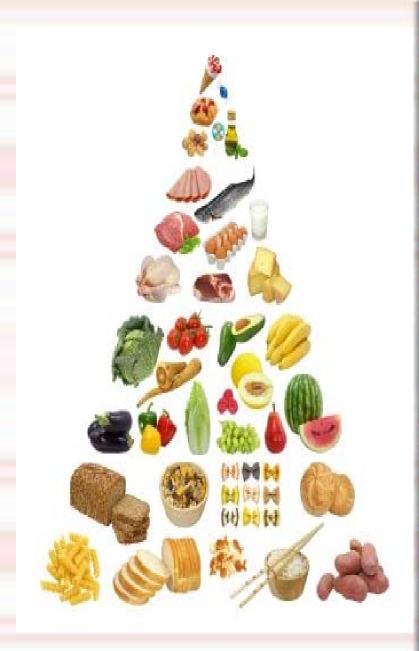
# HABITOS SALUDABLES DE ALMENTACION

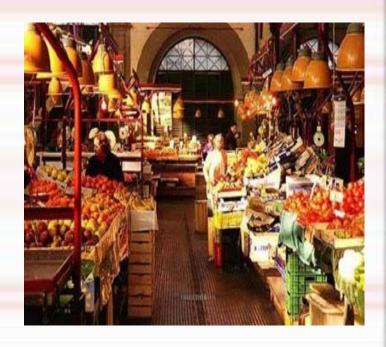
CARMEN URZOLA CASTRO
ENF.UNIDAD DE NUTRICION
CLINICA Y DIETETICA
HOSPITAL SAN JORGE
HUESCA



#### ALIMENTACION SALUDABLE

#### **HACE SOLO UNAS DECADAS:**

PAIS AGRICOLA
DISPONIBILIDAD DE
ALIMENTOS FRESCOS
CURSO Y ESTACIONES DEL
AÑO
NO HABIA ALIMENTOS
ELABORADOS
DIETA MEDITERRANEA



#### DIETA MEDITERRANEA

CONSUMO ALTO DE ACEITE DE OLIVA CONSUMO ALTO DE CEREALES, PAN CONSUMO ALTO DE LEGUMBRES, VERDURAS, FRUTAS Y HORTALIZAS CONSUMO BAJO DE PESCADOS, CARNES Y **DERIVADOS** CONSUMO MODERADO DE LACTEOS Y VINO



#### ALIMENTACION SALUDABLE

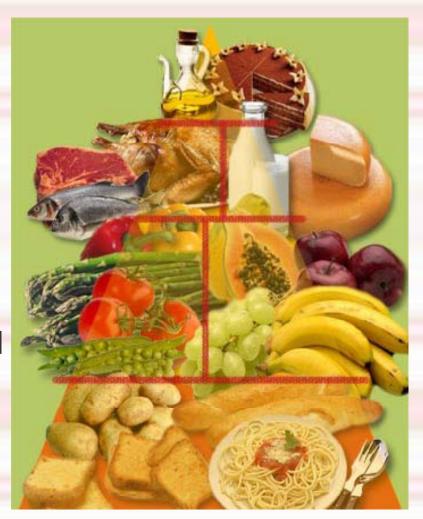
#### **EN LA ACTUALIDAD:**

ALIMENTOS ELABORADOS
DISTRIBUCION DE
ALIMENTOS FRESCOS
DISPONIBILIDAD DE
ALIMENTOS
SOCIEDAD MECANIZADA
INCORPORACION DE LA
MUJER AL TRABAJO



### ALIMENTACION SALUDABLE

CONSUMIR ALIMENTOS EN LA CANTIDAD Y CALIDAD DEBIDAS LOS NUTRIENTES SON **APROVECHADOS** LA ENERGIA ELEVADA ESCASA ACTIVIDAD FISICA **OBESIDAD** HABITOS DE ALIMENTACION Y ACTIVIDAD FISICA ADECUADOS EN LA INFANCIA



