Quintana Roo" 186

"Notas sobre la población de Santa María Chigmeecatitlan" 107

"Notas sobre los cucapas" 150

"Notas sobre los zoques de Chiapas, México" 187

"Notes and observations on the Tepehuan" 114

"Notes on food and clothing of the Chol indians of Chiapas,
Mexico" 79

"Notes on Yaqui customs" 173

"Noticias de la Mixteca de la Costa, Oaxaca" 158

NUTRICION

-- ACACCOYAHUA (CHIAFAS)	80
CHAVINDA (MICHOACAN)	152
CHIAPA DE CORZO (CHIAFAS)	46
HUAQUECHULA (PUEBLA)	120
IZUCAR DE MATAMOROS (PUEBLA)	154
MILPOLETA (CHIAFAS)	170
SAN ANDRES MIXQUIC (MEXICO : D. F.)	25
SAN MIGUEL TZINACAPAN (PUEBLA)	41
SONORA	171
YUCATAN	10
ZINACANTAN (CHIAFAS)	170

Nutricion de niños véase INFANTES - NUTRICION

0

"Observaciones sobre las condiciones de salud en las regiones rurales de Tamaulipas, México" 26

Odami véase TEPEHUAS

Ojoche véase CAFOMO

Origenes y trayectoria del henequén 83

Orosa Díaz, Jaime 133

Orozco Palavacini, José A. 46

Ortiz de Montellano, Bernardo R. 134

Ortiz Quezada, Federico 36

OTOMIES véase también CHICHIMECAS-JONAZ, MAZAHUAS, MAZATECAS,
PAMES, POPOLOCAS (DE FUEBLA)

OTOMIES - ALIMENTOS 38, 42, 44, 78, 95, 127, 162

"Los otomies : análisis de un grupo marginal" 127

"Los otomies del estado de Puebla" 38

"Los otomies : historia del grupo y de la cultura y su situación
actual" 42

Otomitas véase OTOMIES

P

PALEOBOTANICA 105

Paleontología botánica véase PALEOBOTANICA

Palerm, Angel 135

"Panela making by the Tepehua indians" 24

PANELA 24

Panela de dulce véase PANELA

Panotecos véase HUASTECOS

Pantecos véase HUASTECOS

PAPAGOS - ALIMENTOS 51, 128-129

"Los papagos de Sonora" 51

"Los papagos, habitantes del desierto" 128

"Los papagos perdimos nuestra cultura" 129

Papahotas véase PAPAGOS

Papalotes véase PAPAGOS

PATOS 168

- Feniche Barrera, Roldán 6
- Férez Hidalgo, Carlos 170
- "La pesca entre los mayas prehispánicos" 145
- FFEFFERIKORN, IGNAZ, m. 1725. BESCHREIBUNG DER LANDSCHAFT SONORA 85
- PIMAS BAJOS - ALIMENTOS 130
- "Los pimas bajos de la Sierra Madre Occidental (yucoras y nabomes altos)" 130
- Fino Moreno, José Manuel 148
- Pinomes véase POPOLOCAS (DE PUEBLA)
- Plantas alimenticias véase PLANTAS COMESTIBLES
- PLANTAS COMESTIBLES 19, 136, 177-178
- VALLE DEL MEZQUITAL 147
- "Plantas comestibles de los antiguos mexicanos" 177
- PLANTAS CULTIVADAS
- IZUCAR DE MATAMOROS (PUEBLA) 14
- SIERRA ZAPOTECA 17
- "Las Plantas en la alimentación mixteca : una aproximación etnobotánica" 136
- Plantas fósiles véase PALEOBOTANICA
- "Plantas usadas en la alimentación por los antiguos mexicanos" 19
- "Población y cultura de la Sierra Tarasca, Mich." 137
- "Un poco de folklore del Istmo" 74
- "La podredumbre social del porfiriato en Yucatán expuesta por los arqueólogos británicos Arnold y Frost" 6
- Pomología véase FRUTAS
- Popoca, Juan Alberto 138

"Los popolocas" 101

POPOLOCAS (DE PUEBLA) - ALIMENTOS 101

Pozas, Ricardo 139-140

"El problema social de los indios triques de Oaxaca" 40

"Problemas de la Sierra de Juárez, Oaxaca" 141

"Productos biológicos del Valle de México" 110

PULQUE 111

"El pulque en el México prehispánico" 111

Purépechas véase TARASCOS

"Los purépechas de Patzcuaro : una aproximación ecológica" 142

Q

QUEJACHES - ALIMENTOS 188

"Los quejaches : tribu olvidada del antiguo Yucatán" 188

Quelenes véase TZELTALES

Querenes véase TZOTZILES

Quezada, Noemí 143

Quezada D., Ricardo Delfín 144-145

R

"Raíces comestibles entre los antiguos mexicanos" 178

Ramírez, César 146

Ramírez Laguna, Antonio 147

- "El ramón Brosimum alicastrum, S.W." 124
- Ramón (Planta) véase CAPOMO
- Ramos-Elorduy de Conconi, Julieta 148-149
- Rangel Ochoa Zazueta, Jesús 150
- Rea, Amadeo M. 73
- "Una Reevaluación de la población del norte de Yucatán en el tiempo del contacto español, 1528" 97
- "Regimen alimenticio de los habitantes de la región de Izucar de Matamoros (Pue.)" 154
- Rendón, Silvia 151
- "Repercusiones sociales y alimenticias de la migración rural en Yucatán" 10
- Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán 8, 10, 23, 56, 67, 123-124, 133, 159
- Revista de la Universidad de Yucatán 6, 13, 83, 145, 181
- Revista mexicana de estudios antropológicos 38, 45, 59, 65, 94, 96, 110, 135, 139, 172, 186, 188, 191, 193
- Revista mexicana de sociología 28-35, 42, 68-71, 112-113, 118-119, 156-157
- Río, Alfonso del 152
- Rivera M., Irene 153
- Roca, Juan 154
- Rodríguez García, Víctor Ángel 155
- Rodríguez Gil, Alfonso 106
- Rojas González, Francisco 156-157
- Rojas S., Isidro 158
- Ruz Menéndez, Rodolfo 159

