

NUEVAS PUBLICACIONES

STANDARD DE DIETAS PARA EL CANADA

Canadian Journal of Public Health, 40 N^o 10 (1949).
A New Dietary Standard for Canada.

Después de dos años de estudio, el Canadian Council of Nutrition ha publicado unos **standard** de dietas que reemplazan los anteriores.

Por primera vez el concepto de Talla corporal ha sido utilizado de manera dominante como el principal factor de variación del metabolismo individual. Ello, unido a la clasificación de acuerdo a las actividades, ha hecho innecesario los llamados "Márgenes de Seguridad". Los resultados son cifras aparentemente más bajas que las usuales, lo cual es exagerado por el hecho de referirse a las cantidades ingeridas, es decir, ya han sido deducidos los residuos de mesa y cocina.

Además, se da una lista de 5 grupos de alimentos que deben ser utilizados para confeccionar las dietas. Ellos son: Leche, frutas y vegetales, pan, cereales, carne y pescado.

A continuación se dan listas de menús confeccionados por períodos de dos semanas para las diversas estaciones del año y los resultados expresados como promedio diario.

La publicación puede ser obtenida de King Printers Ottawa, al precio de un dólar (\$1,00) por copia.

E. P. P. h.

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Citrus Products, por **J. B. S. Braverman**. Interscience Publishers, New York, 1949. El autor está capacitado muy especialmente para presentar un libro sobre los diversos aspectos de las frutas cítricas, debido a que como director del laboratorio central de productos cítricos en Rogovoth, Israel, tiene una larga práctica en la materia. El libro está dividido en dos partes, composición química y tecnología, además de una introducción que trata de la historia, botánica, cultivo y enfermedades de las cítricas. Está escrito en forma sencilla y comprensible, no obstante ser un tratado técnico y científico y se puede recomendar, por lo tanto, a toda persona interesada en problemas relacionados con la producción y utilización de frutas cítricas. El libro da un recuento corto y claro de la química de las sustancias orgánicas de interés en el asunto, así como también de los procesos técnicos, incluyendo métodos modernos y nuevos.

Se observa que sería posible completar algunos aspectos, como cultivo, cosecha, características macroscópicas estructurales, embalaje, etc., que o no se tratan o se hace de manera muy somera. En la discusión de las características químicas se observa una dispersión considerable, por ser presentados según las partes anatómicas de las frutas donde se encuentran, lo que dificulta darse una idea clara de la química general de las frutas y trae como consecuencia ciertas repeticiones. En vez de dar informaciones someras sobre factores, tales como vitaminas, etc., y su determinación, sería quizás suficiente referir al lector alguna obra de consulta. La explicación de algunos procesos tecnológicos se podría hacer más clara mediante esquemas. No se menciona la posibilidad de utilizar frutas cítricas para productos dietéticos y farmacéuticos.

Estas observaciones son de menor importancia en vista del lenguaje claro y sencillo en que está escrito el libro, del lujo de detalles importantes que contiene y del cuidado que se observó en su aspecto científico. Se puede recomendar a agricultores, industriales, dietistas y, en general, a toda persona interesada en el problema.

N. Cz.

B A N A N A S

Bananas, Chemistry, Physiology, Technology, por Harry W. con Loesecke. Interscience Publishers, New York 3, 1949. 189 páginas.

El autor de este nuevo libro sobre las bananas es bien conocido debido a varias obras sobre la tecnología de alimentos escritas por él. En el presente volumen trata sobre una fruta cuya importancia no se limita a los países donde se produce, sino que es casi igual en todo el mundo, razón por la cual la obra en cuestión encontrará un interés especial. Ya Humboldt reconoció la importancia extraordinaria de las bananas y aseguró que de la misma extensión de terreno cultivado se pueden obtener 33 kg. de trigo, 90 kg. de papas y 4.000 kg. de bananas.

El libro está escrito de una manera clara y sencilla y se abarcan en capítulos resumidos tanto los aspectos científicos como prácticos, lo que le da un valor grande tanto al técnico en nutrición, como también al agrónomo y toda persona interesada en el tema.

