Nutrición saludable

Nutrición saludable

imprimir



Una **alimentación saludable** debe implicar un **estilo de vida** y unos **hábitos saludables**, esto significa, mantener un orden en los horarios, estar bien hidratado, descansar bien, hacer ejercicio físico y mantener una alimentación variada y equilibrada.

Además, la vida que llevamos no facilita el orden en los hábitos diarios. Los horarios de trabajo complicado, los desplazamientos largos, hacen que el tiempo que se destina a la casa y la planificación familiar, incluidas las comidas, sea menor. Esto da lugar a que cada vez se cocine menos y se acabe por comer algo fácil de preparar (un bocadillo, una ensalada o un plato de pasta, por ejemplo), siendo la alimentación una de las últimas prioridades de nuestro día a día. Actualmente comemos poca fruta, poca verdura y lasdietas tienen un contenido en grasa mayor al recomendado, sobre todo de grasas saturadas, que están directamente relacionadas con una peor salud cardiovascular.

Dedicar una pequeña atención a la planificación semanal de las comidas y de las compras, (utilizar servicio menú + lista de compra) hará que nuestra alimentación sea más variada. Pensar con antelación en los menús y buscar nuevas recetas, hará que utilicemos más alimentos y por lo tanto estaremos mejor nutridos. A mayor variedad en la alimentación, mejor nutrición.

Una correcta nutrición vendrá dada por una proporción elevada de fruta y verduradiariamente, los alimentos vegetales aportan vitaminas, minerales y fibra, con todas sus propiedades antioxidantes y reguladoras del sistema digestivo. A su vez, los alimentos ricos en carbohidratos, cereales y las legumbres, nos aportan energía para el gastar durante el día, en una proporción adecuada servirán para que nos sintamos bien aportándonos energía, vitaminas y minerales y si son integrales, fibras.

Los alimentos proteicos: carnes, pescados, huevos, legumbres y los frutos secos aportan proteínas para formar las estructuras y tejidos corporales, también aportan vitaminas y minerales y agua. Hay que evitar las carnes grasas que son ricas en grasas saturadas yfomentar el consumo de pescados porque nos aportan grasas insaturadas y ácidos grasos w-3, muy saludables por sus propiedades antiinflamatorias y cardio saludables.

Las **grasas saludables** son las que contienen una **mayor proporción de ácidos** grasos insaturados como son el aceite de oliva, los frutos secos, las semillas, los pescados azules. Además aportan vitaminas liposolubles como la vitamina E, que es un potente antioxidante.

Es importante **evitar** un elevado consumo de **alimentos preparados**, precocinados ya que son ricos en sodio, suelen aportar más grasas saturadas y

azúcares simples.

Evitar el consumo elevado de **bebidas azucaradas** como refrescos porque aportan muchas calorías y desplazan el consumo de otros alimentos como lácteos o frutas.

Los **alimentos lácteos** aportan **proteínas** de alta **calidad biológica** y además son **fuente de calcio**, luego han de estar presentes diariamente en la dieta.

Si nuestra alimentación contiene todos estos alimentos, cocinamos de forma ligera y mantenemos una buena hidratación bebiendo mínimo 1-1,5L de agua al día, practicamos ejercicio físico o mantenemos un estilo de vida activo, estaremos en el camino de la**nutrición saludable** y nos sentiremos bien, física y mentalmente.

Fuente: Alimmenta

Etiquetas

alimentación equilibrada

alimentación saludable

alimentación sana

carnes

chef plus

chef plus induction

consejos gastronómicos

dieta equilibrada

estilo de vida

<u>frutas</u>

pescados

receta fácil

recetas faciles

recetas robot cocina

recetas saludables

verduras

Induction Pro

Deja tu comentario

Su nombre 🛚			
E-mail ====			
Comentario			

Acerca de formatos de texto

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar