



Tu Parque Vivo

PLAN NUTRICIONAL

Programa de acompañamiento nutricional
para usuarios de Tu Parque Vivo
¡Súmate a las charlas mensuales!

JULIO - Q1



RECOMENDACIONES

1 Es importante ver la **plática de orientación** nutricional antes de comenzar el plan para **guiar y resolver inquietudes**.

2 **Busca herramientas opcionales** para medir porciones como tazas medidoras, cucharas medidoras y báscula de cocina.

3 Si no tienes báscula, **utiliza medidas estándar** de porciones con las manos según la guía al final de este documento.

4 **Inicia gradualmente** para adaptarte a las cantidades sugeridas, **evitando cambios drásticos en tu alimentación**.

5 **Ten en cuenta los pilares de una alimentación saludable:** completa, equilibrada, suficiente, variada, adaptada e inocua.

6 **No olvides respetar horarios de comida**, evitando ayunos prolongados (no más de 4 horas entre comidas).

7 **Las recetas son sugerencias;** el plan de alimentación por equivalencias es la guía principal.

8 **No es necesario memorizar equivalencias exactas;** utiliza equivalentes estándar para simplificar y adaptarlo a tus necesidades, horarios y actividades.

9 El plan de alimentación por equivalencias es **flexible, accesible económicamente y adaptable** a gustos y tiempos.



RECOMENDACIONES

10

En recetas, **puedes cambiar ingredientes** por equivalentes de alimentos que prefieras, al final del documento encontrarás un resumen de los equivalentes de alimentos por grupo.

11

Las verduras son un grupo libre; puedes consumir más si lo deseas, evitando preparaciones altas en calorías.

12

Las recetas son intercambiables entre los tiempos de comida.

13

El picante en las recetas **es opcional.**

14

Si no hay cantidad especificada para **el aguacate en la receta, es opcional;** considera 30g como 1 Equivalente de grasas y aceites sin proteína.

15

La hidratación recomendada es 1ml por kcal; ajusta según ejercicio (250ml adicionales por cada media hora de actividad).

16

Monitoriza la hidratación observando el color de la orina y satisfaciendo la sed.

17

Anota dudas para cuestionarios futuros y atención oportuna.

18

Evita consumir los alimentos contraindicados por tu médico, sigue siempre sus recomendaciones.



RESUMEN DE SISTEMA DE EQUIVALENTES

VERDURAS

25 Kcal

Champiñon cocido rebanado	1/2 Tza
Champiñon crudo rebanado	1/3 Tza
Chayote	1/3 Tza
Chayote cocido picado	1/2 Tza
Chicharo	3 cdas
Chile de Arbol	3 Pzas
Chile poblano	1/2 Tza
Ejotes	1 Tza
Esparragos	6 Pzas
Espinaca cocida/picada	1/2 Tza
Flor de calabaza	2/3 Tza
Germinado de alfalfa/soja	3 Tzas
Granos de elote	2 Cdas
Jicama picada	1/2 Tza
Jitomate	1/2 Tza
Jugo de tomate/jugo de verduras	1/2 Tza
Jugo de zanahoria	1/4 Tza
Lechuga	3 Tzas
Nopal cocido	1 Tza
Pepino rebanado	1 1/2 Tzas
Perejil picado	1 Tza
Pimiento amarillo cocido	1 Pza
Pure de tomate	1/4 Tza
Tomatillo	75g
Zanahoria picada o rallada	1/2 Tza

FRUTAS

60 Kcal

Agua de coco	1 1/2 Tza
Caña de azúcar	200g
Carambolo	2 pzas
Cereza	20 pzas
Ciruella criolla roja o amarilla	3 pzas
Chirimolla	2 Pzas
Dátil	2 Pzas
Durazno	2 Pzas
Fresa, Frambuesa, Sandía	1 Tza
Fruta de la pasión	3 Pzas
Fruta picada/Gajos de mandarina	1 Tza
Granada chica/Granada roja	2 Pzas
Guanabana	240g
Guanabana cimarrona	240g