- Siencz F., María 44
- Salud pública de México 9, 26, 37, 41, 55, 171
- "Salud y nutrición entre los mayas de Valladolid, Yucatán" 11
- "San Gregorio : an Otomi village of Hidalgo, Mex." 95
- "Semblanza de los mayas de Yucatán y Campeche" 160
- "Semblanza de los nahuas de la Sierra Madre Norte de Puebla" 161
- "Semblanza de los otomies" 162
- "Semblanza de los seris" 163
- "Semblanza de los tarahumaras" 164
- "Semblanza de los totonacos" 165
- "Semblanza de los tzeltales" 166
- "Semblanza de los tzotziles" 167
- "Los seris" 69
- SERIS - ALIMENTOS 69, 131, 163
- "Los seris, desierto y mar" 131
- Serra Puche, Mari Carmen 168-169
- Sisal véase HENEQUEN
- "La Situación nutricional de la población rural de los Altos de Chiapas" 170
- Soberanes, Guillermo 171
- "Sobre la alimentación chinanteca" 192
- "Social and economics changes in a Mexican village : Tepoztlan, 1926-1944" 103
- Sociedad Mexicana de Antropología 191

Sodi, Demetrio 17, 97
Soliz, Andrés 176
Soria, Soto 50
Stresser-Péan, Guy 65, 172
Suárez Castañeda, Jacqueline 55

T

TACOS 86-87
TAMALES 88-92
Tapa de dulce véase PANELA
"Los tarahumaras" 33
TARAHUMARAS - ALIMENTOS 7, 33, 53, 66, 82, 132, 164
"Los tarahumaras, el grupo étnico más numeroso que aún conserva su primitiva cultura" 66
TARASCOS - ALIMENTOS 16, 100, 102, 107, 137, 142, 151
"Los tarascos : notas históricas, étnicas y antropológicas. Segunda parte, etnografía precolombina" 102
TECUITLATL 122
"Tepehuan, and the other aborigenes of the Mexican Madre Occidental" 115
Tepehuanes véase TEPEHUANOS
"Los tepehuanes" 34
TEPEHUANOS - ALIMENTOS 34, 114-115
TEPEHUAS - ALIMENTOS 24, 65
Teotecas véase CHINANTECOS

"Tierra y productividad agrícola en la región Puuc" 12

TLAHUICAS - ALIMENTOS 138

"El tlalloli es una caja de Pandora" 64

Toledo, Víctor Manuel 142

Toor, Frances 173

Totonacas véase TOTONACOS

TOTONACOS véase también TEPEHUAS

"Los totonacos" 70

TOTONACOS - ALIMENTOS 70, 96, 135, 165, 193

Totonecas véase TOTONACOS

TRIQUES - ALIMENTOS 40, 54

"Los triques, habitantes de la Mixteca" 54

Trujillo de los Santos, Axel 174-175

Turner. B. L. 176

Tzeldales véase TZELTALES

TZELTALES

-- AGRICULTURA 166, 189

ALIMENTOS 58

Tzendales véase TZELTALES

Tzentaes véase TZELTALES

"Los tzotziles" 157

TZOTZILES

-- AGRICULTURA 189-190

ALIMENTOS 58, 157, 167

U

Urbina, Manuel 177-178

V

Valadez Azua, Rall 168-169

Valdivia Dounce, María Teresa 179

"El Valle del Mezquital en el siglo XVI" 143

"Valor nutritivo de ciertos insectos comestibles de México y lista de algunos insectos comestibles del mundo" 149

Vargas Montero, Guadalupe 180

Varogios véase GUARIJIAS

"El vasto mundo de los atoles" 93

Villa Rojas, Alfonso 181-188

"Los vivos días de muertos en Chiapa de Corzo" 46

"Los vivos días de muertos en Huaquechula" 120

"Los vivos días de muertos en Mixquic" 25

W

Wavis véase HUAVES

Wasserstrom, Roberto 189

Weathers, Kenneth 190

Weitlaner, Roberto J. 191-192

"The Western Mixe Indians of Oaxaca, Mexico" 18

Williams García, Roberto 193

Y

"Los yaquis" 71

YAQUIS - ALIMENTOS 71, 173, 180

"Los yaquis de Sonora" 180

"Yucatán : tierra de las leguminosas" 56

Z

ZAPOTECAS véase también CHINANTECOS

ZAPOTECAS - ALIMENTOS 59-60, 74, 81

Zapotecos véase ZAPOTECAS

"Los zapotecos de Choapan, Oaxaca" 60

Zinantecos véase CHINANTECOS

Zizumbo V., Daniel 39, 134

Zootecnia véase GANADO, CRIA DE

"Los zoques" 35

ZOQUES - ALIMENTOS 35, 187

Zotziles véase TZOTZILES

ANÁLISIS CUANTITATIVO DE LA BIBLIOGRAFÍA

Con base en la información obtenida, ésta revela lo siguiente:

En cuanto al número de artículos publicados en las publicaciones en serie (Cuadro 1), se tiene que en la publicación America indígena se registra el mayor número de artículos publicados, 28, lo que representa el 14.432 %.

En segundo lugar se encuentra la publicación México desconocido con 27 (13.917 %) artículos.

La Revista mexicana de sociología ocupa el tercer lugar con 17 (9.793 %) artículos.

Mientras que en las publicaciones El México antiguo y Estudios de cultura maya se publicó 1 (0.515 %) artículo en cada una.

En el Cuadro 2 se presenta la fecha de publicación de los artículos; se puede apreciar que durante el quinquenio que abarca de 1978 a 1982 se publicaron la mayor parte de los artículos, 30 para ser exactos, lo que representa 18.566 %.

El segundo lugar lo ocupa el lustro que comprende de 1938 a 1942 con 25 (12.885 %) artículos publicados.

