



Anexo ● Recursos adicionales



[Insert your
Organization
Logo here.
Size .8x.8" max]

*Se otorga este
certificado de finalización*

a

[Insert Name of Recipient]

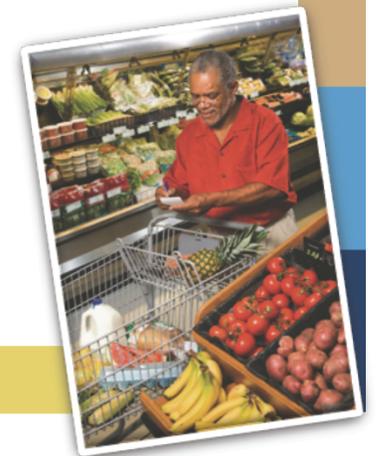
por haber participado en los talleres comunitarios
Consuma una alimentación saludable • Manténgase activo

Los talleres se basaron en las recomendaciones sobre alimentación y actividad física para los estadounidenses, publicadas en 2010 y 2008 respectivamente.

[Insert MM/DD/YEAR]



[Insert Name, Title]





PALA+

actividad+nutrición

Mantente activo. Diviértete.

PALA+ (Premio presidencial a un estilo de vida activo): Actividad + nutrición

El programa PALA+ (sigla en inglés de *Presidential Active Lifestyle Award*) promueve la actividad física y la buena nutrición porque estos dos elementos son necesarios para tener un estilo de vida saludable. Inscríbete en este programa de seis semanas para mantener o mejorar tu salud. Toda persona de 6 años o más puede comenzar a ganar el premio PALA+ hoy mismo. Inscríbete en <http://www.presidentschallenge.org> o usa la hoja de registro del reverso de esta página.

ACTIVIDAD FÍSICA Una vida sana es una vida activa. Los niños y jóvenes entre los 6 y los 17 años necesitan realizar actividad física durante por lo menos 60 minutos diarios (o caminar 11,000 pasos al día si son niñas y 13,000 si son niños). Los adultos, de los 18 años en adelante, deben caminar 30 minutos diarios o dar 8,500 pasos al día. Sal a caminar con tus amigos, ve a montar en bicicleta después de la comida, trabaja en la huerta o juega al basquetbol en el parque. Pon el corazón a latir y los músculos a moverse. Cuando hayas completado en la hoja de registro seis semanas de actividad física, ¡felicidades! Habrás iniciado una costumbre que te permitirá vivir un estilo de vida más activo.

BUENA NUTRICIÓN Comienza a comer alimentos saludables. ¡Es más fácil de lo que crees! Hazlo paso a paso. Comprométete a alcanzar una nueva meta de alimentación saludable esta semana y enciérrala en un círculo en tu hoja de registro semanal de PALA+. Cada semana, añade una meta diferente, pero no olvides mantener las metas de las semanas anteriores. Concéntrate en tus metas de alimentación saludable cada semana y recuerda que cuanto más frecuentemente las incorpores a tu estilo de vida, mejor te sentirás. Cuando hayas alcanzado seis metas diferentes de alimentación, ¡felicidades! Habrás iniciado una costumbre que te permitirá vivir un estilo de vida más saludable.

Consejos para comer una alimentación saludable:

Llena la mitad del plato con frutas y verduras.



Para facilitar las cosas, llena la mitad del plato con frutas y verduras a la hora de las comidas. Cuanto más color haya en tu plato, más probabilidades habrá de que recibas las vitaminas, los minerales y la fibra que tu cuerpo necesita para estar sano. Recuerda que toda presentación cuenta: las frutas y verduras pueden ser frescas, congeladas, enlatadas (tanto en agua como en su jugo), secas o en forma de puro jugo.

La mitad de los cereales o granos que comas deben ser integrales.