FRUTAS

60 Kcal

Higo	3 Pzas
Jugo de mamey	1/3 Tza
Jugo de mandarina natural	1/2 Tza
Jugo de mango	1/3 Tza
Jugo de naranja natural	1/2 Tza
Jugo de toronja natural	2/3 Tza
Kiwi	1 1/2 Tza
Lima	3 Pzas
Limón real	5 Pzas
Mamey	1/3 Tza
Mandarina/Tuna	2 Pzas
Mandarina reyna	1 Pza
Mango/mango petacon	1/2 Tza
Manzana	1 Pza
Manzana al vapor	2/3 Tza
Maracuya	3 1/2 Pzas
Melón picado	1 Tza
Membrillo	1 Pza
Moras	3/4 Tza
Naranja/Naranja sin semilla	2 Pzas
Nispero/uvas	19 pzas
Papaya picada	2/3 Tza
Papilla de durazno/Guayaba	2/3 Tza
Pera	1/2 Tza
Piña/Sandía	1 Reb
Plátano	1/2 Pza

CEREALES CON GRASA

115 Kcal

Bisquet	1/2 Pza
Brownie	1 Pza
Dona azucarada	1 Pza
Granola	3 Cdas
Panque	1/2 Pza
Papas a la francesa	35g
Pay de manzana/Pay de queso	1/3 Pza
Tamal de carne/Eliote/Frijol	1 Tza
Totopos de maíz	20g

LEGUMINOSAS

120 Kcal

Frijol, lenteja, haba, garbanzo	1/2 Tza
Soya texturizada	1/2 Tza/35g

CEREALES SIN GRASA

70 Kcal

Amaranto tostado	1/3 Tza
Arroz cocido	1/4 Tza
Arroz crudo	20 g
Arroz inflado	1/2 Tza
Avena	1/3 Tza
Avena cocida	3/4 Tza
Bagel de ajonjolí	1/3 Tza
Baguette	1/6 Tza
Birote, bolillo, bolillo integral	1/3 Pza
Camote	1/4 Pza
Camote cocido	1/3 Pza
Canelones	4 Pzas
Cereal	1/2 Tza
Crepas	2 Pzas
Eliote/Eliote desgranado	1/3 Tza
Espagueti	1/2 Tza
Fideos	1/2 Tza
Galleta de animalitos	6 Pzas
Galleta de nuez	1 Pza
Galleta salada	4 cuadros
Galleta maría	4 Pzas
Germen de trigo	1/4 Tza
Hot cake chico	1 Pza
Media noche	1/2 Pza
Pan bagel	1/3 Pza
Pan blanco	1 Pza
Pan dulce	1/3 Pza
Palomitas naturales	2 1/2 Tzas
Pan francés	1/2 Pza
Pan integral	1 Reb
Pan para hamburguesa	1/2 Pza
Pan tostado	3/4 Pza
Papa	2/3 Tza
Pasta cocida	1/2 Tza
Pastel de chocolate, frutas, zanaho- ria	1 Reb
Tortilla, tostada/tortilla de harina	1 pza

ACEITES Y GRASAS

45 Kcal

Acete/aceite spray/Mantequilla	1 cdita
Aguacate	30 g

ACEITES Y GRASAS con proteína

70 Kcal

Almendras	10 pzas
Nuez mitad	7 Pzas
Cacahuete	14 Pzas

AOA muy bajo contenido de grasa

40 Kcal

Aguyon	20g
Atún en aceite/agua/fresco	20/35/30g
Camarón cocido	5 Pzas
Bistec	35g
Carne molida/pavo/pollo	35/30g
Filete de pescado	45g
Hígado	30g
Jamón bajo en sodio	2 Reb
Pechuga de pollo	30g
Pollo deshebrado	1/4 Tza
Queso cottage	3 cdas
Requesón	3 Cdas

AOA bajo contenido de grasa

55 Kcal

Arrachera	30g
Carne de cerdo	40gr
Chuleta de cerdo	1/2 Pza(45g)
Jamón de pierna	2 Reb(42g)
Queso fresco	40g

