



como la carne, los lácteos, los frutos secos y los aceites.

rs Slass alimenticia es una parte esencial de una dieta

comamos de mas. La grasa esta presente en muchos alimentos, absorba vitaminas y nos da saciedad, lo que puede evitar que sus órganos vitales. La grasa también ayuda a que el cuerpo saludable. La grasa proporciona combustible al cuerpo y protege

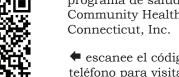
QUÉ PUEDE HACER

Coma los siguientes alimentos saludables para reducir su colesterol malo...

- Alimentos ricos en fibras como avenas, cereales para desayuno, salvado de avena, pan y pastas de granos integrales, frijoles, manzanas, peras, cebada y ciruelas pasas.
- Pescado, como salmón, atún, caballa, halibut, trucha y sardinas.
- Frutos secos, como nueces, almendras, pistachos, macadamias, piñones y avellanas.
- Aceite de oliva, mantequilla de maní o queso bajo en grasas agregado al pan.
- Leche, yogur y queso bajos en grasas o descremados.







deben importarle **BOK ONE**

grasas saludables conservará la buena salud del corazón! dieta saludable que incluya alimentos con menor contenido graso y al corazón. Si las vías se obstruyen, podría enfermarse. Comer una saludables, puede obstruir las vias que toma la sangre para llegar Ingerir demasiada grasa, especialmente tipos de grasa poco

IATAQUE la GRASA

de su SNACK!

Elija opciones de meriendas más saludables que mantengan las grasas dañinas bajo control, como

- •Nueces tostadas sin sal en lugar de galletitas.
- Palomitas de maíz infladas con aire *en lugar de* papitas fritas.
- •Yogur helado **en lugar de** helado.
- Panecillo inglés de granos integrales tostados con jalea *en lugar de* una dona con jalea.
- Rosquilla de trigo integral con mantequilla de maní en lugar de un muffin.

iNos gustan!

Pechuga de pollo a la parrilla
Queso en tiras con grasa
reducida o light
Pan de granos integrales
untado con aguacate
Papas al horno rociadas con
aceite de oliva
Ensalada de la huerta con
aceite y vinagre
Avena sin procesar con nueces

iLimítelos!

Muslo de pollo con piel al horno
Queso cheddar regular
Bizcocho
Puré de papas
Vegetales salteados en mantequilla
Pan de maíz con mermelada

iOlvídelos!

Pollo frito
Palitos de mozzarella fritos
Masa Frita
Papas fritas
Aros de cebolla
Donas rellenas con crema

LIMITE LAS GRASAS NO SALUDABLES CUANDO COMA FUERA DE CASA!

Cuando salga a comer, elija opciones con grasas saludables y bajas en grasas, como

- Pan untado en aceite de oliva en lugar de pan con mantequilla
- Aderezos para ensaladas y salsas servidas al lado
- Comidas a la parrilla, a la plancha o al vapor *en lugar de* frito
- Mostaza o aguacate en lugar de mayonesa
- Un sándwich de 6 pulgadas en lugar
 de uno de un pie
- Comparta el pedido con alguien (o llévese la mitad a casa)

Las grasas saludables provienen de la naturaleza y proporcionan beneficios de salud al cuerpo. Intente incluir grasas saludables en moderación u opte por opciones bajas en grasas (iNos gustan!) y sepa cuáles grasas no saludables debe limitar (iLimítelos!) y evitar (iOlvídelos!)

- Las grasas insaturadas son grasas saludables cuando se ingieren con moderación (¡Nos gustan!). Se encuentran en las plantas (como el aceite de oliva y el aguacate) y en el pescado (como el salmón o el atún).
- Las grasas saturadas son grasas no saludables cuando se ingieren en exceso (¡Limítelos!). Se encuentran principalmente en carnes grasas y en
- lácteos enteros como la mantequilla y los quesos fabricados con leche entera.
- Las grasas trans son grasas no saludables independientemente de la cantidad que se inquieran (¡Olvídelos!). Se encuentran en los alimentos procesados, en productos horneados y fritos. En la etiqueta de un producto, busque las grasas trans como aceite "parcialmente hidrogenado".



iNos gustan!
iLimítelos!
iOlvídelos!