### Plan para alimentación saludable para controlar el peso

### ¿Qué es el Plan para alimentación saludable?

#### El Plan para alimentación saludable:

- Incluye alimentos de todos los grupos
- Es saludable para el corazón
- Hace énfasis en controlar el hambre
- Usa el índice glucémico



### ¿Qué es el índice glucémico?

El índice glucémico (IG) es un sistema de clasificación para alimentos. Algunos alimentos hacen que uno se sienta satisfecho durante más tiempo y otros hacen que uno sienta hambre antes. Comer **alimentos con un IG bajo** ayudará a que coma menos y a que pueda controlar su peso.

#### Alimentos con IG bajo

- Se digieren más lentamente
- Hacen que se sienta satisfecho más tiempo
- Fomentan un peso saludable

#### Alimentos con IG alto

- Se digieren muy rápido
- Hacen que sienta hambre antes
- Llevan a comer en exceso

# ¿Cómo puedo usar la tabla de índice glucémico para planificar mis comidas y refrigerios?

Use la tabla de índice glucémico para seleccionar alimentos de índice glucémico bajo.



**ALIMENTOS VERDES (IG bajo):** Elija la mayoría de sus alimentos de la lista **VERDE ALIMENTOS AMARILLOS:** Limítelos a 2 porciones por día

**ALIMENTOS ROJOS (IG alto):** Limítelos a 7 porciones por semana. No coma más de 2 porciones de un alimento **ROJO** por día

#### Cada COMIDA debe incluir al menos 3 alimentos:

- Un alimento de proteína (carne, productos lácteos, frijoles o nueces o frutos secos)
- Una fruta y/o vegetal
- Un **alimento verde** (grano integral, fruta, vegetal, producto lácteo bajo en grasa, alimento de proteína magro)

#### Cada REFRIGERIO debe incluir:

- Al menos 1 **alimento verde**
- Si quiere usar uno de sus alimentos rojos o amarillos como refrigerio, DEBE comer también un alimento verde junto con una única porción del alimento ROJO o AMARILLO

## Ejemplo de menú - Plan para alimentación saludable

Para ayudarlo a planificar el menú, le ofrecemos un menú para 3 días usando el Plan para alimentación saludable.

Cada comida incluye una porción de proteína, fruta/vegetal y otro alimento verde.

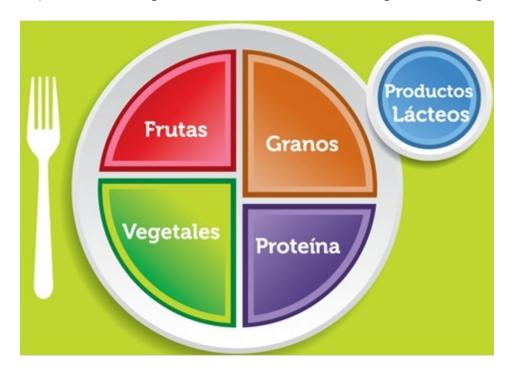
Los **refrigerios** incluyen una porción de un **alimento verde.** Para un refrigerio más grande, incluya una opción de carbohidrato saludable, por ejemplo una fruta, vegetal o granos integrales, junto con una porción de proteína, por ejemplo carne o un producto lácteo de bajo contenido de grasa. Se incluyen ambos en la lista.

Categoría de comida	Ejemplo de día uno	Ejemplo de día dos	Ejemplo de día tres
Desayuno	Parfait de yogur Yogur, light o sin azúcar agregada Fruta Cereal, bajo en azúcar	Pizza de frutas  Muffin de trigo integral  Queso crema, bajo en grasa  Fruta fresca en rodajas	Burrito para desayuno Tortilla de trigo integral Huevo revuelto/queso rallado bajo en grasa Espinaca/salsa
Almuerzo	Sándwiches abiertos con galletas saladas Galletas saladas de trigo integral Rebanadas de pavo Queso bajo en grasa Pepinos Rodajas de manzana	Pan con queso tostado Pan de trigo integral Queso bajo en grasa Zanahorias, brócoli con salsa ranchera baja en grasa Clementinas	Pizza de pollo Pan de pita de trigo integral Tiras de pollo, queso rallado bajo en grasa Salsa de pizza, tiras de pimientos amarillos Uvas
Refrigerio	Mezcla de frutos secos y cereal  Cereal, bajo en azúcar  Nueces o frutos secos	Parfait de queso cottage  Macedonia o ensalada de frutas, en jugo o en agua  Queso cottage, bajo en grasa	Insectos en un tronco Apio, uvas Mantequilla de cacahuate, natural
Cena	Espagueti Pasta de trigo integral Carne vacuna molida magra Ensalada, brócoli Naranjas	Tacos Pavo molido Tortilla de trigo integral Cebollas, pimientos, tomates Piña	Pescado y papas Pescado al horno Rebanadas finas de camote, horneadas Repollo Kiwi