AOA moderado contenido de grasa

75 Kcal

Carne de suadero	25g
Huevo	1 Pza
Huevo de codorniz	6 Pzas
Longaniza	45g
Sardina	40g
Queso blanco/holandés/mozzarella	35/20

LÁCTEOS

95-150 Kcal

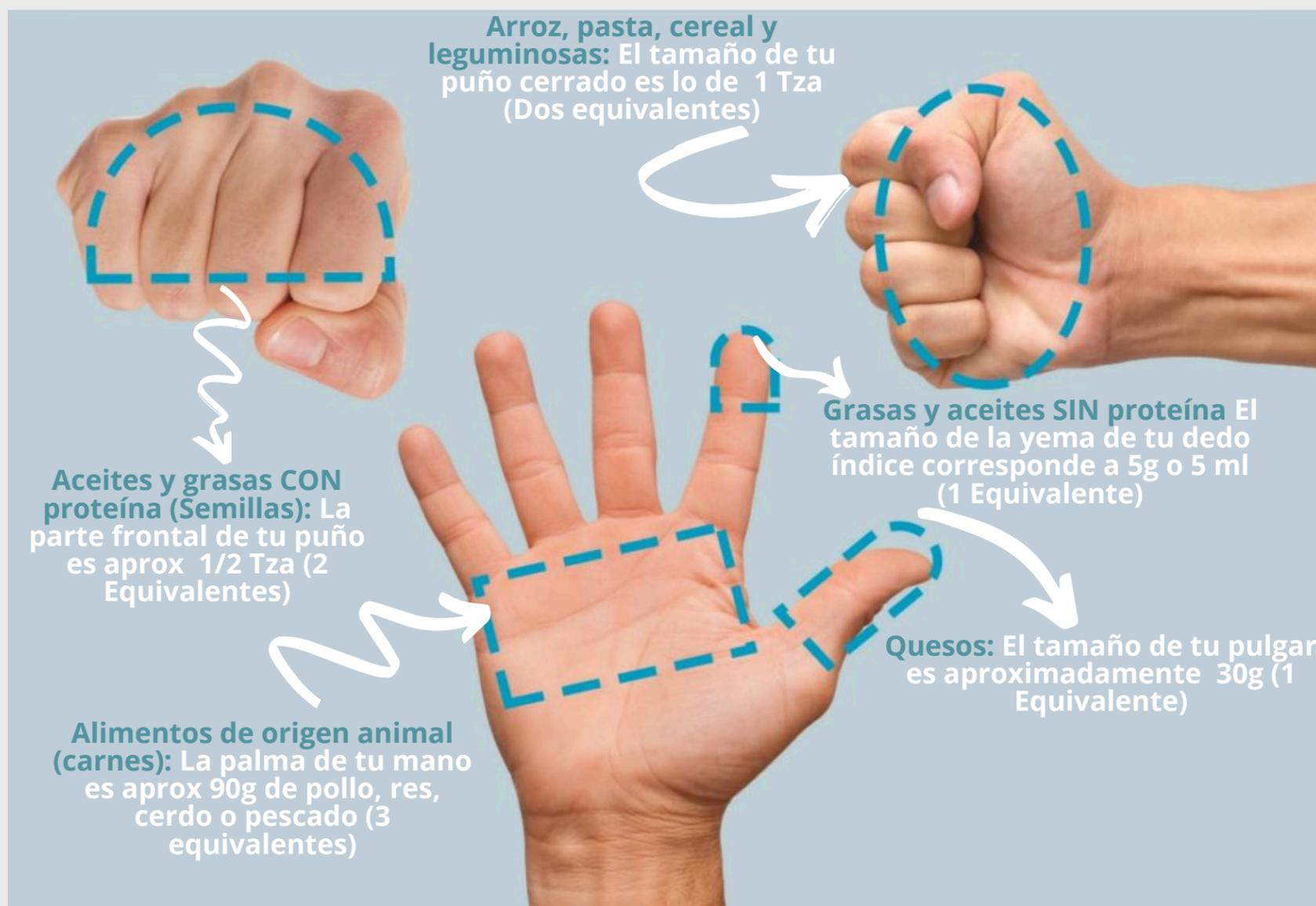
Leche entera/Leche de soja/descre- mada	1 Tza
Yogurth natural	
Yogurth light/yogurth natural descremado	1 Tza
Jocoque	2/3 Tza