### SITUACION ACTUAL

**CONSUMO DE FRUTAS:** 

**TODOS LOS DÍAS 15,7%** 

MAS DE UNA VEZ AL DÍA: 19,6%

**CONSUMO DE VERDURAS:** 

**TODOS LOS DÍAS: 6,1 %** 

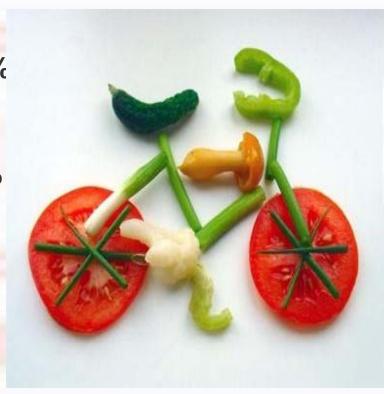
MAS DE UNA VEZ AL DÍA: 4,4 %

**CONSUMO DE DULCES:** 

**UNA VEZ AL DÍA O MAS:23%** 

**REFRESCOS:** 

TODOS LOS DÍAS 11,6 %



### SITUACION ACTUAL

#### **ACTIVIDAD FISICA:**

UNA HORA AL DÍA O LA MAYORIA DE LOS DIAS DE LA SEMANA: 33,5%

#### **ACTIVIDAD SEDENTARIA:**

TELEVISION Y
VIDEOJUEGOS : 2 H/ DIA
MAS DE 5 H/DÍA 1 DE
CADA 4



#### ALIMENTOS: CUALQUIER SUSTANCIA O PRODUCTO, QUE POR SUS CARACTERISTICAS, APLICACIONES Y/O PREPARACION, SIRVE PARA LA NUTRICION HUMANA

**ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL NUTRIENTES Y ENERGIA** KILOCALORÍA: MEDIDA DE CANTIDAD DE ENERGIA QUE APORTAN LOS ALIMENTOS, CUANDO HAY EXCESO O DEFECTO SE PRODUCEN ENFERMEDADES **NUTRIENTES: SUSTANCIAS QUE COMPONEN LOS ALIMENTOS MACRONUTRIENTES Y MOCRONUTRIENTES** LA ALIMENTACION DEBE SER VARIADA CRECIMIENTO Y RENOVACION DE ESTRUCTURAS: PROTEINAS Y **MINERALES** SUMINISTRAR ENERGIA: GRASAS Y ACEITES, FRUTOS SECOS, CEREALES MANTENIMIENTO DEL BUEN FUNCIONAMIENTO: VITAMINAS Y

**MINERALES, GRASAS Y AGUA** 

# CEREALES, PAN, ARROZ, PASTA Y PATATAS

RICOS EN HIDRATOS DE CARBONO PRINCIPAL FUENTE DE ENERGIA BASE DE LA **ALIMENTACION CONSUMO DIARIO** (DESAYUNO, COMIDA Y CENA) RICOS EN FIBRA "EL PAN ENGORDA"



## VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS

ALIMENTOS
INDISPENSABLES
VITAMINAS, MINERALES,
AGUA Y FIBRA
CONSUMO DIARIO
LAS FRUTAS SABOR DULCE
BROCHETAS DE FRUTA
FRUTA EN ENSALADAS
ZUMOS NATURALES
"EL PLATANO ENGORDA"



# GRASAS, ACEITES Y FRUTOS SECOS

VITAMINAS
MUY ENERGETICOS
ACEITES VEGETALES
ACIDOS GRASOS TRANS
BOLLERIA, CHOCOLATES,
PATATAS FRITAS, SNACKS
SALADOS, HAMBURGUESAS,
SALCHICHAS
"ACEITE VEGETAL"





#### DIFERENTES TIPOS DE GRASAS

#### **ACIDOS GRASOS INSATURADOS:**

BENEFICIOSOS PARA EL ORGANISMO

ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS: ACEITE DE OLIVA

ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS: ACEITE DE GIRASOL,

MAIZ O SOJA Y GRASAS DE LOS PESCADOS

ACIDOS GRASOS SATURADOS: GRASAS DE ORIGEN ANIMAL,

**GRASAS VEGETALES** 

ACIDOS GRASOS TRANS: SE PRODUCEN INDUSTRIALMENTE A PARTIR DEL ACEITE, SE UTILIZAN COMO SUSTITUTIVO DE LA MANTEQUILLA Y PARA LA FABRICACION DE BOLLERIA Y SNACKS