## Porciones de "tamaño adecuado"

### Divida el plato en porciones

- Use un plato que no mida más de 8 o 9 pulgadas de diámetro
- Llene 1/2 plato con una variedad de vegetales o vegetales y frutas de colores
- Llene 1/4 plato con una proteína magra
- Llene 1/4 plato con un grano o un alimento con almidón (No olvide elegir al menos la mitad de los granos integrales)



### Rápido y fácil

- Cuando no tenga elementos para medir, puede estimar el tamaño de las porciones
- Su hijo/a puede usar la mano para estimar el "tamaño adecuado" de las porciones









Mano	Palma	Puño	Pulgar
Ahuecada Arroz, Papas Pasta	Carnes	Vegetales, Fruta	Aceites Mantequillas





## Plan para alimentación saludable Tabla de índice glucémico

#### **VERDE**

### Índice glucémico (IG) bajo

Coma con más frecuencia

#### **AMARILLO**

Elija NO MÁS DE 2 porciones al día

#### ROJO

### Índice glucémico (IG) alto

Limite a NO MÁS DE 7 porciones por semana NO MÁS DE 2 porciones por día

#### **GRANOS**

#### (Panes, cereales, pasta y arroz)

# Panes – Trigo integral o granos integrales 100%

Bagel Pan Panecillo Muffin Pita Tortilla

## Cereal – Listo para comer y para cocinar

Avena tradicional

Crema de trigo (cocida lentamente)

All Bran

Bran Buds

Fiber One

Kashi Go Lean

Cereales con aproximadamente 5 gramos de proteína, 5 gramos de fibra, no más de 5 gramos de azúcar

Galletas saladas - Trigo integral 100%

Pasta - Trigo integral 100%

Mezclas con trigo integral

Arroz – Integral Basmati Parboiled

Grano largo Silvestre

## Cereal – Listo para comer y para cocinar

Avena instantánea, sin sabores o para control de peso/1 gramo de azúcar por porción
Avena de cocido rápido
Crema de trigo, instantánea
Granos integrales, bajos en azúcar
(≤5 gramos por porción) - por ej.
Cheerios

#### Panguecas y waffles

Panquecas con harina de trigo integral

Waffles con granos integrales para tostar

Pasta – hecha con harina blanca Macarrones con queso

Barras: Cereal, alto contenido de fibra, bajas en azúcar (Fiber One, Fiber Plus)

#### Panes - hechos con harina blanca

Pan Bisquets Panecillos Croissants Muffins Bollos Tostada francesa

Tortillas para tacos

## Cereales – Para cocinar y listo para comer

Avena instantánea con azúcar agregada

Crema de trigo, instantánea con azúcar agregada

Cualquier cereal (incluso si es integral) con azúcar agregada (>5 gramos por porción)

Galletas saladas – hechas con harina blanca (por ej. tipo soda, Ritz, incluso bajas en grasa)

## Panquecas y waffles hechos con harina blanca

Arroz – Instantáneo, procesado (por ej. Rice-A-Roni, Uncle Ben's, Lipton)
Grano corto

Blanco

Barras: Cereal, granola

Pasteles para desayuno (incluso si son integrales): Donas Pop tarts

Toaster Strudel

#### **VEGETALES**

#### Todos los vegetales crudos y cocidos, excepto los incluidos en la lista AMARILLA y ROJA

Frescos

Congelados

Enlatados (drenados y enjuagados o sin sal agregada)

Salsa de tomate y para pastas (6 gramos o menos de azúcar por porción)

Maíz

Papas – Horneadas, en puré (preparadas con ingredientes bajos en grasa/sin grasa)

Nabos Chirivías Papas o camotes:

Fritos – Papas o boniatos fritos, papas o boniatos rallados y saltados en aceite, Tater Tots, Horneados, en puré – preparados con ingredientes con alto contenido de grasa (manteca, crema, leche entera, crema agria) y azúcar agregada (azúcar morena, melaza) Pickles dulces