AZÚCARES

40 Kcal

Azúcar blanca o morena	2/3 Tza
Crema en polvo para cafe	3/4 Tza
Gelatina preparada	1 Cdita
Jalea, mermelada, miel de abeja	1/2 Tza
Salsa catsup	2 Cdítas
Refrescos	2 Cdítas
	1/4 Tza

GUÍA PRÁCTICA PARA EL TAMAÑO DE TUS PORCIONES



- En el caso de frutas ,el equivalente puedes compararlo con una manzana que quepa en tu mano, y en el caso de las verduras un bonche del tamaño de tus dos palmas juntas, mientras no estén preparadas con grasas no importa si te excedes, ¡te aportarán saciedad, fibra, vitaminas, minerales, agua y muy pocas calorías!
- Recuerda, el pepino y la jícama pertenecen al grupo de las verduras
- El aguacate pertenece al grupo de los aceites y grasas, así que no dudes en integrarlo a tu día a día, el tamaño de la porción es de 1/3 de aguacate pequeño o 30g.
- Recuerda complementar con una buena hidratación y ser constante en tu asistencia a las clases de Tu Parque Vivo



Tu Parque Vivo

RETO BIENESTAR

PLAN DE ALIMENTACIÓN POR EQUIVALENCIAS Y MENÚ DE 1800 kcal
Tercer mes, quincena 1 (Repetir dos veces cada menú)

MENÚ 1

DESAYUNO



Equivalentes

3 Equivalente AOA con muy bajo aporte de grasa
1 Equivalente de AOA con moderado aporte de grasa
2 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
1 Equivalente de Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

SÁNDWICH DE LOMO

2 Pza de pan para sandwich alto en fibra
90g Filete de lomo asado picadito
60g de queso panela
Rebanadas de jitomate, cebolla y trozos de lechuga
Aguacate en finas rebanadas

Salpimentar y asar el lomo, picarlo y armar el sandwich, puedes untar un poco de aguacate al pan
Té de manzanilla sin azúcar

1 Mango ataúlfo picado

COMIDA



Equivalentes

4 Equivalentes AOA con muy bajo aporte de grasa
3 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
2 Equivalentes de Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

SALPICON DE RES

105g Falda de res cocida y deshebrada
30g de queso panela
Salsa mexicana (jitomate, cebolla, cilantro y chile serrano picaditos)
Jugo de limón, sal y pimienta
3 Tostadas hechas al comal

Cocer la falda de res, deshebrarla y mezclarla con la salsa mexicana, salpimentar y agregar jugo de limón al gusto; servir en tostadas.

Acompañar con agua natural o agua de jamaica sin azúcar

20g de arándanos deshidratados
12 Mitades de nueces

CENA



3 Equivalentes AOA con muy bajo aporte de grasa
2 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

*8 Equivalentes de Aceites y Grasas sin proteína durante el día, distribuyelos según las recetas.

CARNE MOLIDA CON PAPAS

90g Carne molida de res
1/2 Tza de papas cocidas y picadas
Pimiento morrón y espinacas

Cocer las papas, mientras se cuecen picar el pimiento y las espinacas y reservar, después picar las papas ya cocidas y reservar; Calentar una sartén y agregar la carne molida, salpimentar y cocinar hasta que la carne se torne color marrón, agregar el pimiento y las espinacas picaditas, cocinar hasta que el pimiento esté tierno y agregar las papas, mezclar y cocinar un par de minutos más, servir.

