¡Planifica tus comidas!

Para cada comida, recuerda elegir al menos: 1 porción de cereales integrales, 1 porción de fruta, 1 porción de verduras y al menos 1 porción de 1 alimento proteico (2 veces por semana legumbres, 2 o 3 veces pescado, 1 o 2 veces huevos y 3 veces carne, mejor magra). Escoge preferiblemente los alimentos de la lista verde (de las otras listas solo con la frecuencia indicada).

FAVORECER SIEMPRE

CONSUMIR CON POCA FRECUENCIA

CONSUMIR **ESPORÁDICAMENTE**



CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES

- · Pan de harina integral, Pasta integral
- · Cereales integrales (espelta, avena, cebada)
- Quinoa
- · Arroz integral, de grano largo, basmati



FRUTA

- · Manzanas, naranjas, mandarinas, kiwis, albaricoques, frutos del bosque, cerezas, pomelos, mangos, ciruelas, peras, melocotones, etc.
- · frutos secos con cáscara (nueces. almendras, etc.)



VERDURA Y LEGUMBRES

- · Todas las verduras (excepto las de la lista roja): alcachofas, espárragos, brócoli, coles, coliflor, apio, pepinos, berenjenas, espinacas, calabacines, tomates, pimientos, etc.
- Setas
- · Legumbres secas (alubias, garbanzos, soja, lentejas), etc.



ALIMENTOS RICOS EN PROTEÍNA

· Carne blanca, pescado, huevos



LECHE Y DERIVADOS

- · Leche semidesnatada
- Yogur sin azúcares añadidos
- · Reguesón



CONDIMENTOS

- · Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- · Zumo de limón



CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES

- · Pan blanco, pasta no integral, pasta al huevo
- Arroz vaporizado



FRUTA

· Piña, bananas, uvas, higos, caquis, melón



VERDURA Y LEGUMBRES

- · Zanahorias cocidas
- · Nabos, remolachas, calabaza
- · Guisantes, habas y alubias de soja frescas



ALIMENTOS RICOS EN PROTEÍNA

- · Embutidos magros (jamón serrano desgrasado)
- · Carne roja o hamburguesas
- · Crustáceos (gambas, langostas, cigalas, y moluscos (almejas, ostras, pulpo, sepia,

calamares, etc.)



LECHE Y DERIVADOS

- · Leche entera
- · Quesos magros



CONDIMENTOS

· Aceite de semillas



CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES

- · Tortas de pan, galletas, crackers
- · Cereales con azúcares añadidos (aunque sean integrales)
- · Brioches, bollitos y otros productos dulces de pastelería
- · Barritas de cereales



FRUTA

- Uvas pasas
- · Fruta en almíbar
- · Zumos de frutas artificiales
- Fruta deshidratada (ciruelas, albaricogues, higos secos)



VERDURA Y LEGUMBRES

· Patatas (en todas sus formas: cocidas, puré, horneadas y fritas)



ALIMENTOS RICOS EN PROTEÍNA

- · Carne o pescado empanados, fritos o rebozados
- · Embutidos y panceta



LECHE Y DERIVADOS

- · Quesos semigrasos y grasos
- · Yogur con azúcares añadidos



CONDIMENTOS

- ultraprocesadas
- Azúcar Mermelada
- Miel

ESTOS CONSEJOS ALIMENTARIOS SON GENÉRICOS Y TIENEN UNA FINALIDAD EDUCATIVA: LAS EXIGENCIAS NUTRICIONALES SON INDIVIDUALES Y POR LO TANTO REQUIEREN UNA EVALUACIÓN PERSONALIZADA.







