## Nutrientes en los alimentos

Que un alimento sea o no una buena fuente de nutrientes depende de:

- ▶ la cantidad de nutrientes presentes en el alimento. Los alimentos que contienen una gran cantidad de nutrientes con relación a su aporte de energía se denominan alimentos «ricos en nutrientes» (o «de alta densidad de nutrientes»). Son los alimentos más recomendables, pues ayudan a cubrir las necesidades nutricionales. Este Anexo proporciona una lista de alimentos que contienen cantidades significativas de diferentes nutrientes.
- la cantidad del alimento consumida normalmente.

TABLA 1 FUENTES ÚTILES DE NUTRIENTES									
Carbohidratos									
Almidones	Azúcares	Fibra dietética							
<ul> <li>cereales</li> <li>raíces y tubérculos</li> <li>legumbres</li> <li>frutas ricas</li> <li>en almidón</li> </ul>	frutas dulces azúcar miel alimentos dulces	cereales integrales y raíces legumbres verduras (hortalizas) frutas							
Grasas									
Con alto contenido de ácidos grasos insaturados	Con alto contenido de ácidos grasos saturados	Con alto contenido de ácidos grasos trans							
<ul> <li>la mayoría de los aceites vegetales (p. ej. de girasol, maíz, soja, oliva)</li> </ul>	mantequilla, manteca animal	margarina y manteca vegetal							
<ul><li>cereales integrales o de grano entero</li></ul>	Jeche entera	m <b>a</b> nteca y grasa para cocinar							
<ul> <li>cacahuete o maní, soja, semillas de girasol, ajonjolí y otras semillas oleaginosas</li> </ul>	vísceras, grasas de la carne de vacuno, cerdo y ave								
<ul><li>pescados grasos</li><li>aguacate (o palta)</li></ul>	aceite de coco aceite de palma roja	1							

## TABLA 1 FUENTES ÚTILES DE NUTRIENTES (Continuación

#### **Proteínas**

- leche materna
- leche de diferentes animales
- huevos
- carne, vísceras de animales, aves y pescados
- legumbres secas o maduras: frijoles o porotos, soja, arvejas, lentejas, garbanzos
- cereales, si se consumen en grandes cantidades

#### Hierro

Fácilmente absorbido (buena biodisponibilidad) Mal absorbido (mala biodisponibilidad) a menos que se consuma simultáneamente con carne, vísceras, aves o pescado, o alimentos ricos en vitamina C

- ► hígado, sangre y otras vísceras
- carne de animales, aves y pescado (mientras más roja es la carne, más hierro contiene) harinas enriquecidas
- ▶ leche materna

legumbres cereales integrales o de grano entero

amaranto, espinaca y otras hortalizas de hojas de color verde oscuro

#### Zinc

- carnes y vísceras
- pescado y aves
- insectos comestibles

#### Vitamina A

- hígado y riñones
- yema de huevo
- ► leche materna, particularmente calostro
- ▶ grasa de la leche, mantequilla y queso
- pescado entero desecado (incluyendo el hígado)
- aceite de palma roja fresco sin refinar
- hortalizas de color naranja, p.ej. zanahorias y zapallo
- mangos y papayas maduros
- camote amarillo o naranja
- hortalizas de color verde oscuro, p.ej. acelga, espinaca, amaranto, col (mientras más oscuro sea el color verde, mayor es el contenido de vitamina A)
- ► maíz amarillo y bananas amarillas, si se consumen en grandes cantidade

# TABLA 1 FUENTES ÚTILES DE NUTRIENTES (Continuación)

### **Folato**

frijoles, lentejas y cacahuete (maní) hortalizas frescas, particularmente las de hojas verdes hígado y riñones

leche materna

- huevos
- ▶ cereales, si se comen en grandes cantidades (harinas enriquecidas)

## Vitamina C

- ► frutas frescas, p.ej. cítricos (naranja, lima, limón), guayaba, kiwi, maracuyá
- verduras frescas, p. ej. de hojas verdes, tomates, pepinos
- **▶** leche materna
- raíces y frutas frescas, si se consumen en grandes cantidades



TABLA 2 APORTE DE ENERG	ÍA, PRO	TEÍNAS Y G	GRASA DE AL	GUNOS AI	LIMENTOS		
		en 100 g de parte comestible					
ALIMENTOS	% PC	Energía	Proteínas	Grasa	Hidratos de Carbono		
		kcal	g	g	g		
Cereales							
Pan, blanco	100	261	7,7	2,0	53,1		
Maíz integral, harina refinada, harina gruesa, papilla* fina, papilla*	100 100 100 100	353 368 105 54	9,3 9,4 2,6 1,4	3,8 1,0 0,3	70,4 80,4 23,0 12,1		
Arroz, pulido crudo cocido*	100 100	361 123	6,5 2,2	1,0 0,3	81,5 27,9		
Raíces ricas en almidón	າ y frເ	utas					
Casava, yuca o mandioca fresca seca o harina fresca, hervida*	74 100 100	149 344 149	1,2 1,6 1,2	0,2 0,5	35,6 83,3 36,1		
Plátanos, crudos	66	135	1,2	0,3	31,9		
Papas, crudas	80	79	2,1	0,1	17,4		
Camote, crudo	80	105	1,7	0,3	23,9		
Legumbres							
Frijoles y arvejas, secas y crudas	100	333	22,6	0,8	58,9		
Garbanzos crudos***	100	349	18,2	6,2	57,7		
Lentejas crudas***	100	326	24,0	1,3	57,4		
Frijol de soja, seco y crudo	100	416	36,5	20,0	22,5		
Semillas oleaginosas							
Cacahuate o maníseco, crudo**	100	632	23,7	49,7	22,4		
Nueces***	100	498	12,8	50,1	23,1		
Semilla de girasol, cruda	100	605	22,5	49,0	18,5		