Té de menta sin azúcar

RETO BIENESTAR

PLAN DE ALIMENTACIÓN POR EQUIVALENCIAS Y MENÚ DE 1800 kcal Tercer mes, quincena 1 (Repetir dos veces cada menú)

MENÚ 2

DESAYUNO



Equivalentes

3 Equivalentes AOA con muy bajo aporte de grasa
1 Equivalente de AOA con moderado aporte de grasa
2 Equivalente de Cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
1 Equivalente se Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

OMELETTE DE VEGETALES VERDES

2 Huevos
30g de queso panela
1 Cdita de Mantequilla
Vegetales, espinaca baby, pimiento morrón y chile poblano asado y picadito
Salsa de tomate
1/3 de bolillo en rodajas

Batir muy bien la clara del huevo y agregar la yema, calentar una sartén antiadherente a fuego bajo y agregar la mantequilla, agregar el huevo bien distribuido, voltear, rellenar con los vegetales y cocinar un par de minutos más, acompañar con salsa de tomate y bolillo en rebanadas
Té de canela sin azúcar

2 Naranjas picadas en rodajas
10 Almendras

COMIDA



Equivalentes

4 Equivalente AOA con muy bajo aporte de grasa
3 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
2 Equivalente se Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

CEVICHE DE RES

120g Carne de res molida y asada
Salsa mexicana, jitomate, cebolla, cilantro y chile serrano picaditos.
Jugo de limón, sal y pimienta
3 Tostadas hechas al comal
Salsa de tomate

Asar y salpimentar la carne molida, mezclar con la salsa mexicana y agregar jugo de limón al gusto, servir en tostadas hechas al comal

Acompañar con agua natural o agua de Jamaica sin azúcar

3 Guayabas más 28 Cacahuates

CENA



3 Equivalente AOA con muy bajo aporte de grasa
2 Equivalente de cereales
2 Equivalentes de verduras

*8 Equivalentes de Aceites y Grasas sin proteína durante el día, distribuyelos según las recetas.

HOTCAKE DE AVENA Y ZARZAMORA

2 Hotcake de avena un poco más pequeño que una tortilla
1 Tza de Leche descremada
1 Tza de Fresas y plátano picado

(Para 6 hotcakes) Agregamos a la licuadora 1 ¼ tza de leche, 1 Tza de zarzamoras maduras, 1 huevo, 1 Cdita de extracto de vainilla, ½ cdita de canela en polvo, ½ cdita de polvo para hornear, 1/8 cdita de sal, licuamos todo y poco a poco vamos agregando 2 Tzas de avena, licuamos hasta que la mezcla quede tersa y reservamos, en una sartén con antiadherente agregamos la mantequilla y calentamos a fuego medio, agregamos 1/6 de la mezcla, cocinamos hasta que salgan burbujas y volteamos, cocinamos 2 minutos más y retiramos del fuego, sin agregar más mantequilla vamos cocinando los demás hotcakes con cantidades similares de la mezcla, acompañalo con leche y berries.

RETO BIENESTAR

PLAN DE ALIMENTACIÓN POR EQUIVALENCIAS Y MENÚ DE 1800 kcal
Tercer mes, quincena 1 (Repetir dos veces cada menú)

MENÚ 3

DESAYUNO



Equivalentes

3 Equivalentes de AOA con muy bajo aporte de grasa
1 Equivalente de AOA con moderado aporte de grasa
2 Equivalente(s) de Cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
1 Equivalente se Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

ROLLITO DE LECHUGA CON POLLO

90g Pechuga de pollo deshebrado
60g de queso panela
Vegetales cocidos y picados (zanahoria, chayote)
Jitomate y cebolla picados.
90g de Aguacate picado
1 Cdita de mayonesa

Cocer los vegetales y el pollo, deshebrar el pollo y picar los vegetales, mezclar el pollo con los vegetales picados y el aguacate, agregar a las hojas de lechuga, formar los rollitos y servirlos. Acompañar con té de manzanilla sin azúcar.

20g de pasas y 6 mitades de nueces

COMIDA



Equivalentes

4 Equivalentes de AOA con muy bajo aporte de grasa
3 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
2 Equivalentes de Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

ATÚN EN AGUACHILE

90g de atún enlatado en agua bajo en sodio
Cebolla morada en medias lunas
Pepino picado en medias lunas
Para la salsa: tomates cocidos, jugo de 2 limones, cilantro, chile serrano, sal y pimienta.
30g de Aguacate
3 Tostadas hechas al comal

Licuar tomates cocidos, jugo de limón, cilantro, chile serrano, sal y pimienta, agregar la mezcla al atún, agregar el pepino y la cebolla picados en medias lunas y servir en tostadas acompañado con aguacate.