### FRUTOS SECOS

PUEDEN SUSTITUIR
CARAMELOS Y DULCES
MUY CALORICOS
GRASAS INSATURADAS,
PROTEINAS, MINERALES Y
FIBRA



#### LECHE Y LACTEOS

CALCIO Y PROTEINAS
LACTEOS DE BAJO
CONTENIDO EN
GRASA
ACIDOS GRASOS
SATURADOS
QUESOS
YOGURES



#### **LEGUMBRES**

HIDRATOS DE
CARBONO, VITAMINAS,
MINERALES, FIBRA Y
PROTEINAS
ASOCIADAS CON
CEREALES
2- 3 VECES POR
SEMANA



# HUEVOS, PESCADOS, MARISCOS, CARNES Y EMBUTIDOS

PROTEINAS Y GRASAS **HUEVOS: PROTEINAS DE MUY** ALTA CALIDAD EN LA CLARA, GRASAS EN LA YEMA. 4-5 HUEVOS A LA SEMANA **PESCADOS Y CARNES:** PROTEINAS Y HIERRO OPTAR POR CONSUMO DE PESCADO CARNES ROJAS: MENOR CANTIDAD QUE LAS BLANCAS **EMBUTIDOS: CONSUMIR CON** MODERACION LOS MAS GRASOS



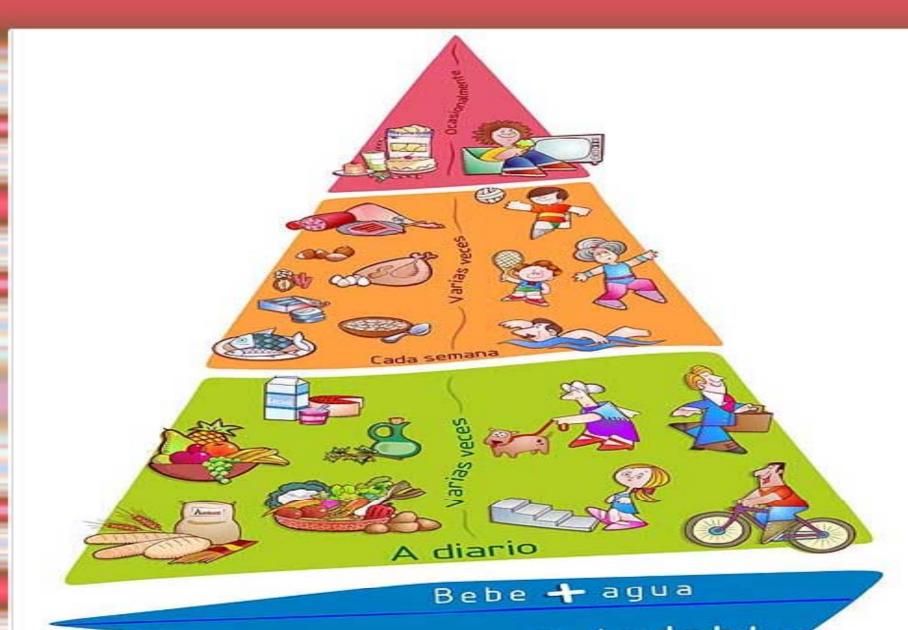
#### **AZUCARES Y DERIVADOS**

MUCHA ENERGIA Y POCOS NUTRIENTES MODERAR EL CONSUMO REPOSTERIA CASERA EDULCORANTES: ADITIVOS ALIMENTARIOS, DAN SABOR DULCE A LOS ALIMENTOS **CONSUMO SEGURO** FRUCTOSA IGUAL KILOCALORIAS QUE SACAROSA SACARINA, CICLAMATO, ACESULFAMO K, SORBITOL, XILITOL Y MANITOL, ASPARTAMO

