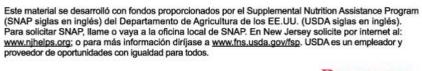
¿Qué Sabe Ud. Sobre La Sal?

	verdadero o Falso		
1.	. La información sobre la sal no e las etiquetas de nutrición de m □ Verdadero □ Fal	uchos alimentos.	
2.	. Una manera de disminuir la sal condimentos como ajo, romero de sal.	•	
	□ Verdadero □ Fal	SO	
3.	. Muchos alimentos preparados o vegetales y jugos contienen sa □ Verdadero □ Fal	l agregada.	sopas,
4.	. Alimentos como la salsa de soja ensalada, los encurtidos ("pickl tienen sal.	es") y las salsas e	•
	☐ Verdadero ☐ Fal	SO	
5.	. Ud. no puede saber cuanta sal probándolo.□ Verdadero □ Fal		nto solamente
_			
 Meriendas como papitas fritas, "pretzels", palomitas de maíz, nueces, galletas saladas y algunos refrescos tienen alto contenido de sal. 			
	□ Verdadero □ Fal	so	
7.	. Consumir mucha sal no sube la □ Verdadero □ Fal	•	
8.	. Es difícil preparar recetas sabro □ Verdadero □ Fal		
9.	. Ud. no debe consumir más de □ Verdadero □ Fal		e sal por día.
10.	. Una orden grande de papas fri	tas no contiene m	ucha sal.

□ Verdadero □ Falso

03/01/12







¿Qué Sabe Ud. Sobre La Sal? (Respuestas) Verdadero o Falso

1. La información sobre la sal no está provista en las etiquetas



	de nutrición de muchos alimentos. ☐ Verdadero ☑ Falso
	La información sobre la sal está anotada en la etiqueta de nutrición de muchos alimentos.
2.	Una manera de disminuir la sal que consume es usando condimentos como ajo, romero, jengibre o albahaca en lugar de sal. ☑ Verdadero ☐ Falso
	Los condimentos como el ajo, el romero, el jenjibre, y la albahaca son buenos substitutos de la sal.
3.	Muchos alimentos preparados o enlatados, como sopas, vegetales y jugos contienen sal agregada. ☑ Verdadero ☐ Falso
	Frecuentemente, los alimentos preparados y enlatados contienen mucha sal adicional. La sal funciona como un conservante. Esto quiere decir que la sal mantiene los alimentos frescos por un largo período de tiempo.
4.	Alimentos como la salsa de soja, la mostaza, los aderezos para ensalada, los encurtidos ("pickles") y las salsas envasadas no tienen sal. □ Verdadero ☑ Falso
	La salsa de soja, la mostaza, los aderezos para ensalada, los encurtidos ("pickles") y las salsas envasadas tienen <u>alto contenido de sal.</u>
5.	Ud. no puede saber cuanta sal contiene un alimento solamente probándolo. Verdadero Falso No hay manera de saber cuanta sal contiene un alimento solo probándolo. Para saber cuanta sal contiene un alimento, lea la etiqueta de nutrición.
6.	Meriendas como papitas fritas, "pretzels", palomitas de maíz, nueces, galletas saladas y algunos refrescos tienen alto contenido de sal.

Las papitas fritas, "pretzels", palomitas de maíz, nueces, galletas saladas y algunos refrescos tienen alto contenido de sal.

7.	Consumir mucha sal no sube la presión arterial. ☐ Verdadero ☑ Falso		
	Altas cantidades de sal en su dieta <u>pueden</u> causar presión alta. La presión alta o hipertensión, aumenta la presión de la corriente sanguínea. La presión alta puede causar otros problemas de salud como ataques cerebrales, ataques cardíacos, o deterioro de los riñones.		
8.	8. Es difícil preparar recetas sabrosas sin usar sal. ☐ Verdadero ☑ Falso		
	Las recetas se pueden preparar con menos sal o sin sal y a la vez ser sabrosas. Use substitutos de sal como el condimento" Mrs. Dash®". Ud. también puede usar especias como ajo, romero, jengibre o albahaca en lugar de sal en las recetas.		
9.	Ud. no debe consumir más de una cucharadita de sal por día. ☑ Verdadero ☐ Falso		
	Los adultos no deben consumir más de 2300 miligramos de sal por día. Esto es aproximadamente un cucharadita.		
10.	Una orden grande de papas fritas no contiene mucha sal. ☐ Verdadero ☒ Falso		
	Una orden grande de papas fritas de McDonalds tiene 350 miligramos de sal. Esto no incluye la sal adicional que se le agregue.		

03/01/12

¹ <u>McDonalds</u>. 19 September 2002 <a href="http://www.mcdonalds.com/countries/usa/food/nutrition_facts/sandfries/sa

Substitutos de la Sal



¡Sea creatívo! Consuma menos sal.

|--|

Confine that are for Consideration				
Substítutos de la sal	Use con			
Albahaca*	comidas con huevos y tomates, ensaladas, sopas, y guisados			
Hojas de laurel*	pescado, carnes, y comidas con tomates			
Perejil*	carnes, pastas, sopas y comidas con vegetales			
Romero*	huevos, pescado, carne, sopas, guisados, papas, y comidas con vegetales			
Pimienta negra	cazuelas (guisados al horno), carnes, pastas, ensaladas, sopas, y vegetales			
Pimienta de ají / Chile picante	frijoles / habichuelas, pollos, "chili con carne", hojas de col, guisados, salsa de tomate, y comidas a base de tortillas			
Chile en Polvo	frijoles / habichuelas, "chili con carne", y comidas con arroz			
Ajo*	comidas italianas y mexicanas, papas, y aderezos para ensaladas			
Cebolla*	cazuelas, huevos, pescado, carnes, ensaladas, sopas y vegetales salteados			
Condimentos italianos (una mezcla de mejorana, albahaca, orégano y romero)	pollo, comidas italianas como espaguetis y aderezos para ensaladas			

*Se puede usar especias frescas o secas. Si se usan especias frescas, use el triple de lo que usaría si fueran secas.







Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). Para solicitar SNAP, llame o vaya a la oficina local de SNAP. En New Jersey solicite por internet al: www.njhelps.org; o para más información diríjase a www.njhelps.org; o para más información diríjase a www.fns.usda.gov/fsp. USDA es un empleador y proveedor de oportunidades con igualdad para todos.



3/01/12