Acompañar con agua natural o agua de jamaica sin azúcar

14 Uvas, 10 almendras y 6 mitades de nueces

CENA



3 Equivalente AOA con muy bajo aporte de grasa
2 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

*8 Equivalentes de Aceites y Grasas sin proteína durante el día, distribuyelos según las recetas.

MUGCAKE DE AVENA PLÁTANO Y CACAO

40g de avena
½ Plátano maduro
30 ml de leche de almendras o agua
1 Huevo
2g de polvo para hornear
1 Cdita de Cacao en polvo (un poco de chocolate amargo rallado puede ser)
1 Tza de leche descremada
1/2 Tza de berries (Fresa, frambuesa, zarzamora etc)

Mezclar la avena, el plátano, los 30ml de leche de almendras, el huevo, el polvo para hornear y el cacao en polvo en la licuadora, añadir a una taza apta para microondas, cocinar en el micro por 3 minutos y servir; acompañar con berries y la leche de almendras.

RETO BIENESTAR

PLAN DE ALIMENTACIÓN POR EQUIVALENCIAS Y MENÚ DE 1800 kcal
Tercer mes, quincena 1 (Repetir dos veces cada menú)

MENÚ 4

DESAYUNO



Equivalentes

3 Equivalentes de AOA con muy bajo aporte de grasa
1 Equivalente de AOA con moderado aporte de grasa
2 Equivalentes de Cereales

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
1 Equivalente de Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

ENSALADA DE POLLO PASTA Y AGUACATE

90g Pechuga de pollo deshebrada
30g de queso panela
1/2 Tza de Pasta codito cocida y drenada
Zanahoria cocida y picada
Jitomate, cebolla y chile serrano picados
Lechuga finamente picada
30g de Aguacate picado
1 Tostada hecha al comal

Cocer el pollo y la zanahoria, faltando 10 minutos para que quede cocido el pollo cocer la pasta codito, cocer la pasta 10 minutos y drenar, deshebrar el pollo, picar los vegetales y mezclar el pollo, la pasta y los vegetales, agregar el aguacate al servir.

Pudín de chía con berries

3 cditas de chía hidratadas en 1 Tza de leche de arroz o almendra con 1 cdita de canela en polvo y 1 Tza de berries

COMIDA



Equivalentes

4 Equivalentes de AOA con muy bajo aporte de grasa
3 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
2 Equivalente de Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

FAJITAS DE PESCADO

120g Filete de pescado en tiritas
Pimiento morrón y cebolla picados en tiritas
1 Cdita de Aceite
Sal y pimienta
3 Tortillas

Calentar el aceite en una sartén y agregar el pescado, salpimentarlo y agregar los vegetales, puedes acompañarlo con aguacate si tus raciones de Aceites y grasas te lo permiten suficientes

Acompañar con agua natural o agua de Jamaica sin azúcar

2 Tzas de melón picado y 14 cacahuates

CENA



3 Equivalente AOA con muy bajo aporte de grasa
2 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

*8 Equivalentes de Aceites y Grasas sin proteína durante el día, distribuyelos según las recetas.

PANELILLAS CON SALSA MEXICANA Y PIÑA

90g de Queso panela
2 Tortillas
Salsa mexicana (jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro)
1/4 Tza de Piña madura picada
Salsa de tomate

Calentar la tortilla y agregar el queso panela, cocinar un poco más a que el queso derrita un poco, servir acompañadas de las salsas
Té de manzanilla sin azúcar

RETO BIENESTAR

PLAN DE ALIMENTACIÓN POR EQUIVALENCIAS Y MENÚ DE 1800 kcal
Tercer mes, quincena 1 (Repetir dos veces cada menú)

MENÚ 5

DESAYUNO



Equivalentes

3 Equivalentes de AOA con muy bajo aporte de grasa
1 Equivalente de AOA con moderado aporte de grasa
2 Equivalentes de Cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
1 Equivalente se Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

HUEVO EN SALSA DE TOMATE

2 Huevos
30g de queso panela
Tomates cocidos y licuados con un poco de cebolla y sal
1 Cda(s) de aceite
2 Tortillas

Calentar el aceite en una sartén con antiadherente, batir los huevos con un poco de sal y agregarlos al aceite caliente, mezcla muy bien para que no se pegue y cuando esté cocinado agrega la salsa, dejar hervir y servir acompañado con tortillas y la panela.