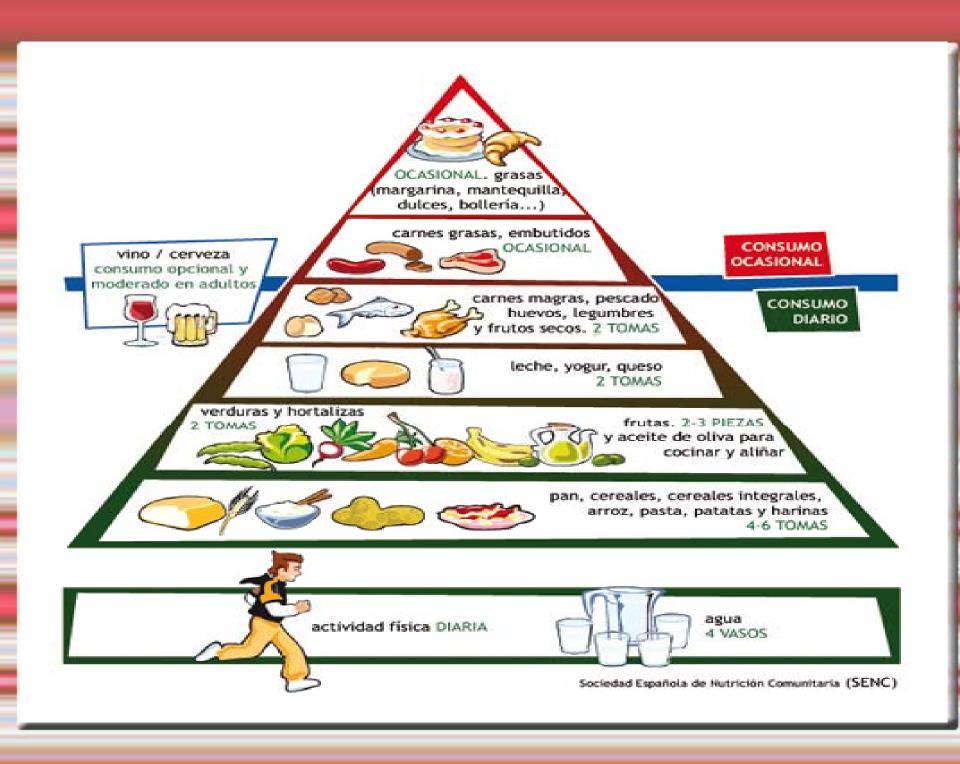
### AGUA

ESENCIAL PARA LA
VIDA
6-8 VASOS AL DIA
NO SUSTIRTUIR POR
REFRESCOS O ZUMOS
"EL AGUA ENGORDA SI
SE TOMA DURANTE LA
COMIDA"





Estilo de Vida Saludable



## **EL PESO**

**PESO** TALLA IMC **CLASIFICA EN CATEGORIAS** DEPENDIENDO DE PESO ADECUADO A LA ESTATURA, O SI PRESENTAN BAJO PESO **U OBESIDAD** 22



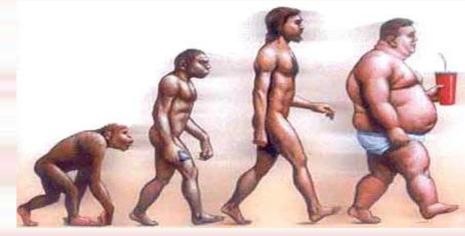
# Grados de Obesidad

 NORMAL
 SOBREPESO
 OBESO
 OBESO
 OBESO

 IMC 18.5- 24.9
 IMC 25- 29.9
 IMC 30- 34.9
 IMC 35- 39.9
 IMC ≥ 40

#### PREVENIR OBESIDAD

PRESTAR ATENCION
COMER MAS DE LO NECESARIO
ACUMULO DE CALORIAS
COMER VIENDO LA TELE
PASTEL DE POSTRE
BEBER REFRESCOS
CINE CON PALOMITAS Y CHUCHES
COMER FUERA DE CASA
FIESTAS INFANTILES
PICOTEO
VIDA SEDENTARIA



# PILARES PARA LOGRAR UN EQUILIBRIO

TOMAR MAS CANTIDAD DE FRUTAS Y VERDURAS BEBER AGUA 5 COMIDAS AL DÍA ACTIVIDAD FISICA (1 HORA AL DIA) DISMINUIR TIEMPO DE ACTIVIDADES PASIVAS "DIETAS MILAGRO"



# ¿POR QUE SOBREPESO Y OBESIDAD?

MAS CANTIDADES DE ALIMENTOS FALTA DE EJERCICIO DIETA INADECUADA "COMER ADECUADAMENTE Y MOVERSE MAS"