Mientras que con 24 (12.371 %) artículos se encuentra el quinquenio que cubre de 1983 a 1987, ocupando el tercer lugar.

Por otro lado; los quinquenios que incluyen el menor número de artículos publicados son los siguientes: de 1908 a 1912 y de 1928 a 1932, ambos con 2 (1.030 %) artículos, y con sólo 1 (0.515 %) artículos el lustro que abarca de 1918 a 1922.

Cabe aclarar que en los quinquenios de 1903 a 1930 solo se consideraron los artículos publicados en seis revistas, lo que impide obtener inferencias respecto a las políticas institucionales en relación a la investigación sobre la alimentación de los grupos indígenas.

Existen dos quinquenios en los cuales no se publicó artículo alguno, éstos son de 1913 a 1917 y de 1923 a 1927 respectivamente, lo que representa diez años.

C U A D R O 1

Número de artículos publicados en las publicaciones en serie incluidas.

Títulos de las publicaciones	Número de artículos	%
América indígena	28	14.432
México desconocido	27	13.917
Revista mexicana de sociología	19	9.793
Acción indigenista	14	7.216
Revista mexicana de estudios antropológicos	14	7.216
Anales de antropología	10	5.154
Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia	10	5.154
México indígena	10	5.154
Anales del Instituto de Biología	9	4.639
Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán	9	4.639
Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán	7	3.608
Salud Pública de México	6	3.092
Anales del Museo Nacional de México	5	2.577
Revista de la Universidad de Yucatán	5	2.577
Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía	4	2.061
Boletín indigenista	3	1.546
Anales del Instituto de Biología. Serie Zoológica	2	1.030

continuación

C U A D R O 1

Número de artículos publicados en las publicaciones en serie incluidas

Títulos de las publicaciones	Número de artículos	%
Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología	2	1.030
Anuario de la Sociedad Folklórica de México	2	1.030
Estudios de cultura nahuatl	2	1.030
Mexican folkways	2	1.030
México indígena. Suplemento	2	1.030
El México antiguo	1	0.515
Estudios de cultura maya	1	0.515
TOTAL	194	100

CUADRO 2

Fecha de publicación de los artículos incluidos

Años agrupados por quinquenios	Número de artículos	%
De 1903 a 1907	5	2.577
De 1908 a 1912	2	1.030
De 1913 a 1917	-	-
De 1918 a 1922	1	0.515
De 1923 a 1927	-	-
De 1928 a 1932	2	1.030
De 1933 a 1937	6	3.092
De 1938 a 1942	25	12.886
De 1943 a 1947	14	7.216
De 1948 a 1952	8	4.123
De 1953 a 1957	12	6.185
De 1958 a 1962	9	4.639
De 1963 a 1967	11	5.670
De 1968 a 1972	11	5.670
De 1973 a 1977	18	9.278
De 1978 a 1982	36	18.556
De 1983 a 1987	24	12.371
De 1988 a	10	5.15
TOTAL	194	100

En lo que concierne al idioma en que se publican los artículos (Cuadro 3), se estima que es el español en el cual se encuentra la mayoría de éstos, 181, que representa 93.298 %.

Le sigue el inglés con 11 (5.670 %) artículos.

En último lugar se ubica el francés con sólo 2 (1.030 %) artículos.

El siguiente Cuadro, el 4, se refiere a los autores de acuerdo al número de artículos publicados; se detecta que el autor con mayor producción registra 9 (5.263 %) artículos.

El segundo lugar lo ocupan dos autores con 8 (4.678 %) artículos respectivamente.

El tercer lugar lo ocupa la autora de 5 (2.923 %) artículos.

Cabe destacar que predomina el que un autor elabore sólo 1 (0.584 %) artículo, dando un total de 96 autores con esta escasa producción.

CUADRO 3

Idioma en que se presentan los artículos incluidos

Idioma	Número de artículos	%
Español	181	93.298
Inglés	11	5.670
Francés	2	1.030
TOTAL	194	100

C U A D R O 4

Autores de acuerdo al número de artículos publicados

Autores	Número de Artículos	%
Iturriaga de la Fuente, José N.	9	5.263
Cerda Silva, Roberto de la	8	4.678
Villa Rojas, Alfonso	8	4.678
Nolasco Armas, Margarita	5	2.923
Gamiz, Natalia	4	2.339
Gonzalez Bonilla, Luis Arturo	4	2.339
Balam Pereira, Gilberto	4	2.339
Beals, Ralph L.	3	1.754
León, Nicolás	3	1.754
Martín del Campo, Rafael	3	1.754
Acona H. Leopoldo	2	1.160
Fabila, Alfonso	2	1.169
Fernández Ruiz, Gerardo	2	1.169
Fuente, Julio de la	2	1.169
Mason, J. Alden	2	1.169
Monsreal Boldo, Diego	2	1.169
Fozas, Ricardo	2	1.169
Quezada D., Ricardo Delfín	2	1.169
Ramos-Elorduy de Conconi, Julieta	2	1.169
Rojas González, Francisco	2	1.169

continuación

C U A D R O 4

Autores de acuerdo al número de artículos publicados

Autores	Número de Artículos	%
Serra Puche, Mari Carmen	2	1.169
Trujillo de los Santos, Axel	2	1.169
Urbina, Manuel	2	1.169
Weitlaner, Roberto J.	2	1.169
Adán, Elfego	1	0.584
Alcocer, Gabriel V.	1	0.584
Anaya Monroy, Fernando	1	0.584
Arnold, Channing	1	0.584
Arpee, L. H.	1	0.584
Barrera Rubio, Alfredo	1	0.584
Barrera Vázquez, Alfredo	1	0.584
Batalla de Rodríguez, M. A.	1	0.584
Batanero, Leonor	1	0.584
Beltrán, Enrique	1	0.584
Benavides C., Antonio	1	0.584
Bonfil Batalla, Guillermo	1	0.584
Borges Ramírez, Angel	1	0.584
Bower, Bethel	1	0.584
Buendía, Víctor	1	0.584
Cerrada Bravo, Teodoro	1	0.584