1 Tza de berries (fresa, frambuesa, blueberries o zarzamoras) más 6 mitades de nueces

COMIDA



Equivalentes

4 Equivalente AOA con muy bajo aporte de grasa
3 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
2 Equivalente se Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

SUDADO DE POLLO

1 Pierna de pollo sin piel
Cebolla, tomates y ajo picados
Pimiento rojo, zanahorias picadas
1 1/2 Tza de papas picadas
Cilantro fresco picado
Pizca de comino en polvo
Sal y pimienta al gusto

Picar la cebolla, el pimiento morrón y el ajo, quitarle la piel al tomate, picarlo pequeño y aplastarlo con un tenedor hasta que quede en puré.

Calentar una olla y agregar un poco de aceite, agregar la cebolla, el pimiento, cocinar hasta que la cebolla quede traslúcida, agregar el ajo y el tomate machacado, agregar el pollo y sazonar con las especias, cocinar por 20 minutos, transcurridos agregar la zanahoria y la papa, cocinar 15 minutos más o el tiempo necesario hasta que esté suave la papa, agregar el cilantro, apagar el fuego y dejar reposar unos minutos. Servir.

3 Guayabas más 28 cacahuates

CENA



3 Equivalentes AOA con muy bajo aporte de grasa
2 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

*8 Equivalentes de Aceites y Grasas sin proteína durante el día, distribuyelos según las recetas.

CEREAL CASERO CON LECHE Y FRUTOS ROJOS

1 Tza de leche descremada
1/2 Tza de Mezcla de cereales tostados (Avena, amaranto, germen de trigo, salvado de trigo)
Canela en polvo
1 Tza de frutos del bosque (berries)

Tostar los cereales agregar la canela en polvo y reservar para cuando se desee consumirlos, agregar la cantidad indicada a un recipiente, mezclar con la leche y la fruta, servir.

RETO BIENESTAR

PLAN DE ALIMENTACIÓN POR EQUIVALENCIAS Y MENÚ DE 1800 kcal
Tercer mes, quincena 1 (Repetir dos veces cada menú)

MENÚ 6

DESAYUNO



Equivalentes

3 Equivalentes de AOA bajo en grasa
1 Equivalente de AOA con moderado aporte de grasa
2 Equivalentes de Cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
1 Equivalente de Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

ENSALADA DE POLLO Y AJONJOLÍ

2 Tostadas hecha al comal

Para la ensalada (3 Tomates cocidos, 10g de ajonjolí tostado, 3 almendras tostadas, ½ diente de ajo tostado y ½ jitomate asado, lechuga, cilantro, cebolla y chile serrano picados)

120g Pechuga de pollo cocida y desmenuzada

30g Aguacate en rebanadas

Licuar los tomates cocidos, el ajonjolí tostado, las almendras tostadas, la cabecita de ajo asado y el jitomate asado con sal y pimienta; picar lechuga, cilantro, cebolla y chile serrano, agregarlos a la salsa que se licuó y agregarle la mezcla al pollo

1 Manzana picada espolvoreada con canela en polvo y hojuelas de avena

COMIDA



Equivalentes

4 Equivalentes de AOA con muy bajo aporte de grasa
3 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
2 Equivalentes de Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

ROLLITOS DE RES CON BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES

120g Filete de res

Vegetales: brócoli picado, champiñones en láminas

3/4 Tza de Arroz verde

Salpimentar la carne y los vegetales, enrollar los vegetales en el bistec y sujetar con un palillo, asar en una sartén con tapa. Licuar espinacas, cilantro, chile serrano, ajo, sal y pimienta, sofreír en ½ cdita de aceite y cocinar en la salsa durante 15 minutos en una olla tapada 1/3 parte de arroz crudo de lo que vas a consumir ya cocido, servir acompañando los rollitos

Acompañar con infusión de agua con hojas de menta y fresas picadas

1 Tza de mango picado, espolvorearlo con canela en polvo y 2 cditas de chía

CENA



3 Equivalentes de AOA con muy bajo aporte de grasa
2 Equivalente de cereales
2 Equivalentes de verduras

*8 Equivalentes de Aceites y Grasas sin proteína durante el día, distribuyelos según las recetas.