Una forma fácil de comer más cereales integrales es cambiar un alimento de cereales refinados por uno de cereales integrales. Por ejemplo, come pan integral en vez de pan blanco, arroz integral en vez de arroz blanco y palomitas de maíz con bajo contenido de grasa en vez de totopos comerciales. Lee la lista de ingredientes y elige productos que mencionen en primer lugar el ingrediente integral. Fíjate en que la lista diga: “trigo integral”, “arroz integral”, “trigo tipo *bulgur*”, “trigo sarraceno” (*buckwheat*), “avena”, “copos de avena” (*rolled oats*), “quinoa” o “arroz silvestre”.

Elige leche, yogur o queso descremados o con un 1% de grasa.



Para contribuir a que tus huesos crezcan y se mantengan fuertes, es fundamental que tu alimentación contenga productos lácteos, ya que estos aportan calcio, vitamina D y muchos otros nutrientes que los huesos necesitan.

Toma agua en vez de bebidas azucaradas.



Las gaseosas y otras bebidas dulces como los refrescos de frutas y las bebidas energéticas son ricas en calorías por su alto contenido de azúcar agregada. En vez de tomarlas, prefiere un vaso grande de agua. Ponle una rodaja de limón dulce o agrio, un trozo de sandía o un chorrito de puro jugo de frutas si quieres darle algo de sabor.

Prefiere fuentes de proteína que contengan poca grasa.



La carne, las aves, el pescado y los mariscos, los frijoles o los guisantes (arvejas o chícharos) secos, los huevos, las nueces y las semillas se consideran alimentos del grupo de las proteínas. Prefiere la carne molida con menor contenido de grasa (cuya etiqueta diga que es magra al 90% o más), la pechuga de pavo o la pechuga de pollo. Prepara la carne, las aves, el pescado o los mariscos asados en el horno, a la parrilla, cocidos o hervidos en vez de freírlos. Agrega frijoles o guisantes a platos fuertes como chile con carne (*chili*), guisados, cazuelas, ensaladas, tacos, enchiladas y burritos.

Compara el contenido de sodio de los alimentos como sopas y comidas congeladas y prefiere los que tengan menos sodio.



Lee la etiqueta de información nutricional para comparar el contenido de sodio de alimentos como sopas, pan, verduras enlatadas y comidas congeladas. Prefiere los que contengan menos sodio. Busca las frases “bajo en sodio”, “contiene menos sodio” y “no contiene sal agregada” en el empaque.

Come algo de pescado o mariscos.



Consume pescado (como el salmón, el atún y la trucha) o mariscos (como el cangrejo, los mejillones y las ostras). El pescado y los mariscos contienen proteínas, minerales y ácidos grasos omega-3 (grasas buenas para el corazón). Una persona adulta debe tratar de comer por lo menos 8 onzas a la semana de pescado y mariscos. Los niños pueden comer cantidades más pequeñas.

Presta atención al tamaño de las porciones.



Fíjate qué espacio ocupan en las tazas, los platos y los vasos que tienes en casa las porciones recomendadas de los alimentos que comes. Por ejemplo, fíjate qué tan grandes son $\frac{3}{4}$ de taza de cereal, 3 onzas de pollo cocido, 1 taza de leche y $\frac{1}{2}$ taza de jugo. Cuando comas fuera de casa, evita los platos extragrandes o los platos combinados de precio especial que a menudo contienen porciones mayores. Elige platos de menor tamaño o pide—antes de comenzar a comer—un recipiente para empacar la mitad de la comida y llevarla a casa.



Nombre del participante

Edad

Fecha de inicio

N.º de identificación del grupo (si corresponde)

Fecha de finalización

Semana 1	Día	Actividades físicas	N.º de minutos o pasos en el podómetro
	Lun		
	Mar		
	Miér		
	Juev		
	Vier		
	Sáb		
	Dom		
Alimentación saludable—Selecciona una meta para esta semana.			
       			

Semana 2	Día	Actividades físicas	N.º de minutos o pasos en el podómetro
	Lun		
	Mar		
	Miér		
	Juev		
	Vier		
	Sáb		
	Dom		
Alimentación saludable—Encierra en un círculo la meta de la semana anterior. Sigue cumpliéndola y agrega una nueva.			
       			