VERDE Índice glucémico (IG) bajo	AMARILLO	ROJO Índice glucémico (IG) alto
bajo	CARNE Y ALIMENTOS CON PROTEÍNAS	
Carne magra, sin procesar (90% magra), aves (sin la piel), pescado Tocino canadiense Carnes frías o embutidos (menos de 3 gramos de grasa / onza) Hamburguesa vegetariana (Boca Burger) Huevos Frijoles secos (todos los tipos) Puré de garbanzos Lentejas Nueces o frutos secos Mantequillas de nueces (maní, almendra, etc.) —sin azúcar agregada	Salchicha de pavo (baja en grasa) Tocino de pavo (bajo en grasa) Nuggets de pollo - horneados Bastoncitos de pescado - horneados Hamburguesas vegetarianas (Garden Burger)	Tocino Pollo - frito Pollo con piel Pescado - frito Goetta Carnes frías o embutidos con ≤8 gramos de grasa por onza (por ej. bologna, salame) Carne (<90% magra) – por ej. carne vacuna, de cerdo Costillas de cerdo - fritas Salchicha Pavo con piel
	FRUTAS	
Todas las frutas, excepto las incluidas en la lista AMARILLA Y ROJA Frescas Congeladas, sin azúcar agregada Frutas enlatadas (drenadas y enjuagadas)	Frutas secas (por ej. arándanos, pasas de uva) Piña Sandía Jugo de fruta 100% (*no más de 4-6 onzas al día)	Puré de manzana con azúcar agregada Frutas enlatadas en almíbar Dátiles Frutas congeladas con azúcar agregada
onjudgudusy	LECHE Y PRODUCTOS	
Oueso (bajo en grasa, light o sin grasa) -queso cottage, queso crema, bastoncitos de queso Leche - descremada (sin grasa), 1% (sin sabores) Leche de soja - sin sabores Suero de leche bajo en grasa Yogur (light, bajo en azúcar)	LÁCTEOS  Queso – regular, queso crema, queso cottage Leche descremada 2% Helado, bajo en grasa Budín, sin azúcar Yogur con azúcar agregada Yogur congelado, bajo en grasa	Leche entera (vitamina D) Leche con sabores (por ej. chocolate, vainilla) Chocolate caliente, regular (con azúcar agregada) Helado, regular Postres congelados, helados Budín, regular (con azúcar agregada)
	COMBINACIONES Y	
Plato principal con granos integrales y proteína magra (por ej. algo de Lean Cuisine, Healthy Choice, South Beach) Sopa de lentejas Sopa minestrone Sopa de tomate	Nuggets de pollo (horneados) Bastoncitos de pescado (horneados) Pizza (masa fina, prefiera la de trigo integral) Sopas: frijoles, chícharos verdes, chili vegetariano	Comidas de pasta enlatada Platos principales congelados con más de un alimento rojo (por ej. algo de Banquet, Stouffers, Swanson) Pizza - masa gruesa, pepperoni, salchicha o queso extra

(continuación		DO 10			
VERDE	AMARILLO	ROJO			
Índice glucémico (IG)		Índice glucémico (IG) alto			
bajo					
GRASAS Y CONDIMENTOS					
Jugo de limón Margarina - baja en grasa, en aerosol Mayonesa o Miracle Whip - sin grasa o baja en grasa (≤3 gramos por porción) Mostaza Aceite - Canola y oliva Aderezo para ensalada (sin grasa o bajo en grasa; menos de 3 gramos de azúcar/porción) Salsa Salsa de soja Crema agria, sin grasa o baja en grasa Sustitutos de azúcar Salsa de tomate (sin azúcar agregada)	Agave Salsa de mostaza y miel Ketchup Margarina (blanda), light Mayonesa, light Miracle Whip, light Crema agria, light Fruta para untar (sin azúcar agregada)	Salsa barbacoa Manteca Miel Jalea/mermelada Margarina Mayonesa (regular) Miracle Whip (regular) Melaza Crema agria (regular) Azúcar - morena, granulada (blanca) Salsa Sweet and Sour Jarabe (bajo en azúcar o regular)			
Vinagre					
Frutas y vegetales (excepto los incluidos en la lista AMARILLA Y ROJA) Queso (bajo en grasa) Maníes y otras nueces o frutos secos Paletas heladas de agua sin azúcar Gelatina sin azúcar Chips de tortilla de harina integral horneados Yogur (sin azúcar agregada)	Yogur congelado, bajo en grasa Helado, bajo en grasa Palomitas de maíz Budín, sin azúcar	Pastel, Snack Cakes, brownies, galletas dulces (incluso bajas en grasa) Dulces (incluso sin azúcar) Chips (incluso horneados), Pretzels Galletas de arroz Fruit Snacks, Roll Ups Gelatina (con azúcar) Helado Paletas heladas de agua (con azúcar)			
BEBIDAS					
Agua Leche - descremada (sin grasa) o 1% Sin azúcar - Crystal Light, etc. 0 calorías - Por ej. gaseosas dietéticas, PowerAde Zero, Propel, té sin azúcar	Leche – 2% Jugo de fruta 100% (no más de 4-6 onzas/día) Bebidas con hasta 20 calorías por porción	Leche - entera (vitamina D)  Bebidas con calorías (pueden tener un alto contenido de azúcar y/o grasa)  Ejemplos:  Bebidas para deportistas (por ej. Gatorade, G-2)  Bebidas con frutas (por ej. ponche, slushies),  Batidos tipo milk shake, licuados, gaseosas regulares, Té con azúcar, bebidas con café, cocoa caliente			