Se observa que el libro está escrito por un experto de un país importador y consumidor, pero no productor de bananas. Por lo tanto se dejaron de discutir algunas de las variedades más importantes en los países productores, pero que no se exportan. El valor del libro aumentaría indudablemente con la inclusión de las características químicas y microscópicas de plátanos, topochos y otras variedades de gran importancia en los países tropicales. En la enumeración de las zonas productoras, no se toman en cuenta sino aquellas que exportan cantidades considerables; por lo tanto, no se mencionan países donde la producción es grande, pero consumida íntegramente en el mercado interno, como Venezuela, por ejemplo.

No se describen algunos usos de las bananas y otros se mencionan muy brevemente, como por ejemplo, la fabricación de vino y de vinagre.

Los datos de algunas tablas parecen muy discutibles (tablas Nº 2, 43, 47). No obstante estas omisiones y errores, el libro es de gran valor para la mejor explotación de estas frutas; y es de esperarse que se elaborará una edición en castellano, que tome en cuenta a las variedades de más uso en la América Latina.

GEOGRAFIA DEL HAMBRE

Geografia da Fome (Geografía del Hambre). 2ª edición. Josué de Castro. Empresa Gráfica "O. Cruzeiro" S. A. Rio de Janeiro, Brasil, 1948.

Con una amable dedicatoria recibimos este nuevo libro del Prof. Josué de Castro, quien agrega así un volumen más a su vasta labor de escritor.

Fundamentalmente, el libro de de Castro estudia cuatro áreas del Brasil: la Amazónica; la del Nordeste; la del Centro-Oeste y la del Extremo Sur. Cada una de ellas presenta ciertas características de alimentación que la distingue de las demás.

No cabe duda que la lectura de esta obra es agradable y fácil, ya que toda ella está escrita con la amenidad necesaria para hacerla interesante aún para las personas alejadas de la especialidad.

En realidad "Geografía del Hambre" es un libro sociológico, lo que aumenta el mérito del autor, pues lo eleva hacia campos más amplios que la medicina, para hacer de la nutrición motivo de serias especulaciones sociológicas, logrando que su interés alcance límites más lejanos que los de la simple materia en sí.

Sin embargo, no es tampoco un libro de divulgación, como podría pensarse por lo dicho anteriormente. Es una obra densa, fundamentalmente científica, pero con un estilo que se acerca al ensayo médico y sociológico, cosa difícil de lograr sin caer en lo divulgativo.

El estilo es agradable, aunque se deja caer con frecuencia en lo dramático, exagerando tal vez en algunos pasajes. El mismo título de la obra encierra un contenido de tragedia cósmica. La palabra "hambre", encubre un significado de sensación aguda, violenta, en tanto que el concepto de "desnutrición" refleja algo más real, de deficiencias específicas, que es precisamente lo característico de nuestro mundo. Hay hambre en épocas determinadas; hay desnutrición en áreas, en países, que no padecen de una situación desesperada.

En Brasil hay áreas de desnutrición, en donde la gente come y tal vez satisfaciendo plenamente la sensación del hambre; en Europa, al finalizar la II Guerra Mundial, había niños con hambre, que no podían satisfacerla con ningún alimento. Socialmente hablando, el título de la obra de Castro es más atrayente,

y tal vez más sugestivo, pero entendemos que encierra una intención dramática más sincera y verdadera.

Bien merece la pena leer el libro del Dr. Josué de Castro. Para los brasileros es una contribución extraordinaria para comprender los problemas de las regiones geográficas de su Patria; para los demás, es un esquema denso de los problemas de la nutrición, enmarcado en una magnífica exposición de brillante estilo y contenido sociológico.

J. M. B.

LAS PROTEINAS DEL PLASMA

J. Villar Caso. Editorial Científico Médica, Barcelona, 1950. Un volumen de 189 páginas. Prólogo del Prof. G. Marañón.

Como lo dice la nota de presentación del libro, esta obra constituye una magnífica contribución de la Escuela española al estudio y divulgación de los problemas concernientes a las proteínas sanguíneas. Contiene 566 referencias bibliográficas.

O. L. G. O.

LAS PROTEINAS SANGUINEAS EN EL HOMBRE

Métodos de investigación y su significación en la práctica clínica. F. Wurhrmann y Ch. Wunderly (con otros colaboradores). Ed. Científico Médica, Barcelona, 1949. Un volumen de 370 páginas. Traducción española de J. J. Permanyer Macia.

