Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno
Smoothie	Smoothie	Smoothie	Smoothie	Smoothie
1 taza de frutos rojos ½ taza de leche de coco	½ pepino 2 rebanadas de piña	1 taza de frutos rojos ½ taza de leche de coco	½ pepino 2 rebanadas de piña	1 taza de frutos rojos ½ taza de leche de coco
40kcal 2 cucharadas de avena	2 tazas de apio El jugo de dos limones	40kcal 2 cucharadas de avena	2 tazas de apio El jugo de dos limones	40kcal 2 cucharadas de avena
Vainilla o canela al gusto	Agua al gusto Preparación	Vainilla o canela al gusto	Agua al gusto Preparación	Vainilla o canela al gusto
Preparación Córtalos y Ilévalos a la Iicuadora o nutribullet	Córtalos y llévalos a la licuadora o nutribullet	Preparación Córtalos y Ilévalos a la licuadora o nutribullet	Córtalos y llévalos a la licuadora o nutribullet	Preparación Córtalos y llévalos a la licuadora o nutribullet

½ mañana	½ mañana	½ mañana	½ mañana	½ mañana
Huevo revuelto 2 claras de huevo Espinacas al gusto ½ taza de pico de gallo 1 rebanada de pan tostado o tostada horneada de linaza	Avena overnight ½ taza de avena 2 cucharadas de chia 1 taza de leche de coco 1 taza de frutos rojos Vainilla y canela al gusto	Toast caprese 1 rebanada de pan 45 kcal o una tostada de arroz inflado 2 rebanadas de queso panela 1 pieza de huevo cocido en rebanadas ½ jitomate ½ cucharadita de aceite de olivo	Avena overnight ½ taza de avena 2 cucharadas de chia 1 taza de leche de coco Vainilla al gusto 2 cucharadas de yogurt griego 1 porción de fruta	Huevo revuelto con champiñones 1 taza de champiñones 2 claras de huevo 1 cdita de aceite de olivo 1 rebana de pan tostado 45 kcal 600 ml de agua natural

	Albahaca al gusto	

Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Fajitas al morrón	Salpicon de res 100 gr de carne deshebrada	Ensalada 1 taza de	Bistec con verduras cocidas	Ensalada con pechuga de pollo
120 gr de pechuga de pollo	condimentado con sal, pimienta,	espinacas 1 taza de lechuga	90 gr de bistec sin grasa	½ pechuga de pollo
1 taza de pimientos morrones	oregano y curte con limon	½ taza de fresas	1 cdita de aceite de oliva	2 tazas de lechuga
Especias al gusto	1 taza de pico de gallo	1 cucharadita de aceite de	Condimentos al gusto	½ taza de pepino
	2 tostadas	olivo		¼ taza de apio
1 cdita de aceite de oliva	horneadas	pollo (sumadas	1 taza de zanahoria	½ taza de zanahoria
		dan el tamaño de tu mano)	1 taza de apio	½ jitomate
2 tazas de lechuga con		Limón al gusto	Espárragos	½ pepino
zanahoria, tomate, pepino	anahoria, omate, pepino limon	1 cucharadita de frutos secos (nueces, almendras o semillas)	opcionales	Limón al gusto
Agua natural			1/3 taza de pure de papá sin mantequilla solo sal y	Agua natural
		Agua natural	pimienta	
			Agua natural	

| ½ tarde |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 porcion de |
| verdura libre |

Cena	Cena	Cena	Cena	Cena

Cereal 1 taza de	Frijoles negros salteados con	Cereal 1 taza de	Ensalada de atun	Ensalada de pollo
cereal cheerios multigrano	verduras ½ taza de frijoles negros	cereal cheerios multigrano	1 lata de atun en agua	½ taza de pollo desmenuzado
1 ½ taza de leche deslactosada light	1 taza de acelga ½ pimiento morrón rojo 20gr de queso panela	1 ½ taza de leche deslactosada light	2 cucharadas de elote y limon Zanahoria y chicharos al gusto	2 cucharadas de elote 1 cucharada de crema 1 chile california

Recomendaciones específicas.

La pérdida de grasa corporal requiere de un gran esfuerzo por parte del metabolismo. Esto quiere decir que tanto la alimentación como la actividad física juegan un rol muy importante en la pérdida de grasa corporal.

Es importante mencionar que es difícil perder grasa corporal sin que exista una pérdida de músculo, sin embargo la pérdida de músculo será poco significativa si siguen las siguientes indicaciones:

- Realizar actividad física diaria con las siguientes características:
 o 3 veces por semana realizar ejercicio aeróbico (cardiovascular) al menos con una duración de 30-45 minutos a una intensidad moderada.
- ¿Qué alimentos debo evitar?
 Sodas, refrescos, jugos, bebidas dulces
 Frituras, golosinas, dulces, galletas
 Cereales de caja azucarados

Cremas agrias, cremas de frutos secos (no porque sean malas, sino que deben ser

analizadas antes de su uso)

Utilizas de colaciones los frutos secos (por su alto contenido energético)

Azúcar de mesa

Bebidas energéticas

Hidratantes ricos en azúcar (Powerade, Gatorade, etc)

Comida rápida o tradicional (Hamburguesas, tacos, burritos, etc.