

Sergio Josué Almaguer Torres LICENCIADO EN NUTRICIÓN

- 477-107-2391
- sergio_josue6@hotmail.com
- Josué Consultor Nutricional

GUÍA PARA LEER ETIQUETAS NUTRIMENTALES

1. Tamaño de la porción

Revisa cuántas porciones hay en el envase y el tamaño de una porción. Todos los datos en la etiqueta están basados en ese tamaño. Si consumes más, también aumentan calorías y nutrientes.

2. Calorías

Indica cuánta energía aporta una porción. Si estás buscando bajar de peso o mantenerlo, este dato es clave.

3. Grasas totales, saturadas y trans

Las grasas saturadas y trans están asociadas con enfermedades cardiovasculares. Lo ideal es que su consumo sea lo más bajo posible.

4. Sodio

Un exceso de sodio puede aumentar la presión arterial. Elige productos con bajo contenido de sodio (menos de 140 mg por porción es ideal).

5. Azúcares añadidos

Evita productos con altos niveles de azúcar añadida. Busca opciones naturales o sin azúcar añadida.



Sergio Josué Almaguer Torres LICENCIADO EN NUTRICIÓN

5 477-107-2391

sergio_josue6@hotmail.com

Josué Consultor Nutricional

GUÍA PARA LEER ETIQUETAS NUTRIMENTALES

6. Fibra y proteína

La fibra ayuda a la digestión y la proteína te ayuda a mantener músculo. Entre más alto sea el contenido de estos, mejor.

7. Ingredientes

Están listados en orden de cantidad. Si el primer ingrediente es azúcar, grasa o sal, probablemente no sea la mejor opción.

Porciones por	orción 1/4 de taza (envase 8	(113 g)	
Cantidad por porci	ón		
Calorías 100	Calorías de las g	grasas 2	
	% de val	or diario	
Grasa total	2g	3°	
Grasas saturadas 1.5g		7 °	
Grasas trans	: 0g		
Colesterol 10mg		3	
Sodio 460mg		19°	
Total de carl	oohidratos 4g	19	
Fibra 0g		0°	
Azúcares 4g			
Proteína 16g			
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	