Semana 3	Día	Actividades físicas	N.º de minutos o pasos en el podómetro
	Lun		
	Mar		
	Miér		
	Juev		
	Vier		
	Sáb		
	Dom		
Alimentación saludable—Encierra en un círculo las metas anteriores. Sigue cumpliéndolas y agrega una nueva.			
       			

Semana 4	Día	Actividades físicas	N.º de minutos o pasos en el podómetro
	Lun		
	Mar		
	Miér		
	Juev		
	Vier		
	Sáb		
	Dom		
Alimentación saludable—Encierra en un círculo las metas anteriores. Sigue cumpliéndolas y agrega una nueva.			
       			

Semana 5	Día	Actividades físicas	N.º de minutos o pasos en el podómetro
	Lun		
	Mar		
	Miér		
	Juev		
	Vier		
	Sáb		
	Dom		
Alimentación saludable—Encierra en un círculo las metas anteriores. Sigue cumpliéndolas y agrega una nueva.			
       			

Semana 6	Día	Actividades físicas	N.º de minutos o pasos en el podómetro
	Lun		
	Mar		
	Miér		
	Juev		
	Vier		
	Sáb		
	Dom		
Alimentación saludable—Encierra en un círculo las metas anteriores. Sigue cumpliéndolas y agrega una nueva.			
       			

Metas de alimentación saludable

-  Llené la mitad de mi plato con frutas y verduras.
-  Tomé agua en vez de bebidas azucaradas.
-  Comí algo de pescado o mariscos.
-  Al menos la mitad de los granos o cereales que comí eran integrales.
-  Preferí fuentes de proteína con bajo contenido de grasa.
-  Comí porciones más pequeñas.
-  Preferí la leche, el yogur o el queso descremados o con 1% de grasa.
-  Comparé el contenido de sodio de alimentos como sopas y comidas congeladas y preferí los que tenían menos sodio.

INSTRUCCIONES: **Por Internet:** Abre una cuenta por Internet en <http://www.presidentschallenge.org> (en inglés). Participa individualmente o intégrate a un grupo (pon el número de identificación del grupo, si corresponde). Cuando hayas cumplido los requisitos de PALA, podrás recibir un certificado. **En papel:** Usa esta hoja de registro para anotar tus avances. Cuando la llenes, informa tus logros y recibe su certificado en <http://www.presidentschallenge.org>. Si formas parte de un grupo, entrégale la hoja de registro al administrador del grupo para recibir tu certificado.

LIMPIAR

El lavarse las manos con agua tibia y jabón antes y después de manejar cualquier alimento crudo es la mejor manera de reducir la propagación de gérmenes y prevenir el envenenamiento por alimentos.

Lava bien los utensilios, tablas de cortar y superficies de cocina con agua caliente y jabón. Enjuaga y luego desinfecta con una solución de 1 cucharada de cloro líquido sin aroma por un galón de agua potable. Deja secar al aire.

Lava bien las frutas y vegetales bajo agua del grifo justo antes de comerlas, cortarlas o cocinarlas. No es recomendable lavar frutas y vegetales con jabón o detergente, o usando sustancias comerciales.

1 de 6 personas en los Estados Unidos se enfermará por alimentos contaminados.
3,000 personas en los Estados Unidos morirán.
Mantén Sanos los Alimentos para tu Familia.

La leche no pasteurizada y productos hechos con leche no pasteurizada (incluyendo varios quesos, mantecado y yogurt) son alimentos que podrían presentar un peligro para su salud. La leche no pasteurizada y los productos lácteos hechos con leche no pasteurizada pueden contener bacterias dañinas u otros gérmenes que podrían enfermarte gravemente o matarte. En la tienda, busca productos que contienen

SEPARAR

Mantén las carnes, aves, pescados y mariscos, crudos, y sus jugos, lejos de los alimentos listos para comer.

Separa las carnes, aves, pescados y mariscos, crudos, de las frutas y vegetales es su carrito de compras. Coloca estos alimentos en bolsas plásticas para prevenir que sus jugos (que podrían contener bacterias dañinas) goteen sobre otros productos.

Al refrigerar alimentos en el hogar, coloca las carnes, aves, pescados y mariscos, crudos, en platos, dentro de envases, o en bolsas plásticas, para prevenir que sus jugos goteen sobre otros alimentos.