Esta obra constituye un aporte fundamental a la bibliografía de las proteínas de la sangre. Sus seis capítulos se pueden considerar como magistrales. Para los clínicos tienen particular interés los capítulos III, IV y VI, referentes a la significación clínica de las proteínas plasmáticas, a la clínica de las disproteinemias y paraproteinemias y a los problemas terapéuticos, respectivamente. El material, tanto clínico como de otra naturaleza, es presentado en forma impecable, haciendo de la obra un texto didáctico de estudio y consulta. La bibliografía es muy buena.

O. L. G. O.

VITAMINAS Y SANGRE

G. Pittaluga. Editorial Cultural, S. A., Habana. Biblioteca del Médico Práctico. Vol. XXV, 746 páginas, 1948.

Esta obra del conocido científico Prof. Gustavo Pittaluga comprende diez extensos capítulos en donde el autor expone la doc-

trina general y especial de las vitaminas y sus relaciones, tanto en estado normal como patológico. Fuera de algunos aspectos particulares donde el autor deja reflejar concepciones personales, la obra constituye una síntesis moderna sobre la materia tratada. La obra es más bien de recapitulación y en esto se distingue de otras del mismo autor, ya clásicas en la bibliografía hemopatológica. La presentación es impecable y cada capítulo encierra abundantes referencias bibliográficas. En conjunto nos parece un libro muy útil y no vacilamos en recomendarlo al lector.

O. L. G. O.

ALIMENTACION ESCOLAR

La alimentación del escolar. Dante Costa. Publicación del Ministerio de Educación y Salud. Río de Janeiro, 1948.

En un folleto de 100 páginas el autor hace un estudio detallado de los problemas que se refieren a la alimentación del escolar.

En la primera parte se estudian las meriendas escolares; en la segunda los desayunos; en la tercera las deficiencias nutritivas de los escolares y en la cuarta la Escuela y la Alimentación Popular.

Es un folleto muy recomendable para los encargados de los Servicios de Alimentación Escolar, y muchas de las consideraciones expuestas por el autor en este folleto pueden ser aplicables en otros países.

J. M. B.

ALIMENTACION EN MEXICO

La alimentación en México. Dr. Francisco de P. Miranda. Publicaciones del Instituto Nacional de Nutrología. México, 1947.

En un folleto de 47 páginas el autor hace un estudio acerca de la producción y consumo de alimentos en México, haciendo hincapié acerca de la necesidad de mejorar las estadísticas de producción de alimentos, ya que existen contradicciones entre los datos obtenidos de la producción de alimentos y los hallados en las encuestas alimenticias.

El trabajo incluye al final seis tablas que resumen los datos obtenidos en diferentes trabajos.

Es un folleto muy útil y, como dice el autor, "No está escrito con el ánimo de que lo lean los médicos solamente. Está dedicado principalmente a todos los mexicanos cultos, amantes de servir a su Patria".

J. M. B.

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION

El Instituto Nacional de Nutrición. Realizaciones - Proyectos. A. González Puccini. Serie de Publicaciones del Instituto Nacional de Nutrición. Cuaderno N° 2. Caracas, mayo de 1950.

En el Cuaderno N° 2, correspondiente a la Serie de Publicaciones del Instituto Nacional de Nutrición, el doctor Amando González Puccini ha dado al lector un breve resumen de las labores que viene realizando nuestro Instituto desde los propios días de su fundación, al mismo tiempo que esboza pasajes relacionados con el nacimiento de la ciencia de la Nutrición, pocos años inmediatamente después de la primera guerra mundial.

No cabe duda que hacer una amplia reseña de este trabajo constituiría repetición de lo asentado por su autor en esta obra, meritoria de por sí si tomamos en cuenta lo difícil que es sintetizar en unas pocas páginas el accidentado recorrido que han tenido los servicios de Nutrición en nuestro país.

Su historia, corta en años, es empero larga en vicisitudes y, ¿por qué no?, también en satisfacciones. Bien está lo hecho por el doctor González Puccini, ya que su intención no fué otra que la de informar de manera clara y somera los objetivos que sigue el Instituto Nacional de Nutrición en el presente y los que alientan para el porvenir. En todo caso, él mismo, u otra persona penetrada de estas cuestiones, tendrá que encargarse de recopilar el valioso material disperso en Memorias e Informes acerca de la trayectoria seguida por los servicios de Nutrición y Alimentación en el país, porque desde aquella época en que el doctor Rafael Cabrera Malo, con su extraordinaria inteligencia y mejor voluntad, comenzó a dar los primeros pasos, hasta nuestros días, en que se ha logrado una organización casi completa del Instituto, las alternativas han sido numerosas.