FRIJOLES A LA JARDINERA

1/2 Tza de Frijoles recién cocidos

1 Tza de salsa mexicana (jitomate, cebolla y cilantro picado)

2 Tortillas

Servir los frijoles con suficiente caldo y agregarles la salsa mexicana, acompañarlos con tortilla

Té de menta sin azúcar

RETO BIENESTAR

PLAN DE ALIMENTACIÓN POR EQUIVALENCIAS Y MENÚ DE 1800 kcal
Tercer mes, quincena 1 (Repetir dos veces cada menú)

MENÚ 7

DESAYUNO



Equivalentes

3 Equivalentes AOA con muy bajo aporte de grasa
1 Equivalente de AOA moderado aporte de grasa
2 Equivalente(s) de Cereales

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
1 Equivalente se Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

BURRITA DE REQUESÓN CON RAJAS

2 Tortillas
90g Requesón
60g de aguacate
Tiritas de chile poblano asado, pelado y desvenado
Salsa mexicana (jitomate, cebolla, cilantro y chile serrano picados)
Salsa de tomate

Saltear las rajas en un poco de aceite y agregar el requesón, calentar las tortillas y armar la burrita, servir acompañada con salsa mexicana y salsa de tomate.

Té de menta o Hierbabuena sin azúcar

20 Almendras

COMIDA



Equivalentes

4 Equivalentes de AOA con muy bajo aporte de grasa
3 Equivalentes de cereales
2 Equivalentes de verduras

Refrigerio

1 Equivalente de frutas
2 Equivalentes de Aceites y Grasas con Proteína (Semillas)

CHIMICHANGA DE POLLO

3 Tortillas de harina ligera
120g Pechuga de pollo deshebrada
Salsa de chile huajillo
Cebolla en medias lunas
Ensalada de lechuga, zanahoria rallada y jitomate en trozos
Rebanadas de naranja
Salsa mexicana
Aguacate

Calentar una sartén y agregar el pollo y la salsa, hervir; calentar la tortilla y rellenarla con el pollo, hacer un envuelto y servir acompañada con la ensalada, aguacate en puré y salsa mexicana.

2 Naranjas en rodajas más 28 cacahuates

CENA



3 Equivalentes de AOA con muy bajo aporte de grasa
2 Equivalente de cereales
2 Equivalentes de verduras

*8 Equivalentes de Aceites y Grasas sin proteína durante el día, distribuyelos según las recetas.

MOLLETE DE BISTEC CON FRIJOLES

1/2 bolillo sin migajón
2 Cda de de Frijoles refritos en
1 Cda de Aceite
80g Bistec de res picadito y asado
15g Queso fresco o panela
Salsa de tomate
Salsa mexicana

Freír los frijoles en el aceite; mientras tanto picar la carne, asarla y salpimentarla; untar los frijoles al pan, agregar la carne y el queso, cocinar un poco en el horno o bien en el comal a que el queso gratine un poco, servir con salsa mexicana y salsa de tomate

Té de manzanilla sin azúcar

REESTRUCTURACIÓN COGNITIVA

¿Qué creo que me dificulta llevar a cabo mis objetivos?

Creencias centrales (YO SOY, Ej. *Yo soy incapaz de controlarme*)

Creencias intermedias (REGLAS, Ej. Si yo no adelgazo entonces no valgo como persona)

Pensamientos automáticos

Situación detonadora	Pensamiento	Emoción	Conducta	Pensamiento Alternativo

Una vez identificados los pensamientos que generan la conducta sabotadora manejar el diálogo socrático.