Usa una tabla de cortar para las frutas y vegetales frescas y otra diferente para las carnes, aves, pescados y mariscos, crudos.

No uses con los alimentos cocidos, la misma salsa de marinar que usaste con carnes, aves, pescados y mariscos, crudos, a menos que primero la hiervas.

Nunca coloques los alimentos ya preparados en el mismo plato que previamente usastes con alimentos crudos, a menos que primero lo laves con agua caliente y jabón.

la palabra "pasteurizado" en la etiqueta (lo que significa que la leche ha sido calentada brevemente para matar gérmenes causantes de enfermedades). Si "pasteurizado" no aparece en la etiqueta, entonces podría contener leche cruda (no pasteurizada). La leche pasteurizada y productos hechos con leche pasteurizada son productos más sanos, que aquellos no pasteurizados.

COCINAR

El color y la textura de la carne no son indicadores confiables de cuán sano está el alimento. La única manera confiable de asegurar que las carnes, aves y productos de huevos están sanos para comer es usando un termómetro para alimentos. Estos alimentos deben cocinarse hasta una temperatura interna mínima adecuada para destruir cualquier microorganismo dañino.

Coloca el termómetro para alimentos en la parte más gruesa del alimento, sin tocar hueso, grasa, o cartilago.

Temperaturas Mínimas Internas Adecuadas

Al medir con un termómetro para alimentos

Carne de res, cerdo, ternero y cordero 145° F (62.8 °C) con un tiempo de reposo de 3 minutos luego de remover (asados, filetes, y chuletas)

Carnes molidas 160 °F (71.1 °C)

Aves (entera, en partes, molida) 165 °F (73.9 °C)

Huevos y comidas a base de huevo 160 °F (71.1 °C). Prepara los huevos hasta que la clara y yema estén firmes. Los huevos revueltos no deben estar aguados.

Sobras de comida 165 °F (73.9 °C)

Pescados-de aleta 145 °F (62.8 °C)

Pautas para una Cocción Adecuada

Camarones, langosta, y cangrejos La carne tiene un color perlado y opaco

Almejas, ostras y mejillones Las conchas abren durante la cocción

Veitras Color blanco lechoso, opaco y firme



ENFRIAR

La temperatura en el refrigerador debe estar a 40 °F (4.4 °C) o menos, y la del congelador a 0 °F (-17.7 °C) o menos.

Descongele los perecederos en el refrigerador, en el microondas, o en agua fría. Nunca los descongeles sobre las superficies de cocina o en agua caliente. No dejes alimentos a temperatura ambiente por más de dos horas [una hora si la temperatura esta por encima de 90 °F (32.2 °C)].

Las carnes y aves que fueron descongeladas dentro del refrigerador pueden volverse a congelar antes o después estar cocinadas. Si descongelas en agua fría o usando el horno de microondas, cocínalas antes de volver a congelar.

Divide una olla grande de alimento, como sopa o guiso, en envases llanos. Corta las carnes y aves ya preparadas en porciones pequeñas o rebanadas. Colócalas en envases llanos con tapa y refrígeralas.

Compra los huevos sólo si están en un refrigerador o en la sección refrigerada. Almacena los huevos en su empaque de cartón original y úsalos dentro de 3 a 5 semanas.

Cuando seleccione frutas o vegetales previamente cortados, solo escoja aquellos productos que estén refrigerados o rodeados con hielo. En el hogar, manténlos refrigerados para preservarlos sanos y en buena calidad.



MANTÉN A TU FAMILIA A SALVO DEL ENVENENAMIENTO POR ALIMENTOS

Ve los pasos en FoodSafety.gov/espanol



Puede encontrar más información sobre cómo consumir una alimentación saludable y mantenerse activo en:

- <http://www.health.gov/dietaryguidelines> (en inglés)
- <http://www.health.gov/paguidelines> (en inglés)
- <http://www.healthfinder.gov> (en inglés)
- <http://www.ChooseMyPlate.gov> (en inglés)

