

Para Crear Un Plato Saludable:

- 1. Seleccione un plato de 9 pulgadas
- 2. Llene la mitad del plato con vegetales sin almidón. Lea siguiente pagina.
- 3. A la otra mitad agregue proteína y carbohidratos indicados

Empezemos con porciones de carbohidrato por comida

- 4. Meriendas o snacks : pregunte si necesita.
- 5. Tome suficiente agua. 6-8 tazas diarias.



Comidas que Afectan Su Azucar o Glucosa: LOS CARBOHIDRATOS

Almidones

1 porción equivale a cada uno:



1 tortilla de 6 pulgadas o 1/3 grande de harina



1 rebanada de pan integral



1/4 de bagel





1 panecillo pequeño frijol cocido



1/3 taza pasta cocida



integral cocido



1/2 taza de cereal sin azúcar



1/4 taza avena sin cocer



1/4 pan bolillo, frances



1/2 tamal de carne pequeño





1/2 pupusa casera Pequeña

1/4 taza masa

1 manzana pequeña

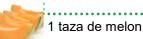
Coma 1 Porción de Fruta a la vez, acompañela con comida sin carbohidratros

Yogurt

sabor low o non-

6 onzas

PLAIN. sin



Lácteos

La leche de almendra o de soya pueden tener me-

nos azúcar por porción, escoja la que dice

Frutas

1 porción equivale:

Leche

de vaca

Low-fat

1 taza

8 oz

"unsweetened" en la etiqueta

TIP Saludable:









1/2 banano

1 taza Sandia

17 uvas pequeñas







1 taza Papaya pequeño

Verduras con Almidón



Camote







Yuca 1/3 taza

1/3 taza

Chicharos

Elote

Alimentos que NO Afectan Su Azucar o Glucosa

Verduras sin Almidón

- Consuma mínimo 1-2 tazas por comida. Llene mitad plato!
- Consuma estas verduras libremente!









Limite Alto contenido de Grasa y Sal



Grasas Buenas



Evitar Grasa Menos Saludable

















MI PLATO SALUDABLE

Empezemos con ____ porciones de carbohidratos.



Tome suficiente agua: 6-8 tazas diarias

Elija las porciones adecuadas de frutas, almidones y lácteos.

Recuerde: Solo 1 porción de leche o frutas.