La información contenida en el folleto del doctor González Puccini, es, podemos decir, la iniciación de esa pequeña historia sobre los Servicios de Nutrición en Venezuela.

J. M. B.

BIBLIOGRAFIA SOBRE NUTRICION

Bibliografía Venezolana sobre Alimentación y Nutrición. Fermín Vélez Boza. Serie de Publicaciones del Instituto Nacional de Nutrición. Cuaderno N° 3. Caracas, mayo de 1950.

En un folleto de 160 páginas, el autor ha recogido todo el material publicado en Venezuela en diversas épocas sobre Alimentación y Nutrición. El esfuerzo investigador realizado es encomiable y revela el espíritu inquieto y preocupado del doctor Vélez Boza en esta nueva ciencia. ,

No será necesario redundar acerca de la utilidad práctica de este trabajo, pues su mismo título señala ya esa necesidad de contar con él para cualquier estudio que se haga en el futuro en el país.

Por otra parte, debe llenarnos de satisfacción el contemplar la enorme cantidad de publicaciones que sobre nutrición y alimentación se ha realizado en Venezuela en más de siglo y medio, y especialmente a partir de 1936, en que esta compleja materia comenzó a preocupar al grupo de hombres que, desde entonces, viene laborando a diario por buscar su solución. Tal es así, que el número de autores sobre el tema sobrepasa la cifra de 400, la cual debe estimarse bastante satisfactoria para el medio.

Ahora bien: con el fin de mejorar futuras ediciones que seguramente el doctor Vélez se verá obligado a publicar, nos vamos a permitir hacer algunas observaciones que en su conjunto y desde luego, no empañan en manera alguna la labor realizada por el autor. En primer lugar, la numeración que corresponde al Índice de Autores, índice fundamental en la obra, debe saltar sin número cuando se refiere a un trabajo hecho en colaboración y en el cual el primer autor del trabajo ha sido citado ya. De no hacerlo, se corre el riesgo, evidente en la obra del doctor Vélez, de confundir el número de trabajos publicados con el del número de autores. En segundo lugar, debe tenderse a uniformar el estilo de la presentación de los trabajos, adoptando una forma igual para todos ellos, que dé mejor estética a la obra. Son, pues, pequeños detalles que pueden corregirse fácilmente.

Salvando estos mínimos inconvenientes de forma, la obra adquiere, a no dudarlo, positivo valor bibliográfico.

En resumen: es un trabajo meritorio que debe estimular a su autor a continuar la labor inquisidora, por otro lado bien conocida, y que debe ser acogido con beneplácito por lo útil y por el notable esfuerzo de investigación contenido en él.

J. M. B.

ALIMENTACION MUNDIAL

Hojas de balance de alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (F. A. O.). Washington, D. C., U. S. A. Abril de 1949.

Como resultado de la recomendación adoptada por la Conferencia de la FAO, en su Cuarto Período de Sesiones, la presente publicación obedece a la elaboración de las Hojas de Balance de Alimentos de 41 países, que tenían suficientemente obtenidos los datos adecuados.

Originalmente fueron elaboradas por el personal de la FAO, pero su estudio y revisión estuvo a cargo de los respectivos países interesados para así asegurar su más alto grado de fidelidad.

El informe contiene, en la forma más práctica y sencilla, notas sobre Producción, Existencias, Exportaciones, Abastecimientos Disponibles, Alimentación de los Animales, Manufacturas, Semillas, Desperdicios, Alimentos (en bruto), Por ciento de Extracción, Alimentos Netos, Consumo por Habitante y Notas Estadísticas.

Finalmente los coeficientes, empleados para convertir los alimentos a nutrientes, son tomados de los cuadros sobre la composición de los alimentos que están siendo compilados por la FAO para ser publicados después.

A. S. C.

ALIMENTACION

Tabla de Composición de Alimentos, para uso internacional. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Washington, EE. UU. de A., diciembre, 1949.