TABLA 2 (Continuación)	TABLA 2 (Continuación)							
	% PC	en 100 g de parte comestible						
ALIMENTOS		Energía	Proteínas	Grasa	Hidratos de Carbono			
		kcal	g	g	g			
Alimentos de origen an	imal							
Leche materna	100	70	1,0	4,4	6,6			
Leche de vaca	100	61	3,3	3,3	4,5			
Huevos	88	158	12,0	11,2	2,3			
Carne de vacuno**	100	123	21,4	3,1	2,4			
Carne de cerdo, pulpa**	100	132	21,2	4,4	1,8			
Carne de cerdo, chuleta**	100	287	20,6	22,3	1,0			
Carne de cordero, chuleta***	100	203	18,8	11,6	5,3			
Carne de cabra	100	161	19,5	7,9	3,0			
Carne de ave	67	140	20,0	7,0	0,0			
Hígado de vacuno**	100	135	20,0	4,6	3,3			
Salchicha o vienesa***	100	318	12,5	29,7	1,0			
Carne de pescado, fresca	100	90	18,4	0,8	2,3			
Carne de pescado, seca y salada	100	255	47,0	7,4	0,1			
Aceites, grasas y azúcar								
Aceites comestibles y manteca	100	900	0	100,0	0,0			
Mantequilla/margarina	100	718	0	82,0	0,0			
Azúcar	100	400	0	0	100,0			

TABLA 3 NUTRIENTES EN ALIMENTOS SELECCIONADOS								
Alimento	Fuente rica en:	Fuente útil de:						
Cereales	Almidón, fibra	Proteínas Vitaminas del complejo B Algunos minerales						
Raíces ricas en almidón y frutas	Almidón, fibra	Algunos minerales Vitamina C, si son frescas Vitamina A, si es amarilla						
Legumbres	Almidón , proteínas, fibra	Vitaminas del complejo B Algunos minerales						
Semillas oleaginosas	Grasa, proteínas, fibra	Vitaminas del complejo B Algunos minerales						
Carnes y pescados	Proteínas, hierro, zinc	Otros minerales Algunas vitaminas						
Hígado (de cualquier origen)	Proteínas Hierro Zinc Vitamina A Folato Otras vitaminas							
Leche y productos lácteos	Grasa Proteínas Algunos minerales (calcio, fósforo) Algunas vitaminas							
Leche materna	Grasa Proteínas La mayoría de las vitaminas y minerales, excepto hierro	Hierro						
Huevos	Proteínas Vitaminas	Grasa Minerales (excepto hierro)						
Grasas y aceites	Grasa							
Hojas de color verde medio a oscuro	Vitamina C Folato	Proteínas Algo de hierro Fibra Vitamina A						
Hortalizas de color naranja	Vitamina A Vitamina C	Minerales Fibra						
Frutas de color naranja	Fructosa Vitamina A Vitamina C	Fibra						
Frutas cítricas	Fructosa Vitamina C							

# Necesidades de energía y nutrientes

Use la tabla siguiente para comparar las necesidades de energía y nutrientes de los diferentes miembros de la familia

TABLA 4 INGESTAS DIARIAS RECOMENDADAS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES									
Sexo/edad	Peso	Energía	Proteínas	Calcio	Hierro	Zinc	Vit. A	Vit. C F	olato
							ER		EFD
	Kg	kcal	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mcg
Ambos sex	Ambos sexos								
0-6 meses	6,0	525	16,2	400	<b>O</b> ª	1,1	375	25	80
6-11 meses	8,9	710	19,6	400	9	0,8	400	30	80
1-3 años	12,1	1.025	19,3	500	6	8,3	400	30	160
4-6 años	18,2	1.350	27,3	600	6	10,3	450	30	200
7-9 años	25,2	1.700	36,7	700	9	11,3	500	35	300
Niñas									
10-18 años	46,7	2.000	56,0	1.300	14/32 <sup>b</sup>	15,5	600	40	400
Niños									
10-18 años	49,7	2.400	57,5	1.300	17	19,2	600	40	400
Mujeres									
19-65 años	55,0	2.050	55,0	1.000	29/11°	9,8	500	45	400
Embarazadas		+ 278	+ 6,0	1.200	Altod	15,0	800	55	600
Lactantes		+ 450	+17,5	1.000	15	16,3	850	70	500
65 o + años		1.850	55,0	1.300	11	9,8	600	45	400
Hombres									
19-65 años	65	2.600	65,0	1.000	14	14,0	600	45	400
65 o + años		2.150	65,0	1.300	14	14,0	600	45	400