continuación

C U A D R O 4

Autores de acuerdo al número de artículos publicados

Autores	Número de Artículos	%
Carranza, Armando	1	0.584
Chapa, Martha	1	0.584
Chávez V., Adolfo	1	0.584
Christensen, Bodil	1	0.584
Colunga G. M., Patricia	1	0.584
Comas, Juan	1	0.584
Cornejo Cabrera, Ezequiel	1	0.584
Corona Sánchez, Eduardo	1	0.584
Daltabuit G., Magali	1	0.584
Dávalos Hurtado, E.	1	0.584
Díaz Gómez, David	1	0.584
Duby, Gertrude	1	0.584
Durant-Forest, Jacqueline	1	0.584
Escalante Aguilar, Carlos	1	0.584
Fernández, Marisa	1	0.584
Flores Alvarado, Angel	1	0.584
Flores Guido, José Salvador	1	0.584
Ford, Stanley L.	1	0.584
Gessain, Robert	1	0.584
Gómez González, Filiberto	1	0.584

continuación

C U A D R O 4

Autores de acuerdo al número de artículos publicados

Autores	Número de Artículos	%
González Acereto, Jorge Angel	1	0.584
Grimes, Joseph E.	1	0.584
Hamblin, Nancy L.	1	0.584
Haro y Tamariz, Jesús	1	0.584
Harris, Margaret	1	0.584
Hausen Cowan, Florencia	1	0.584
Hendrichs, P. R.	1	0.584
Henning, Pablo	1	0.584
Hitchner, Ruth	1	0.584
Horcasitas de Pozas, Isabel	1	0.584
Irigoyen Rosado, Renán	1	0.584
Islas, Luz	1	0.584
Ivanhoe, Francis	1	0.584
Jenkis, Joyce	1	0.584
Kelly, Isabel	1	0.584
Lange, Frederick W.	1	0.584
Lastra de Suárez, Yolanda	1	0.584
Lemus Olivera, Rafael	1	0.584
Lewis, Oscar	1	0.584
Llamas, Roberto	1	0.584

continuación

C U A D R O 4

Autores de acuerdo al número de artículos publicados

Autores	Número de Artículos	%
McClung de Tapia, Emily	1	0.584
Macías, Carlos	1	0.584
Mánrique Castañeda, Leonardo	1	0.584
Mapes, Cristina	1	0.584
Martínez, Celia	1	0.584
Martínez G., Raúl	1	0.584
Medina Hernández, Andrés	1	0.584
Méndez, Pablo	1	0.584
Mendieta Huerta, Edmundo	1	0.584
Mendieta y Núñez, Lucio	1	0.584
Mercado R., Antoni	1	0.584
Molinari, Sara	1	0.584
Moller, Harry	1	0.584
Moriarty, James Robert	1	0.584
Nigh, Ronald B.	1	0.584
Orosa Díaz, Jaime	1	0.584
Ortiz de Montellano, Bernardo R.	1	0.584
Palerm, Angel	1	0.584
Popoca, Juan Alberto	1	0.584
Quezada, Noemi	1	0.584

continuación C U A D R O 4

Autores de acuerdo al número de artículos publicados

Autores	Número de Artículos	%
Ramírez, César	1	0.584
Ramírez Laguna, Antonio	1	0.584
Rangel Ochoa Zazueta, Jesús	1	0.584
Rendon, Silvia	1	0.584
Rio, Alfonso del	1	0.584
Rivera M., Irene.	1	0.584
Roca, Juan	1	0.584
Rodríguez García, Víctor Angel	1	0.584
Rojas S., Isidro	1	0.584
Ruz Méndez, Rodolfo	1	0.584
Soberanes, Guillermo	1	0.584
Stresser-Péan, Guy	1	0.584
Toor, Frances	1	0.584
Turner, B. L.	1	0.584
Valdivia Dounce, María Teresa	1	0.584
Vargas Montero, Guadalupe	1	0.584
Wasserstrom, Robert	1	0.584
Weathers, Kenneth	1	0.584
Williams García, Roberto	1	0.584
Zizumbo V., Daniel	1	0.584

continuación C U A D R O 4

Autores de acuerdo al número de artículos publicados

Autores	Número de Artículos	%
TOTAL	171*	100

* En el resto de los artículos (13) no aparece la mención de autoría.

El Cuadro 5 incluye los encabezamientos de materia asignados a los 194 registros bibliográficos; se aprecia que 112 (51.612 %) de estos registros incluyen encabezamientos de materia sobre los Grupos indígenas de México'.

Por otro lado, los registros bibliográficos que contienen el encabezamiento de materia referente a los 'Indios de México' son 20 (9.216 %).

A 44 (20.276 %) registros bibliográficos se les asignó encabezamientos de materia relativos a productos alimenticios específicos.

Existen 44 registros bibliográficos con otros encabezamientos de materia, mismos que representan el 18.894 %.

Al analizar los registros bibliográficos con encabezamientos de materia referentes a los 'Grupos indígenas' (Cuadro 6), se observa que son 38 grupos indígenas de los cuales se elaboraron un total de 112 registros bibliográficos.

Asimismo, se detecta que del encabezamiento de materia del grupo de los 'Mayas' se realizó el mayor número de registros bibliográficos 14 (12.5 %).

Ocupan el segundo lugar los encabezamientos de materia referentes a los 'Tarahumaras' y 'Otomíes', ambos con 7 registros bibliográficos, lo cual representa el 6.25 %.

En tercer lugar se encuentran los encabezamientos de materia sobre los 'Totonacos' y 'Tzotziles' con 5 (4.464 %) registros bibliográficos respectivamente.

De los encabezamientos de materia de grupos indígenas de los cuales se elaboró únicamente un registro bibliográfico son: - 'Chichimecaz-Jonaz', 'Choles', 'Coras', 'Cucapás', 'Guarijías', 'Kiliwa (Indios)', 'Mazahuas', 'Pimas bajos', 'Popolocas (De Puebla)', 'Quejaches' y 'Tlahuicas'.