Es un cuaderno, publicado además en inglés y francés, bajo el Nº 3, de la serie de publicaciones de la FAO, sobre cuestiones de Nutrición. En realidad constituye un trabajo preparado por Charlotte Chatfield, de la Dirección de Nutrición de la Organización, sobre las informaciones sobre alimentos suministrados por Marcel Autret, Dulce L. Bocobo, Peng Cheng Hsu, K. K. P. Nasiranga y A. G. van Veen (ex-miembro) del Lejano Oriente y Emma Reh y Arturo Vergara, de Latino-América.

Forma parte conjuntamente con las "Hojas de Balance de Alimentos", de que hablábamos anteriormente, de uno de los aspectos de mayor interés y responsabilidad para la FAO, o sea, la apreciación periódica de los alimentos. Su objetivo, por lo tanto, es el de facilitar la última etapa del proceso de preparar las hojas de balance, "impartiendo un mayor grado de uniformidad".

Contiene los siguientes aspectos o tablas: 1) Composición de Alimentos según su peso de Venta (P. V.) al por menor. 2) Composición de Alimentos en términos de la Porción comestible (P. C.) y Proporción de los Productos según su peso de venta (P. V.). (Nota explicativa sobre la carne y la grasa). 3) Factores para convertir el Nitrógeno en Proteína y para calcular el número de las calorías.

A. S. C.

AGRICULTURA

Informes sobre productos: Arroz y fibras duras. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Washington, D. C., U. S. A. 18 de mayo de 1950.

Estos informes relativos a la situación mundial del arroz y las fibras duras, constituyen dos trabajos individuales, publicados simultáneamente, en forma mimeografiada por la División de Información de la F. A. O.

El estudio dedicado al arroz, "es el primero de una serie consagrada a examinar periódicamente la situación mundial en cuanto al arroz se refiera". Su contenido se basa en las estadísticas mundiales del producto obtenidas hasta el 15 de marzo del año en curso, por lo que constituye una evidente nota de actualidad sobre este cereal fundamental.

Contiene un detallado análisis de la situación mundial del arroz, estado de la producción, comercio internacional, situación actual (1950) del comercio, precios y consumo, perspectivas de la producción y del comercio y diversos cuadros estadísticos relacionados con el producto.

El estudio relativo a las fibras duras, es el segundo informe, publicado por la F. A. O. en relación con estos productos y abarca un amplio contenido sobre la situación mundial del producto en forma resumida específicamente sobre las tres fibras más importantes: abacá, sisal y henequén.

Por otra parte, extiende amplias consideraciones sobre producción, exportación, importación y consumo y posteriormente sus perspectivas para los próximos años. Como nota final ofrece un amplio Apéndice que a manera de cuadros estadísticos sobre la situación anterior del producto, suministran datos concretos sobre abacá, sisal y henequén en varios países en la época de preguerra.

A. S. C.

AGRICULTURA Y ALIMENTACION

El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación, las condiciones actuales y las perspectivas. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Washington, D. C., EE. UU. de A. Octubre de 1949.

El trabajo presentado por el Director General de la FAO, Sr. Norris E. Dodd, constituye el segundo informe de esta índole presentado por la Organización sobre la situación mundial de la alimentación y la agricultura, de acuerdo con los trabajos y experiencias obtenidos.

Específicamente se limita a realizar un amplio análisis de la situación internacional de la agricultura y la alimentación, sobre las causas que han detenido su marcha y los factores que han intervenido en su ascenso. Divide en cuatro grandes aspectos la presentación del trabajo, dejando en último caso, las perspectivas para los años 50 y 51. Los tres restantes los dedica a analizar la situación en la forma siguiente: a) Indicadores de la situación mundial: b) Los precios y el poder de compra y c) Niveles de Nutrición y Consumo de Alimentos.

Finalmente contempla valiosos apuntes que a manera de Apéndices, analiza los aspectos siguientes: Productos Agropecuarios, Alimentos. Productos Agrícolas, Fibras. Productos de Pesca. Productos Forestales y Aperos.

Por su contenido, no puede dudarse constituye uno de los documentos fundamentales para el conocimiento integral de los países del globo en los aspectos fundamentales de la agricultura y la alimentación.

