

Próxima consulta: Nombre:

Menú ejemplo 1,400 kcal

Al despertar:

Desayuno:

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO | | |
|--|--------|-------------------------------------|--------|-----------------------------|-----------------------------------|---------|--|--|
| Licuado de avena con cacahuate: 1 taza de leche light o almendras + 1 cucharada de avena + 1 cucharadita de crema de cacahuate | | | | | | | | |
| Ó | | | | | | | | |
| Licuado mango: | | Ensalada de queso panela | | Avena | Licuado de fresa: | | | |
| Ingredientes: | | 1 taza de lechuga + 1 taza de | | ½ taza de hojuelas de avena | Ingredientes: | | | |
| 1 taza leche light + ½ | | espinacas + 1 jitomate en cubos + 1 | | cocinar con ½ taza de leche | 1 taza de leche light + ½ taza de | | | |
| pieza de mango + pizca de | | manzana en cubos + 80 gr queso | | light + ½ taza de agua, | fresas | | | |
| canela + 1 cucharadita de | | panela en cubos. Acompaña con 1 | | agrega canela al gusto + 1 | | | | |
| avena | | tostada | | pieza manzana. | | | | |
| | | 1 pieza de manzana | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Media mañana

Zanahoria con chamoy

1/2 taza zanahoria rallada o bastones

1 cucharadita de chamoy sin azúcar

-10 almendras

Comida

Para comer en casa o llevar:

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

- Albóndigas

80 gr carne molida cruda + 1 pieza de huevo + 1 cucharada de pan mólido o harina de avena, cocina en caldo de jitomate o chile.

2 piezas de nopales asados ó 1 pieza de calabacita guisada a la mexicana

2 pieza de tortilla

ó

Pollo o pescado a la mostaza: 100 gr Pollo o pescado marinado con 2 cuditas mostaza; asar en plancha. Ensalada: ½ taza pepino +
 1/2 taza de espinacas y lechuga. + ½ taza de sopa de fideo + 2 tortillas

ó

- Salpicón de pollo :100 gr pechuga de pollo cocida y deshebrada. Guisar con: 1 pieza de jitomate en cubos + 1/3 taza de cilantro, cebolla y chile chipotle al gusto. Acompaña con 2 tostadas de maíz y unta 1/3 taza puré de frijol. Decora con rebanadas de aguacate. Ensalada: ½ taza de brócoli

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













Próxima consulta: Nombre:

| 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

| LUNES | MARTES | MIÈRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÀBADO | DOMINGO |
|---|---|---|---|------------------------|----------------------------------|--|
| Tostada de panela Ingredientes: | Sándwich de panela Ingredientes: | Pimiento relleno Ingredientes: | Ensalada atún | | Pan tostado con aguacate | |
| 2 piezas de tostada deshidratada untar 1/3 pieza de aguacate + 80 gr queso panela. Agrega rodajas de jitomate y un poco de lechuga. 14 piezas de uvas | 2 reb de pan bimbo 0 + 80 gr queso panela + 1/3 pieza aguacate + ½ taza de espinacas. 1 taza de melón | 1 pimiento sin semilla, hervir en agua por 4 minutos. Retirar y reservar. Relleno: 1 lata de atún en agua + 1/3 taza lechuga, ½ zanahoria en cubos + 1/3 pieza aguacate. Acompaña con 2 tostada de maíz. 2 piezas de naranja en gajos | 1 lata atún en taza espinacas de lechuga + 1 pimiento 2 tostada des | 3 + ½ taza /3 pieza | pieza aguacate rodajas de jit | ostado untar 1/3 e + 2 reb jamón pavo + omate, condimenta. za de espinacas a la |

| FECHA | 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.









Próxima consulta: Nombre:

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.

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.