C U A D R O 5

Encabezamientos de materia de los registros bibliográficos incluidos

	Número de registros bibliográficos	%
Registros bibliográficos con encabezamientos de materia relativos a Grupos indígenas de México	112	51.612
Registros bibliográficos con el encabezamiento de materia Indios de México	20	9.216
Registros bibliográficos con encabezamientos de materia referentes a productos alimenticios	44	20.276
Registros bibliográficos con otros encabezamientos de materia	41	18.894
TOTAL	217	100

C U A D R O 6

Registros bibliográficos con encabezamientos de materia sobre Grupos indígenas

Encabezamientos de materia sobre Grupos indígenas	Número de registros bibliográficos	%
1 Aztecas	3	2.678
2 Chichimecas-Jonaz	1	0.892
3 Chinantecos	3	2.678
4 Choles	1	0.892
5 Chontales (De Oaxaca)	2	1.785
6 Coras	1	0.892
7 Cucupás	1	0.892
8 Cuicatecas	2	1.785
9 Guarijías	1	0.892
10 Huastecos	4	3.571
11 Huaves	3	2.678
12 Huicholes	3	2.678
13 Kiliwa (Indios)	1	0.892
14 Lacandones	4	3.571
15 Mames	3	2.678
16 Mayas	14	12.5
17 Mazahuas	1	0.892
18 Mazatecas	2	1.785
19 Mixes	3	2.678

continuación

C U A D R O 6

Registros bibliográficos con encabezamientos de materia sobre Grupos indígenas

Encabezamientos de materia sobre Grupos indígenas	Número de registros bibliográficos	%
20 Mixtecas	4	3.571
21 Nahuas	2	1.785
22 Otomies	7	6.25
23 Papagos	3	2.678
24 Pimas bajos	1	0.892
25 Popolocas (De Puebla)	1	0.892
26 Quejaches	1	0.892
27 Seris	3	2.678
28 Tarahumaras	7	6.25
29 Tepehuanos	3	2.678
30 Tepehuas	2	1.785
31 Tlahuicas	1	0.892
32 Totonacos	5	4.464
33 Triques	2	1.785
34 Tzeltales	3	2.678
35 Tzoltziles	5	4.464
36 Yaquis	3	2.678
37 Zapotecas	4	3.571
38 Zoques	2	1.785
TOTAL	112	100

El Cuadro 7 incluye los registros bibliográficos con encabezamientos de materia sobre productos alimenticios; éste revela que son 27 los productos de los cuales se realizaron 44 registros bibliográficos.

Se puede apreciar que de los encabezamientos 'Insectos como alimento', 'Plantas cultivadas' y 'Tamales' se realizaron 5 registros bibliográficos a cada uno, representando 11.363 %.

Mientras que del encabezamiento de materia 'Henequén' se elaboraron 3 (6.818 %) registros bibliográficos.

De los encabezamientos de materia 'Maíz como alimento' y 'Tacos' se realizaron 2 (4.545 %) registros bibliográficos respectivamente.

Es notorio que predominan más registros bibliográficos (20) con sólo un encabezamiento de materia referente a los productos alimenticios.

Por último, el Cuadro 8 muestra los registros bibliográficos con otros encabezamientos de materia, encontrándose éstos en 17 registros.

Del encabezamiento de materia 'Nutrición' existen 11 registros bibliográficos, lo cual representa 26,829 %.

En encabezamiento de materia 'Desnutrición en niños' se asignó a 4 (9.756 %) registros bibliográficos respectivamente.

Para los encabezamientos de materia 'Apicultura' y 'Cocina mexicana' se prepararon 3 (7.317 %) registros bibliográficos a cada uno.

A 10 registros bibliográficos se les asignó sólo un encabezamiento de materia.

C U A D R O 7

Registro bibliográficos con encabezamientos de materia sobre productos alimenticios

Encabezamientos de materia de Productos alimenticios	Número de registros bibliográficos	%
1 Ahuahutle	1	2.272
2 Amaranthus	1	2.272
3 Atole	1	2.272
4 Cacao	1	2.272
5 Calabaza	1	2.272
6 Capomo	1	2.272
7 Chilocuilis	1	2.272
8 Chocolate	1	2.272
9 Cítricos	1	2.272
10 Escamoles	1	2.272
11 Frutas	1	2.272
12 Henequén	3	6.818
13 Insectos como alimento	5	11.363
14 Jumiles	1	2.272
15 Leche como alimento	1	2.272
16 Legumbres	1	2.272
17 Maguey	1	2.272
18 Maíz como alimento	2	4.545
19 Mezcal	1	2.272

continuación

C U A D R O 7

Registro bibliográficos con encabezamientos de materia sobre productos alimenticios

Encabezamientos de materia de Productos alimenticios	Número de registros bibliográficos	%
20 Nopal	1	2.272
21 Panela	1	2.272
22 Plantas comestibles	5	11.363
23 Plantas cultivadas	2	4.545
24 Pulque	1	2.272
25 Tacos	5	4.545
26 Tamales	5	11.363
27 Tecuitlatl	1	2.272
TOTAL	44	100

C U A D R O 8

Registros bibliográficos con otros encabezamientos de materia

Registros bibliográficos con otros encabezamientos de materia	Número de registros bibliográficos	
1 Agricultura	2	4.878
2 Anemia	1	2.439
3 Apicultura	3	7.317
4 Arnold, Channing	1	2.439
5 Bernardino, de Sahagún	2	4.878
6 Canibalismo	2	4.878
7 Cocina mexicana	3	7.317
8 Desnutrición en niños	4	9.756
9 Etnozoología	1	2.439
10 Fruticultura	2	4.878
11 Ganado, Cría de	2	4.878
12 Granado y Baeza, Bartolomé José	1	2.439
13 Harner, Michael	1	2.439
14 Horticultura	1	2.439
15 Infantes	1	2.439
16 Nutrición	11	26.829
17 Paleobotánica	1	2.439
18 Patos	1	2.380
19 Pfefferkorn, Ignaz	1	2.380
TOTAL	41	100

CONCLUSIONES

El tema sobre la alimentación de los grupos indígenas de México no ha sido considerado línea de investigación prioritaria por parte de antropólogos, etnólogos, médicos, historiadores entre otros; esto se puede comprobar en el pobre desarrollo que se realiza sobre dicho tema, lo cual también incide en el reducido número de artículos que de éste se han escrito en algunas de las publicaciones en serie.

