

PLAN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

ALIMENTOS A EVITAR

♥ Pack LATAM
para sanar la
candidiasis
desde la raíz

Tratamiento personalizado,
liberación emocional
y acompañamiento,
estés donde estés

Oferta especial Latinoamérica



Azúcares: azúcar blanco y moreno, panela, miel, siropes, azúcar de coco, edulcorantes (sacarina, aspartamo,...),

💡 **El azúcar** es un ingrediente normalmente presente **en todo tipo de alimentos procesados** (bollería, chocolates, turrones, helados, pasteles, galletas, almibares, refrescos, golosinas, cereales de desayuno, salsas como ketchup, mostaza, mayonesa, salsa de tomate, patés, embutidos, jamón, etc.) por lo que **es indispensable revisar, siempre, el listado de ingredientes** de cualquier alimento procesado, teniendo en cuenta que a veces aparece con **otros nombres** como dextrosa, maltosa, glucosa, sucralosa, lactosa, etc.

Recomiendo encarecidamente evitar todo tipo de alimentos procesados y optar siempre por productos frescos y naturales en la medida de lo posible, a fin de evitar el azúcar así como muchos otros ingredientes, a veces difícilmente identificables, que también alimentan a las cándidas y dificultan el proceso.

Cereales: Todos los que contienen gluten, incluidos los integrales (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut-khorasan), avena, maíz, arroz (incluido el integral), sorgo,

Todos los hongos y levaduras: setas, champiñones, levadura de panificación, levadura de cerveza, levadura nutricional,

Lácteos: leche, nata, queso, helados,

Frutas y zumos: todas excepto “ver listado de alimentos permitidos”, aceitunas,

Frutos secos y semillas: todas las frutas desecadas (pasas, ciruelas, higos, dátiles...), anacardo (cajú), pistacho, cacahuete (maní), nuez de macadamia, castaña, altramuz, sésamo, cacao,

Legumbres: alubia o poroto blanco, soja sin fermentar y todos sus derivados (tofu, salsas,...),

Otros vegetales: patata, zanahoria, boniato (batata), calabaza, mandioca (yuca), remolacha,

Condimentos y especias: Sal común, nuez moscada, chiles y pimientos picantes (pimentón), vinagre de vino, vinagre balsámico y todo tipo de salsas y condimentos procesados.

Aceites y margarinas: aceite de sésamo, aceite de colza, aceite de maíz, aceite de soja, todos los aceites refinados (incluidos oliva y girasol), todo tipo de margarinas,

Bebidas e infusiones: Todas las bebidas alcohólicas, todas las bebidas fermentadas (kombucha, kéffir de agua,...), cacao, café (incluido el descafeinado), té, malta y otras bebidas a base de cereales, “leche” de soja, todo tipo de refrescos, infusiones que contengan frutas,

Carnes: Cerdo. Embutidos en general, jamón, fiambres y todo tipo de carnes procesadas. Evitar también, en la medida de lo posible, todo tipo de carnes industriales, procedentes de animales alimentados con pienso y tratados con antibióticos, hormonas y medicamentos.

Pescados y mariscos: Todos los pescados y mariscos de cría, alimentados con pienso (salmón noruego entre otros), todos los pescados y mariscos en conserva.

💡 **Evita comer todo tipo de alimentos fritos.** Cocinalos **mejor a la plancha o cocidos** (preferiblemente al vapor).

💡 **Da prioridad** en tus platos a las **proteínas magras** (carne o pescado) junto con **verduras y hortalizas**, y en menor medida a las grasas, los cereales y legumbres.

ALIMENTOS PERMITIDOS

Endulzantes: xilitol (azúcar de abedul), stevia natural (ojo con los preparados a base de stevia),

Cereales y pseudocereales (con moderación): trigo sarraceno (alforfón), quinoa, teff, mijo, amaranto,

Lácteos: yogur natural sin azúcar ni frutas (revisar siempre los ingredientes), kéffir natural sin azúcar, mantequilla, ghee,

Frutas: limón, coco, aguacate, manzana (con moderación), arándanos (con mod.)

Frutos secos (sin tostar ni freír) y semillas (todos con moderación): almendra, avellana, nuez de Castilla, nuez pecana, semillas de lino, cáñamo, chía, girasol, calabaza,

Legumbres (con moderación) y leguminosas: alubia pinta, roja, negra, azukis, haba mungo, lenteja, garbanzo, judía verde, guisante, productos de soja fermentada (revisar ingredientes).

Otros vegetales: todas las verduras y hortalizas excepto las mencionadas en el grupo de “alimentos a evitar”,

Condimentos y especias: Sal marina natural, sal rosa del Himalaya, vinagre de manzana, todo tipo de especias y hierbas naturales excepto las mencionadas en el grupo de “alimentos a evitar”,

Aceites y grasas: de coco virgen extra, de oliva virgen extra, de aguacate (en crudo), de lino (en crudo), de girasol (en crudo). Todo estos aceites deben ser de máxima calidad y sin refinado. El ghee y el aceite de coco son las mejores opciones para cocinar.

Bebidas e infusiones: Todo tipo de infusiones naturales a base de plantas, infusión de achicoria, bebida vegetal de coco con moderación (suelen llevar azúcares añadidos: ¡revisar ingredientes!),

Carnes: Todas las carnes naturales (sin procesar), excepto cerdo, preferentemente procedentes de ganadería biológica.

Pescados y mariscos: Todos los pescados y mariscos de origen salvaje, dando preferencia a las especies pequeñas (las especies grandes acumulan mayor cantidad de mercurio y otros metales pesados).

Huevos: Preferiblemente de granja ecológica, o los más naturales que puedas encontrar.