

Próxima consulta: Nombre:

Menú ejemplo 1,200 kcal

Al despertar:

Desayuno:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO			
	Licuado fresa: ½ taza fresas + 1 cudita de avena + 1/2 taza de leche light								
	Ó								
Burritos		Sándwich de atún		Licuado de mango con	Sándwich de huevo con espinacas				
2 pieza de tortilla maíz,		1/2 lata atún drenada con 2 reb pan		espinaca:	2 piezas de huevo revuelto con ½				
untar 1/3 taza de frijoles,		Bimbo O unta en cada rebanada 1/3		Ingredientes:	taza de espinacas con 2 reb pan				
agrega 80 gr pollo		pieza aguacate.		1 taza de leche light o	bimbo 0, unta 1/3 pieza de				
deshebrado o 2 piezas de		1 taza de lechuga con jitomate		almendras sin azúcar + ½	aguacate a cada rebanada.				
huevo revuelto, 1/3 pieza				pieza de mango en cubos + 1					
de aguacate , lechuga				puño espinacas + 1					
				cucharadita de avena.					

Media mañana

Ensalada fresca: 1 taza de sandía + 45g queso panela en cubos + $\frac{1}{2}$ taza de lechuga.

Comida

Para comer en casa o llevar:

Verduras (Cubrir la mitad del plato o 1 tupper mediano)

- Milanesa de pollo asada: 120 gr milanesa de pollo asada. Acompaña con 1 taza de lechuga + jitomate y cebolla + $\frac{1}{2}$ taza de arroz blanco. Sopa de queso: 1 taza de caldillo jitomate pon a hervir y agrega 80 gr queso panela. Deja cocinar por 3 minutos y sirve. \acute{o}
- Filete pescado al ajillo: 200 gr filete de pescado asado, agrega salsa. Salsa: 1 ajo picado + 1 pieza chile guajillo. Acompaña con 1 taza de lechuga, pepino, jitomate. 2 piezas de tostada deshidratada
- Bistec en salsa roja: 200 gr bistec guisado en salsa roja. Acompaña con $\frac{1}{2}$ taza de arroz + 1/3 de taza de frijoles de la olla. 1 taza de brócoli y chayote al vapor

Preparación: todo al natural, condimentar lo menos posible, utilizar técnicas a la plancha y al vapor

Preferir aceite de linaza, ajonjolí, olivo o nuez para aderezar (por sus propiedades y sabor) y aceite de coco o de ajonjolí para cocinar

Naranjada o limonada : 200 ml agua mineral + el jugo de 1 naranja + 1 sobre sustituto de azúcar

Media Tarde o antes del gym

1 pieza de	½ taza de pepino	2 rebanadas de pechuga de	1 pan tostado	🕯 de taza de piña acompañada
manzana	pelado con ½ taza	pavo acompañadas de 10	untado con 1	de 3 nueces
acompañada con	de jícama con	almendras	cucharada de crema	
10 almendras	limón		de cacahuate baja	
			en azúcar	

Cena











Próxima consulta: Nombre:

LUNES	MARTES	MIÈRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÀBADO	DOMINGO
Alambre de bistec 80 gr fajitas de res + 1 pimiento rojo + ½ pimiento verde + ½ pimiento amarillo, cebolla. Cocina. Acompaña con 2 piezas de tortilla	Ensalada cepresse 1 jitomate salad en rodajas, agregar 80 gr queso panela acomodando una reb jitomate y otra de queso, bañar con aderezo. Acompaña con 2 tostadas de maíz	Fruta con queso 1 taza de melón con 6 cucharadas de queso cottage + 2 quesadillas: 2 tortillas maíz + 40 gr queso panela con aguacate.	Huevo estrella 2 piezas de hu estrellado + 2 tostado untar 1/3 pieza de a agrega encima 1 pieza de jito rodajas	ievo reb pan en cada pan iguacate, a el huevo.	2 piezas de hu	•

FECHA	PESO PESO	GRASA	AGUA	MUSCULO	EDAD METABOLICA	GRASA VISCERAL
Bascula						

Recomendaciones

Comer en casa cuando le sea posible y preparar sus propios alimentos los cuales puede llevar a su trabajo.

Eliminar el consumo de grasas saturadas, cualquier comida que sea procesada o de cadena alimenticia debe ser eliminada.

Realizar 3 comidas completas con dos colaciones las cuales deben de cumplir con una seguridad es decir debe ser suficiente, completa, armónica y adecuada.

Seleccionar grasas monoinsaturadas, los niveles de colesterol HDL (colesterol bueno) se ven elevados con el consumo de grasas monoinsaturadas, las podemos encontrar en alimentos como: aceite de oliva y en frutos secos como almendras y avellanas.









Próxima consulta: Nombre:

Realizar actividad física moderada, salir a caminar por lo menos 30 minutos por día para dejar de ser una persona sedentaria y mejorar su oxigenación.

Fuera de casa

La estructura ideal de comidas (tanto en casa como en un restaurante) constará de un primer plato de verdura y uno de pasta/arroz/leguminosas/cereales a media mañana, así como de un primer plato de verdura y uno de carne (pescado, huevo, etc.)

Como entrante elegir platos compuestos por frutas y verduras, evitando siempre fritos o platos con mucha cantidad de salsa o aceite.

En caso de escoger un plato con salsa, solicitarla a parte para controlar la cantidad de salsa adicionada a la preparación.

En cuanto al postre, preferentemente se deberá escoger siempre fruta de temporada, aunque si se apetece otro tipo de postre menos adecuado tomar una ración pequeña o compartir con un acompañante.

El agua es siempre la mejor opción.