compras de alimentos verdes dica alimentos amarillos)	<ul><li>□ Aceites □ Canola □ Oliva</li><li>□ Jugo de limón □ Vinagres</li></ul>	
etales: scas	<ul> <li>Aderezo para ensalada (bajo en grasa, &lt;3 g azúcar por porción)</li> <li>Budín (sin azúcar)</li> <li>Sustituto de azúcar</li> </ul>	
ía	<ul><li>Carnes y embutidos:</li><li>□ Carne vacuna (lomo o cortes redondos)</li><li>□ Carne vacuna, molida (90% magra)</li></ul>	
frescos	□ Tocino canadiense	
rca de maíz s escas	<ul> <li>Pollo: entero, pechugas, muslos, muslos cortos (quitar la piel y la grasa antes de cocinar)</li> <li>Pescado (simple, sin empanar)</li> <li>Carne de caza (por ej. venado)</li> <li>Jamón</li> </ul>	
as internals a 4000/	<ul> <li>Carnes frías o embutidos con menos de 3 gramos de grasa por onza</li> </ul>	
	•	
Cereales listos para comer o para cocinar:	<ul> <li>□ Cerdo (lomo o cortes redondos de cerdo)</li> <li>□ Pavo: ave entera, pechugas o muslos cortos (quitar la piel y la grasa antes de cocinar)</li> <li>□ Pavo, carne molida (90% magra)</li> <li>□ (♠)Tocino de pavo, bajo en grasa</li> <li>□ (♠)Salchicha de pavo, baja en grasa</li> </ul> Alimentos congelados: <ul> <li>□ (♠) Nuggets de pollo (horneados)</li> <li>□ (♠) Bastoncitos de pescado (horneados)</li> <li>□ Paletas heladas de agua sin azúcar</li> <li>□ Vegetales</li> <li>□ Hamburguesas vegetarianas (por ej. Bocca Burgers)</li> <li>□ (♠) Panquecas y waffles integrales para tostar</li> </ul> Productos lácteos: <ul> <li>Queso (bajo en grasa)</li> <li>□ Rallado □ Fetas □ Hebras</li> <li>□ Queso cottage (bajo en grasa)</li> <li>□ Queso crema (light o sin grasa)</li> </ul>	
/asada en agua o jugo) de manzana (sin azúcar agregada) Pasas de uva y otras frutas secas arbanzos □ Lentejas rasado en agua  Lentejas □ Minestrone □ Tomate s negros □(♠)Chícharos regetariano respagueti (baja en azúcar) romate frutos secos □ Mantequilla de nueces re) (sin azúcar agregado) respagueti □ Mayonesa (sin grasa) □ Mostaza	□ Huevos □ Claras de huevos □ Sustitutos de huevo  Leche □ Descremada □ 1% □ Leche de soja □ Yogur (light, descremado)  Refrigerios: □ Maníes, otras nueces o frutos secos □ Palomitas de maíz (bajas en grasa) □ Pretzels, trigo integral □ Chips de tortilla, de harina integral, horneados  Bebidas: □ Agua □ Gaseosas dietéticas □ Té sin azúcar □ Bebidas sin azúcar (por ej. Crystal Light) □ PowerAde Zero	
	dica alimentos amarillos)  tales: scas	