La revista América indígena registró el mayor número de artículos publicados sobre la alimentación de los grupos indígenas mexicanos.

El lustro en el que se publicó el mayor número de artículos es el que abarca de 1978 a 1982.

El idioma en que se publicaron la mayoría de los artículos es en español.

De los autores registrados sólo tres tienen una producción considerable, esto es 9, 8 y 5 artículos publicados respectivamente.

Los grupos indígenas de México con el mayor número de población a nivel nacional son los Nahuas, Mayas y Zapotecas, de los cuales se localizaron 14,2 y 4 registros bibliográficos respectivamente.

Sin embargo, los grupos Papagos, Seris, Mames y Yumas concentran al menor número de esta población a nivel nacional. De los primeros tres grupos se encontraron tres registros bibliográficos de cada uno; de los Pimas sólo 1; en lo que se refiere a los Yumas no se localizó información.

De los grupos indígenas considerados con una población reducida se encuentran los Kikapus, Cotonames, Maribichicoas, Jacaltecos, Motozintlecos, Quiches o Cächiqueros, Tuzantecos, Chujs, Chiapanecos, Ixcatecos, Matlames, Matlazincas o Firindas, Ocuiltecos, Cahitas o Acaxeexes, Chinarras, Tehuecos, Teules, Zuaques, Opatas, de todos ellos no se encontró información.

REFERENCIAS

- 1 MEDINA, Andrés. "La etnografía de México : un cambiante y milenarismo mosaico de lenguas y culturas". -- En Universidad de México. -- Vol. 45, no. 47 (oct. 1990). -- p. 11-12, 14.
- 2 "El Banco de Datos SERIUNAM : un apoyo a las actividades académicas de la UNAM" / Felipe Martínez Arellano... [et al.]. -- 1990. -- Trabajo presentado en el Primer Simposio sobre Bancos de Datos de Información : Tecnología y Aplicaciones, 21-22 de junio de 1990, Archivo General de la Nación
- 3 FIGUEROA ALCANTARA, Hugo. "SERIUNAM Banco de Datos de las publicaciones en serie de la UNAM" / Hugo Figueroa Alcantara, Luz María Mosqueda Martínez, Crescencio Juárez Flores. -- 1990. -- Trabajo presentado en la Sexta Conferencia Internacional Las Computadoras en las Instituciones de Educación y de Investigación, 3-5 de octubre de 1990, Auditorio del Instituto de Física, UNAM.
- 4 CLAPP, Verner W. "Bibliography". -- En The Encyclopedia Americana. -- International edition. -- Danbury, Connecticut : Americana Corporation, c1978. -- v. 3, p. 721.
- 5 MALCLES, Louise Noelle. La bibliografía / tr. por Roberto Juarroz. -- 2a ed. -- Buenos Aires : EUDEBA, 1967. -- (Cuadernos EUDEBA ; 27) . -- p. 10
- 6 MALCLES, op. cit., p. 10-11
- 7 HARMON, Robert B. Elements of bibliography : a simplified approach. -- Metuchen, N. J. : Scarecrow, 1981. -- p. 3
- 8 MALCLES, op. cit., p. 11-12
- 9 CLAPP, op. cit., p. 721
- 10 HAGLER, Ronald. The bibliographic record and information technology / Peter Simmons. -- Chicago : American Library Association, 1982. -- p. 234-235.
- 11 KRUMMEL, D. W. Bibliographies : their aims and methods. -- London : Mansel, 1984. -- p. 30-32

- 12 ROBINSON, A. M. Systematic bibliography : a practical guide to the work of compilation. -- 4th ed. / rev. with an additional chapter by Margaret Lodder. -- London : Clive Bingley ; Munich : K. G. Saur, 1979. -- p. 9
- 13 HARMON, op. cit., p. 5
- 14 Ibid.
- 15 Ibid.
- 16 CLAPP, op. cit., p. 723
- 17 HARMON, op. cit., p. 10
- 18 Ibid., p. 11
- 19 MCLUHAN, Marshal. La galaxia de Gutenberg / traducción de Juan Norella. -- Barcelona : Origen/Planeta, c1985. -- (Obras maestras del pensamiento contemporáneo ; no. 9). -- p. 347. -- Traducción de: The Gutenberg galaxy.
- 20 MCGARRY, K. J. The changing context of information : an introductory analysis. -- London : Clive Bingley, 1981. -- p. 42.
- 21 MCGARY, op. cit., p. 44
- 22 MALCLES, op. cit., p. 17-19
- 23 TAYLOR, David. Managing the serials explosion : the issues for publishers and libraries. -- White Plains : Knowledge Industry Publications, c1982. -- (Professional librarian). -- p. 10.
- 24 DOWNS, Robert B. "Problems of bibliographical control". -- En Essays on bibliography / compiled and edited by Vito J. Benni. -- Metuchen, N. J. : Scarecrow, 1975. -- p. 124-125.
- 25 OSBORN, Andrew W. Serials publications : their place and treatment in libraries. -- 3rd ed. -- Chicago : American Library Association. -- p. 24-25.
- 26 MILLER-MCIURE, Rian. "Challenge for serials automation". -- En Library resources & technical services. -- Vol. 33, no. 2 (April 1989). -- p. 166
- 27 DAVINSON, Donald. The periodicals collection. -- 2nd rev. ed. -- Boulder, Colorado : Westview, 1978. -- p. 79.

