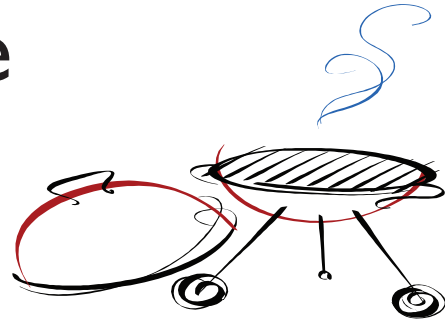


Pregúnteme sobre...

¡Ser un Investigador de Comida!



Pregúnteme acerca de lo que aprendí sobre investigar la Etiqueta de Información Nutricional y la Lista de Ingredientes en la Lección de GrowingGreat sobre Nutrición en el Aula:

1. ¿En que orden son listados los ingredientes?
2. ¿Cuando lea la lista de ingredientes, cuales son dos señales para encontrar comida de alta calidad?
3. ¿Cuando busca pan de más alta calidad, que tiene que ser el primer ingrediente en la lista?

.....
Respuestas:

1. *Por peso, desde más pesado hasta más liviana*
2. *Menos ingredientes son mejor; debe reconocer los ingredientes listados*
3. *“Whole” (Integral), como trigo integral, centeno integral, arroz integral*

Receta de granos con mucha energía

- ¼ Taza de Quinoa, lavada
- ½ Taza de Arroz Integral, lavado
- ¼ Taza de Semillas de Girasol
- 1 ½ Taza de agua (o caldo)
- Pizca de sal de mar

En una olla con tapa, añada la sal y el líquido. Cubra y hierva el agua. Añade la quinoa y el arroz, reduzca el fuego al mínimo, cubra y cocina 25 minutos o hasta toda el agua está absorbida. Saque la tapa, mezcla las semillas de girasol y sierva.



PRUEBA GRANOS ALTERNATIVOS

Pasta – Arroz Integral
Refrigerios – Pretzels de espelta
 – Totopos de arroz
 – Palomitas de maíz sin aceites hidrogenados

Panes – Granos Integrales, espelta, centeno, avena
Burritos – Maíz, arroz o tortillas con semillas
Harinas – Avena, arroz integral, trigo sarraceno

Lección de Nutrición en el Aula #3 ¡Ser un Investigador de Comida!



UNOS CONSEJOS PARA UTILIZAR LAS ETIQUETAS DE INFORMACION NUTRICIONAL

Es importante leer las Etiquetas de Información Nutricional para encontrar comidas de alta calidad para usted y su familia. Hay dos partes de la etiqueta, la Información Nutricional y la Lista de Ingredientes. ¡Muchas detalles son identificadas en la Información Nutricional (como la cantidad de proteínas, grasas y carbohidratos) pero sin investigar a Lista de Ingredientes, no tiene toda la información!

Tamaño de ración

Indica la cantidad que tiene que comer para recibir la cantidad de nutrientes correspondientes. No es suficiente fijarse en la cantidad de azúcar antes que tome una botella de su bebida favorita—también hay que entender el número de raciones contenidas en la botella y multiplicar el número de raciones por los gramos de azúcar.

Grasa

Indica la cantidad de grasa por categoría. Quiere evitar los ácidos grasos trans y es importante leer la Lista de Ingredientes, incluso cuando los “Trans Fats” son listados como “0g.” Un producto puede incluir “Grasas trans” en la forma de aceites hidrogenados y el gobierno permite que las etiquetas dice zero. ¡Lee las listas de ingredientes para asegurarse que no hay ningunos ácidos grasos trans!

Carbohidratos

Indica la cantidad de carbohidratos por categoría. Si se busca fibra, lee los ingredientes para asegurarse que la fuente de la fibra es 100% grano integral como trigo, arroz, avenas, centeno o maíz. Si quiere evitar azúcar, fijarse en identificar el fuente y evita endulzantes que vienen en varias formas como jarabe de maíz alto en fructosa, palabras terminadas en “osa/o”, concentradas de fruta, maltas, y almíbares.

Ingredientes

Listados por peso de lo más pesado hasta lo liviano, el primer ingrediente se ve es lo que está comiendo en gran cantidad. Comidas de alta calidad tienen menos ingredientes en la lista y tienen la fuente de la comida listado primero. ¡Debe reconocer las comidas listadas en la lista de ingredientes!

Declaraciones en las Etiquetas

Muchas empresas proponen declaraciones de buena salud en el paquete. ¡No crea estas declaraciones sin leer la lista de ingredientes!

Baja Grasa — Lleva mucha más azúcar para añadir sabor perdida

Menos azúcar/sin azúcar — Remplazada con endulzantes artificiales

Multigrano/Hecho con granos integrales — Usan granos refinados con pocos granos integrales en los finales de las lista de ingredientes

Todo Natural — No significa nada nutricional, no es regulado por la FDA

No Ácidos Grasos Trans — Todavía puede tener aceites hidrogenados en la lista de ingredientes

Contiene fruta natural — Fijarse el fuente de la fruta y su posición en la lista de ingredientes

Ejemplo de Información Nutricional de Macarrones con queso

Nutrition Facts	
Serving Size 1 cup (228g)	
Servings Per Container 2	
Amount Per Serving	
Calories 250	Calories from Fat 110
% Daily Value*	
Total Fat 12g	18%
Saturated Fat 3g	15%
Trans Fat 3g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 470mg	20%
Total Carbohydrate 31g	10%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 5g	
Protein 5g	
Vitamin A	4%
Vitamin C	2%
Calcium	20%
Iron	4%

* Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.
* Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories 2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

¡Compara ingredientes!

Macarrones con Queso #1

Producto de Macarrones enriquecidos (Sémola con Niacina, Hierro [Sulfato Ferroso], Tiamina, Mononitrato, Riboflavina, Acido Fólico, Queso Cheddar ([Leche, Queso cultivado, Sal, Enzimas], Agua, Suero, Aceite de Soya Parcialmente Hidrogenado, Fosfato de Sodio, Sal, Grasa de leche, Alginato de Sodio ácido Láctico, Color [Oleoresina de pimentón, Extracto de Annatto]).

Macarrones con queso #2

Pasta Seemola (Seemola, Agua), Queso Cheddar (Leche Pasteurizada y cultivada, Sal, Enzimas), Suero, Suero de leche, Mantequilla, Sal.