# CONTENIDO CALORICO DE LOS ALIMENTOS

ALTO: GRASAS, DULCES, EMBUTIDOS Y HAMBURGUESAS, CARNE DE CERDO, PATATAS FRITAS Y FRUTOS SECOS, BEBIDAS ALCOHOLICAS

**MEDIO**: PAN, CEREALES, PATATAS, LEGUMBRES, FRUTAS, CARNES MAGRAS, PESCADOS, QUESOS FRESCOS, LACTEOS

**BAJO: VERDURAS Y HORTALIZAS, INFUSIONES** 

#### HABITOS FAMILIARES

**MENUS VARIADOS ESTIMULAR A EXPERIMENTAR CON ALIMENTOS INTENTAR COMER JUNTOS AL MENOS UNA VEZ AL DIA COMER SENTADOS Y CHARLAR** NO TELEVISION Y TELEFONO **AYUDAR A PREPARAR LAS** COMIDAS IR A LA COMPRA **MASTICAR DESPACIO USAR CUBIERTOS** PONER Y RECOGER LA MESA



# INTEGRACION DE LA MUJER AL MERCADO LABORAL

TODAVIA NO HA LLEGADO LA SITUACION IDEAL CAMBIOS EN LA ORGANIZACION FAMILIAR FALTA DE TIEMPO **COMIDAS PRECOCINADAS** RICOS EN GRASAS, SAL O **AZUCAR** COMPLEMENTOS **ALIMENTICIOS: NO DEBEN** SUSTITUIR A UNA DIETA EQUILIBRADA Y VARIADA



# FIESTAS Y CUMPLEAÑOS

COMIDA MUY IMPORTANTE
ALIMENTOS ATRACTIVOS
INADECUADOS
ALIMENTOS DE CONSUMO
MUY ESCASO
SUSTITUIR REFRESCOS
BATIDOS
FRUTAS
JUEGOS



#### DE TAPAS O RESTAURANTE

PICAR TODOS EN EL
CENTRO
ENSALADAS
EVITAR SALSAS Y FRITOS
COMPARTIR RACIONES



### CHUCHERIAS

DULCES COMO REGALO O RECOMPENSA ENGORDAN Y NO ALIMENTAN GRASAS TRANS SE REDUCE EL APETITO AZUCAR, GELATINA, COLORANTES, AROMAS ARTIFICIALES, GRASAS SNACKS: CEREALES, GRASAS, SAL REFRESCOS: AGUA, AZUCAR Y AROMAS HELADOS: AGUA, AZUCAR, COLORANTES, GRASAS SATURADAS



#### ENEMIGOS DE LA DIETA EQUILIBRADA

BARRITAS DE CHOCOLATE **ZUMOS** COMERCIALES **EMPANADOS PREPARADOS** PRODUCTOS LIGHT REFRESCOS **ZUMOS CON LECHE** (10-20CC DE LECHE)



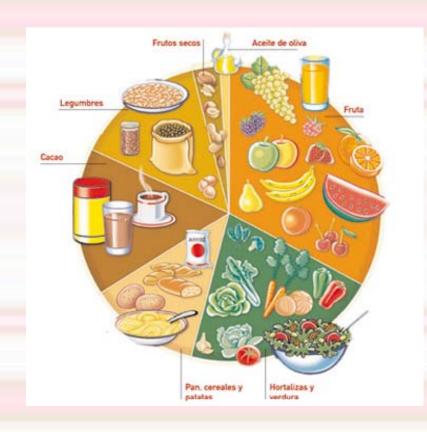
Los jugos brindan salud y energía al organismo ya que son ricos en vitaminas y minerales.

