

SI PADEZCO DE ENFERMEDAD POR REFLUJO GASTROESOFÁGICO...

Qué alimentos vedo consumir?



Leche descremada, leche baja en grasa (1%), leche evaporada sin grasa, vogurt bajo en grasa, leche de soya baja en grasa, queso cottage.



Pan (con o sin harina integral), fideos, cereales inflados y sin azúcar, galletas sin relleno, panqueques, waffles, avena y tortillas de maíz.

Postres

Galletas bajas en grasa, gelatina, postres a base de fruta, helado de fruta, helado bajo en grasa, pudín o natillas con 1% o . 2% grasa o sin grasa.

Condimentos/aliños

Sal, orégano, salvia, pimienta, otras especias y hierbas (según se tolere), café descafeinado, té descafeinado, té que no sea de menta.

Carnes o sustitutos

Carnes magras bien cocinadas, aves de corral (sin piel), pescado (fresco o empacado en agua), atún en agua, carne de cerdo magra como lomo, mariscos, quesos bajos en grasa, tofu, frijoles y guisantes, huevo cocido sin grasa.



Vegetales

Verduras frescas, congeladas y enlatadas preparadas sin grasa agregada.

Dulces

Azúcar, miel, mermelada, jalea, melaza, jarabe de arce, caramelos duros, malvaviscos

Grasas

Aderezo bajos en grasa, mayonesa baja en grasa, crema en polvo o líquida baja en grasa, queso crema bajo en grasa, mantequilla ligera y margarina (máximo: 8 cucharaditas por día).

Sopas

Caldos sin grasa, sopas caseras hechas concarne magra y verduras (excepto tomates) y sopas a base de leche descremada o baja en grasa













SI PADEZCO DE ENFERMEDAD POR REFLUJO GASTROESOFÁGICO...

¿Qué alimentos no debo consumir?

Lácteos

Leche entera, leche con chocolate, yogurt con grasa, batidos con leche granosa, helados de leche, quesos maduros, requesón o bebidas de chocolate.

Carbohidratos

Panes y cerales preparados con ingredientes altos en grasa como croissants o repostería en general. Galletas con relleno, rosquillas, panecillos dulces, muffins, granola, pizza, tostadas francesas, papas fritas o tostadas.

Postres

Queques, galletas y pasteles, helados de leche, cualquier postres que contenga glaseado de chocolate, pudín de leche entera.

Condimentos / Aliños

Especias y hierbas en salsas a base de tomate, chile y jalapeño, vinagre, café con cafeína o con sabor a menta y/o té, bebidas alcohólicas, bebidas carbonatadas.

Carnes y sustitutos

Versiones fritas de carne, pollo, pescado o huevos, carnes procesadas con grasa como salchichas o jamones regulares, frijoles refritos. Frutas cítricas como naranja, lima, limón, mandarina, piña y jugos de estas frutas

Vegetales

Frutas

Vegetales fritos o cremosos, tomates y productos de tomate, cebollas, jugos de vegetales

Dulces

Coco, caramelos rellenos de crema, nueces, chocolate y menta.



Grasa:

Salsas tipo gravy, cremas espesas, tocineta, grasa de la carne, mantequilla regular, aceites vegetales, aceitunas, aguacate, mantequilla de maní (limitar a 4 cucharadas por día)

Sopas

Sopas regulares a base de crema y tomate





Escanee para ingresar al sitio web DMS



disfruto salud

Referencia: 1. Información consultada y obtenida del Centro de Nutrición Larisa Páez