A. S. C.

COOPERATIVAS ESCOLARES

Memoria preliminar sobre Cooperativas Escolares. (Un experimento de educación cooperativa en el Brasil). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Washington, D. C. Estados Unidos de Norte América, octubre de 1949.

Este trabajo, publicado en forma de folleto mimeografiado, es el resultado de la Reunión Técnica sobre Cooperativas realizada en Lucknow, Provincias Unidas, India, desde el 24 de octubre al 3 de noviembre del pasado año de 1949.

Constituye en realidad, como apunta su breve prólogo, una memoria preliminar redactada por la FAO, sobre cooperativas escolares, tal y como funcionan en el Brasil. Su finalidad obedece al propósito de orientar soluciones, contra los grandes problemas, que en los países atrasados desde diversos ángulos tropiezan las organizaciones cooperativas fundamentales como sistema de mejoramiento en la producción agrícola, abaratar los costos, y elevar el nivel de vida al fomentar la ayuda mutua.

En realidad, un verdadero sistema educativo de organización de cooperativas, que hoy en día están siendo puestas en práctica por nuestros países atrasados, que ayude a los organismos encargados de su orientación dentro de los diversos países a vencer las dificultades iniciales de su establecimiento, y a "erigir una estructura cooperativa sobre cimientos firmes y duraderos".

Trae, por otra parte, una pequeña bibliografía en relación con las publicaciones brasileñas en torno a la cuestión y un modelo (proyecto) de estatutos para Cooperativas de diversos países.

A. S. C.

INFORME SOBRE LAS GRASAS

Misión a Venezuela: Oleaginosas. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Washington, D. C. Estados Unidos de Norte América, octubre de 1949.

Como resultado de la solicitud hecha por nuestro país a Sir John Boyd Orr, el 6 de mayo de 1947, en el sentido de que la FAO enviara a Venezuela una Misión con el propósito de hacer una investigación y rendir un informe sobre los recursos de aceites comestibles en el país, la organización elaboró esta publicación, orientada en la forma siguiente:

Recomendaciones formuladas por la misión para el incremento de las plantaciones de coco y de los cultivos anuales de semillas oleaginosas y sobre aspectos concretos para la refinación.

Consideraciones acerca de la economía venezolana de grasas y aceites. Abastecimiento actual de grasas. Insuficiencias.

Reconocimiento de Campo de la Misión. Palmas oleaginosas, de cultivo, silvestres, posibilidades de explotación comercial.

Producción de Semillas oleaginosas de cultivo y posibilidades de elaboración.

Es una publicación de gran interés para Venezuela.

A. S. C.

NUTRICION DEL NIÑO

Informe sobre Nutrición del Niño, preparado para el Fondo Internacional de Socorro a la Infancia de las Naciones Unidas, por un Comité Mixto de la Organización de Alimentación y Agricultura de las Naciones Unidas y la Comisión Provisional de la Organización Mundial de la Salud. Washington, D. C. Estados Unidos de Norte América. 23-26 de julio de 1947.

Interesante por demás resulta el Informe sobre Nutrición del Niño, que fuera elaborado por un Comité Mixto de profesionales de la medicina y especialistas de la materia, quienes en esta forma nos ofrecen una serie de trabajos de suma importancia relacionados con la alimentación y nutrición del niño. Cinco Secciones componen el contenido del folleto que nos ocupa, que se refieren a: I.—Introducción; II.—Estado General de los Niños de los Países de Europa y de China, víctimas de la guerra; III.—Principios de Nutrición del Niño; IV.—Recomendaciones; y V.—Conclusiones. Complementan la pequeña obra una Advertencia y un Apéndice, además del Cuadro I, sobre Contenidos Calóricos y Proteicos y otros elementos nutritivos de sales minerales y vitaminas. Pero donde debe destacarse su importancia es en el Capítulo III, subdividido en: A) Nutrición de las mujeres embarazadas y madres lactantes; B) Nutrición de los lactantes; C) Nutrición de los niños entre la primera infancia y la edad escolar; D) Nutrición de los niños en edad escolar; E) Nutrición de los adolescentes, y F) Necesidades especiales de los niños gravemente desnutridos y tuberculosos. En resumen, tales son los interesantes trabajos en relación con la nutrición de la infancia.

L. A. N.