Quieres conocer recetas de jugos curativos para combatir enfermedades y para adelgazar

Hacer click aqui

#### MENU DE CADA DIA

REPONER ENERGIA
5 COMIDAS AL DIA
DIFERENTES
ALIMENTOS
REPARTIR LA
ENERGIA
EVITAR COMER CON
AVIDEZ



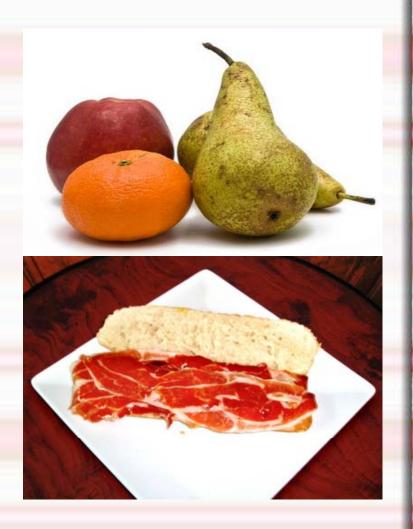
#### **DESAYUNO**

TIEMPO SUFICIENTE **DESAYUNO EN FAMILIA** FAVORECE EL **EQUILIBRIO DEL** RESTO DE LAS COMIDAS DEL DIA MENOS RIESGO DE SOBREPESO 25% DE NECESIDADES **NUTRICIONALES** LACTEO, CEREALES, FRUTA Y ALIMENTO **PROTEICO** 



# MEDIA MAÑANA

COMPLEMENTO **ENERGETICO** TENER EN CUENTA **EL DESAYUNO** FRUTA **BOCADILLO PEQUEÑO** NO BOLLERIA INDUSTRIAL



#### COMIDA DEL MEDIODIA

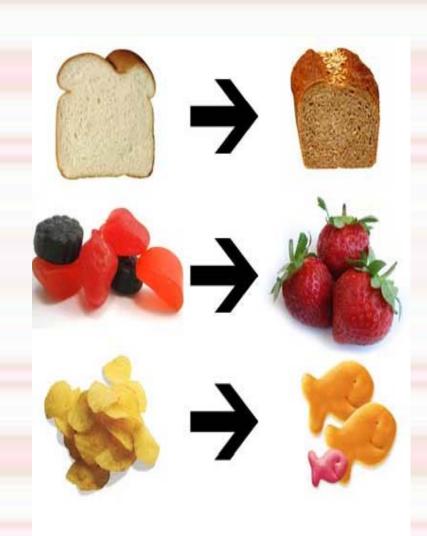
35-40% MAS PESCADO QUE CARNE ARROZ, PASTA, **LEGUMBRE** PAN VERDURAS, **HORTALIZAS POSTRE: FRUTA** AGUA



Plxmac.es 16568033

### **MERIENDA**

**EQUILIBRA EL APORTE ENERGETICO** FRUTA O ZUMO LACTEO **BOCADILLO PEQUEÑO** NO DULCES Y **BOLLERIA** 



#### CENA

ELEGIR EN FUNCION DE LOS ALIMENTOS CONSUMIDOS DURANTE EL DIA ALIMENTOS FACILES DE DIGERIR PURES, SOPAS, **ENSALADAS O VERDURAS** PEQUEÑAS RACIONES DE CARNES, PESCADOS, **HUEVOS** FRUTA **AGUA** 



#### ASPECTOS EMOCIONALES DE LA ALIMENTACION

ASPECTOS FISICOS Y **AFECTIVOS ALIVIAR ANSIEDAD** TRISTEZA, DISGUSTO RECOMPENSA, **CASTIGO** PREMIAR O CONSOLAR NO FORZAR CON FALTA **DE APETITO PERCIBIR** SENSACIONES DE HAMBRE O SACIEDAD



# DECALOGO DE LA ALIMENTACION SALUDABLE

VARIADA: COMER DE TODO, EXPERIMENTAR SABORES

SANA: POCA GRASA, POCA SAL, VEGETALES Y

**CEREALES** 

**EQUILIBRADA: DISTRIBUIR NUTRIENTES A LO LARGO** 

**DEL DIA** 

**NUTRITIVA: ALIMENTOS DE TODOS LOS GRUPOS** 

APETECIBLE: FORMAS DE COCINADO

**DIVERTIDA: COMPRA, MENUS...** 

SORPRENDENTE: INFORMACION SOBRE ALIMENTOS

ORDENADA: AMBIENTE TRANQUILO,1º,2º, POSTRE

**CONSISTENTE: 5 INGESTAS AL DIA** 

**EDUCATIVA: HABITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES** 