- 28 WOODS, Bill M. "Bibliographic control of serials publications". -- En Serial publications in large libraries / edited by Walter C. Allen. -- Urbana, Illinois : University of Illinois, Graduate School of Library Science, c1970. -- (Allerton Park Institute ; no. 16). -- p.
- 29 VESENYI, Paul E. An introduction to periodical bibliography. -- Ann Arbor, Michigan : Pierian, 1974. -- p. vii.
- 30 "Lenguas indígenas". -- En Enciclopedia de México. -- Ciudad de México : Ediciones Enciclopedia de México : Secretaría de Educación Pública, 1988. -- v. 8, p. 4650.
- 31 NOLASCO, Margarita. "Los indios en el censo de 1980". -- En Taller Nacional de Evaluación del Censo General de Población y Vivienda, 1980 (1986 : San Juan del Río, Querétaro). Memoria. Mesa 6. Lengua indígena. -- Aguascalientes, Aguascalientes : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, 1986. -- v. 2, p. [1087].
- 32 GUTIERREZ QUINTERO, Elizabeth. "La lengua indígena como variable censal". -- En Taller Nacional de Evaluación del Censo General de Población y Vivienda, 1980 (1986 : San Juan del Río, Querétaro). Memoria. Mesa 6. Lengua indígena. -- Aguascalientes, Aguascalientes : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, [1986?]. -- v. 2, p. 1143.
- 33 X Censo general de población y vivienda, 1980. Resumen general. -- México : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, 1986. -- v. 2, p. [1425].
- 34 Ibid., p. [1131].
- 35 VALDES, Luz María. "Los indios en los censos de población". -- En Taller Nacional de Evaluación del Censo General de Población y Vivienda, 1980 (1986 : San Juan del Río, Querétaro). Memoria. Mesa 6. Lengua indígena. -- Aguascalientes, Aguascalientes : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, [1986?]. -- v. 2, p. [1063].
- 36 GUTIERREZ, op. cit., v. 2, p. 1133.
- 37 OLIVERA, Mercedes. La población y lenguas indígenas de México en 1970 / María Inés Ortiz, Carmen Valverde. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Geografía : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1982. -- p. 5

- 36 NOLASCO, op. cit., p. 1100.
- 37 OLIVERA, op. cit., p. 5
- 40 GUTIERREZ, op. cit., p. 1132.
- 41 X Censo general de población y vivienda, 1980. Resumen general, op. cit., v. 2, p. 1419-1424.
- 42 GARCIA ACOSTA, Virginia. Los señores del maíz : tecnología alimentaria en Mesoamérica / ilustraciones Ignacio Pérez-Duarte. -- México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes : Pangea, 1990. -- (Colección Los Señores --). -- p. 14
- 43 MCLEANS Y ESTENOS, Roberto. Status sociocultural de los indios de México. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1960. -- (Biblioteca de ensayos sociológicos. Cuadernos de sociología). -- p. 45
- 44 GARCIA, op. cit., p. 14-21.
- 45 Ibid., p. 22-25.
- 46 Ibid., p. 33, 35-36.
- 47 MEXICO. Plan Nacional de Desarrollo, 1989-1994 / Poder Ejecutivo Federal. -- México : Secretaría de Programación y Presupuesto, 1989. -- p.
- 48 Ibid., p. 107.
- 49 MEXICO. "Programa Nacional de Alimentación". -- En Diario oficial. -- (agosto 23, 1990). -- p. 6.
- 50 Ibid., p. 34-35.
- 51 Ibid., p. 8.
- 52 MEXICO. PRESIDENTE (1988- : SALINAS DE GORTARI). Primer informe de gobierno, 10. de noviembre de 1989 / Carlos Salinas de Gortari. -- México, D. F. : Dirección General de Comunicación Social, 1990. -- p. 50
- 53 Ibid., p. 51

- 54 MEXICO. PRESIDENTE (1988- : SALINAS DE GORTARI). 2o. informe de gobierno, 1o. de noviembre de 1990 / Carlos Salinas de Gortari. -- México, D. F. : Dirección General de Comunicación Social, 1991. -- p. 39.
- 55 MEXICO. PRESIDENTE (1988- : SALINAS DE GORTARI). Primer informe de gobierno, 1o. de noviembre de 1989, op. cit., p. 51
- 56 MEXICO. PRESIDENTE (1988- : SALINAS DE GORTARI). 2o. informe de gobierno, 1o. de noviembre de 1990, op. cit., p. 39
- 57 MEXICO. PRESIDENTE (1988- : SALINAS DE GORTARI). Primer informe de gobierno, 1o. de noviembre de 1989, op. cit., p. 50-51
- 58 MEXICO. PRESIDENTE (1988- : SALINAS DE GORTARI). 2o. informe de gobierno, 1o. de noviembre de 1990, op. cit., p. 40-42.
- 59 Ibid., p. 41

D B R A S C O N S U L T A D A S

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 0-88802-241-7 (Canadian Library Association)
 ISBN 0-85365-598-7 (Library Association Publishing)

"El Banco de Datos SERIUNAM : un apoyo a las actividades académicas de la UNAM" / Felipe Martínez Arellano... [et al.]. -- 1990. -- Trabajo presentado en el Primer Simposio sobre Bancos de Información : Tecnología y Aplicaciones, del 21-22 de junio de 1990, Archivo General de la Nación.

CLAPP, Verner W. "Bibliography". -- p. 721-724. -- En The Enciclopedia Americana. -- International edition. -- Danbury, Connecticut : Americana Corporation, c1978

DAVISON, Donald. The periodicals. -- 2nd ed. -- Boulder, Colorado : Westview, 1978. -- 243 p.

X Censo general de población y vivienda, 1980. -- México : Coordinación General de Servicios Nacionales de Estadística, Geografía e Informática, 1983-1986. -- 66v.
 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)

DOWNS, Robert B. "Problems of bibliographical control". -- p. 124-133. -- En Essays on bibliography / compiled and edited by Vito J. Benni. -- Metuchen, N. J. : Scarecrow, 1975

ESCAMILLA GONZALEZ, Gloria. Lista de encabezamiento 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.

FIGUEROA ALCANTARA, Hugo. "SERIUNAM Banco de Datos de las publicaciones en serie de la UNAM" / Hugo Figueroa Alcantara, Luz María Mosqueda Martínez, Crescencio Juárez Flores. -- 1990. -- Trabajo presentado en la Sexta Conferencia Internacional Las Computadoras en las Instituciones de Educación y de Investigación, 3-5 de octubre de 1990, Auditorio del Instituto de Física, UNAM.

GARCIA ACOSTA, Virginia. Los señores del maíz i tecnología alimentaria en Mesoamérica / ilustraciones Ignacio Pérez-Duarte. -- México, D. F. : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes : Pangea, 1990. -- 59 p. -- (Colección Los Señores--)

GUTIERREZ QUINTERO, Elizabeth. "La lengua indígena como variable censal". -- v. 2, p. [1130]-1170. -- En Taller Nacional de Evaluación del Censo General de Población y Vivienda, 1980 (1986 : San Juan del Río, Querétaro). Memoria. Mesa de Lengua indígena. -- Aguascalientes, Aguascalientes : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, [1986?]

HAGLER, Ronald. The bibliographic record and information technology / Peter Simmons. -- Chicago : American Library Association, 1982. -- 346 p.

HARMOND, Robert Bartlett. Elements of bibliography : a simplified approach. -- Metuchen, N. J. : Scarecrow, 1981. -- 253 p.

KUMMEL, D. W. Bibliographies : their aims and methods. -- London : Mansell, 1984. -- 192 p.

"Lenguas indígenas". -- v. 8, p. 4650-4663. -- En Enciclopedia de México. -- Ciudad de México : Ediciones Enciclopedia de México : Secretaría de Educación Pública, 1988

LIBRARY OF CONGRESS. Library of Congress subject headings / prepared by the Office for Subject Cataloging Policy, Collections Services. -- 13th ed. -- Washington : Subject Cataloging Division, Processing Services, 1990. -- 3 v.

MCGARRY, K. J. The changing context of information : an introductory analysis. -- London : Clive Bingley, 1981. -- 189 p.

MCLUHMAN, Marshall. La galaxia de Gutenberg / traducción de Juan Norella. -- Barcelona : Origen/Planeta, c1985. -- 347 p.-- (Obras maestras del pensamiento contemporáneo ; no. 9). -- Traducción de The Gutenberg galaxy

MAC-LEANS Y ESTENOS, Roberto. Status sociocultural de los indios de México. -- México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1960. -- 192 p.
-- (Biblioteca de ensayos sociológicos. Cuaderno de sociología)

MALCLES, Louis Noelle. La bibliografía / tr. por Roberto Juarroz. -- 2a ed. -- Buenos Aires : EUDEBA, 1967. -- 71 p. -- (Cuadernos de EUDEBA ; 27). -- Traducción de: La bibliographie

MEDINA, Andrés. "La etnografía de México : un cambiante y milenarismo mosaico de lenguas y culturas". -- p. 10-18. -- En Universidad de México. -- Vol. 45, no. 47 (oct. 1990)

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. "Programa Nacional de Alimentación, 1990-1994" / Comisión Nacional de Alimentación. -- p. 4-41. -- En Diario oficial. -- (agosto 23, 1990)

MEXICO. PRESIDENTE. (1988- : SALINAS DE GORTARI). Primer informe de gobierno, 1o de noviembre de 1989 / Carlos Salinas de Gortari. -- México, D. F., : Dirección General de Comunicación Social, 1989. -- v.
ISBN 968-820-398-X (obra completa)

MEXICO. PRESIDENTE. (1988- : SALINAS DE GORTARI). Segundo informe de gobierno, 1o de noviembre de 1990 / Carlos Salinas de Gortari. -- México, D. F. : Dirección General de Comunicación Social, 1990. -- 48 p.
ISBN 968-820-419-6 (obra completa)

MILLER-MCIRUNE, Rian "Challenges for serials automation". -- p. 166-171. -- En Library resources & technical services. -- Vol. 33, no. 2 (April 1989)

NOLASCO, Margarita. "Los indios en el censo de 1980". -- v. 2, p. [1086]-1106. -- En Taller Nacional de Evaluación del Censo General de Población y Vivienda, 1980 (1986 : San Juan del Río, Querétaro). Memoria. Mesa s. Lengua indígena. -- Aguascalientes, Aguascalientes : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, [1986?]

OLIVERA, Mercedes. La población y las lenguas indígenas de México en 1970 / María Inés Ortiz, Carmen Valverde. -- 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

OSBORN, Andrew W. Serial publications : their place and treatment in libraries. -- 3rd ed. -- Chicago : American Library Association, 1980. -- 486 p. ISBN 0-8389-0299-5

Reglas para la ordenación alfabética de los catálogos de la American Library Association / Fauline 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, A. M. Lewin. Systematic bibliography : a practical guide to the work of compilation. -- 4th ed. / rev. with an additional chapter by Margaret Lodder. -- London : Clive Bingley ; Munich : K. G. Saur, 1979. -- 135 p.

TAYLOR, David. Managing the serials explosion : the issues publishers and libraries. -- Withe Plains : Knowledge Industry Publications, c1982. -- 155 p. -- (Professional librarian)

VALDES, Luz María. "Los indios en los censos de población". -- v. 2, p. [1062]-1079. -- En Taller Nacional de Evaluación del Censo General de Población y Vivienda, 1980 (1986 : San Juan del Río, Querétaro). Memoria. Mesa 6. Lengua indígena. -- Aguascalientes, Aguascalientes : Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, [1986?]

VESENYI, Paul E. An introduction to periodical bibliography. -- Ann Arbor, Michigan : Pierian, 1974. -- 382 p.

WOODS, Bill M. "Bibliographic control of serials publications". -- p. 161-174. -- En Serial publication in large libraries / edited by Walter C. Allen. -- Urbana, Illinois : University of Illinois, Graduate School of Library Science, c1970. -- 194 p. -- (Allerton Park Institute ; no. 16)