



LA DIETA MEDITERRÀNIA ÉS FONT DE SALUT



Per reduir el sobrepès es reduirà la ingestió calòrica igual que en el cas de tenir hipertriglyceridèmia. La dieta ha de ser variada amb abundància de cereals, llegums, fruites i verdures. Una dieta rica en peix blau és molt aconsellable (sardina, truita, tonyina, verat, salmó). Es disminuirà el consum de carns vermelles, llet sencera i derivats (formatges grassos, gelats, nata, mantega, iogurts sencers) ous (màx. 2 a 3 ous per setmana). Preferentment es consumirà oli d'oliva i eviteu productes de pastisseria, fregits i precuinats que sovint contenen olis de coco i palma. S'evitarà fumar i consumir alcohol, així com limitar el consum excessiu de sal. Fer exercici físic (aeròbic, de coordinació, flexibilitat i de força) de forma regular i adaptat a cada edat (marxes a peu, bici, natació, ball, ioga, gimnàstica, peses...) preferentment en grup, eviteu zones de molt de trànsit circulatori i feu sortides a la naturalesa, tot això, millorarà enormement el vostre benestar físic, psíquic i social.

LA DIETA MEDITERRÀNIA ÉS FONT DE SALUT

Recomanacions per a persones propenses a tenir nivell de colesterol alt i excés de pes.

Dins el marc geogràfic del mediterrani, s'ha configurat al llarg dels anys, un model comú d'alimentació i forma de vida, que per les seves característiques, ens ofereix una protecció davant algunes malalties com les

- Cardiovasculars
- Algunes tumoracions
- Malalties de la nutrició i del metabolisme

Entre elles, les malalties cardiovasculars constitueixen la primera causa de la mortalitat de la nostra comunitat autònoma. Controlar factors de risc com la hipercolesterolemia, la hipertensió, el tabaquisme i el sedentarisme, aconseguirem disminuir seqüeles i morts evitables.

La dieta mediterrània ens ajuda a combatre la hipercolesterolemia. El perfil de consum d'aquesta dieta es basa en quatre punts

- Un baix contingut de greixos i àcids grassos saturats (greixos animals principalment)
- Un alt consum de cereals.
- Abundància de llegums, fruita i verdures.
- L'ús bàsic d'oli d'oliva.

A més de seguir una dieta el més natural possible, amb productes locals i frescos de temporada, s'ha de completar amb un estil de vida saludable, fer sopars lleugers, exercici físic, no fumar, distreure's, descansar suficientment i respectar els ritmes biològics, de manera regular, en la mesura del possible.

Recomanacions dietètiques generals per a persones propenses a tenir nivell de colesterol alt i excés de pes.

- El yogurt i la llet, semidescremats o descremats.
- Evitar la mantega, i consumir amb molta moderació la margarina. És millor substituir-la per oli d'oliva.
- Ensalades totes sense ou.
- Verdures, tot tipus.
- Fruit, tot tipus.
- Llegums, tots.
- Fruits secs, tots amb moderació.
- Arròs, sí.
- Pastes, millor si s'han elaborat sense ou.
- Carn, sense greix, pollastre sense pell, conill, vedella i bou amb moderació, llong de porc sense greix. No s'ha de menjar cuixot amb greix.
- Vísceres, no se'n de menjar. Els cervells són els que tenen més colesterol.
- Embotits, i formatges grisos, no se'n de menjar.
- Peixos, tots blaus o blaus. El peix és preferible a la carn.
- El marisc amb moderació.
- Ous màxim 2 a la setmana. Blancs d'ou sense limitació.
- Mermelades amb moderació.
- Refrescs, suc de fruita naturals i begudes no alcohòliques poc ensucrades.

Recomanacions dietètiques per a la prevenció de l'aterosclerosi a la població general			
	Cereals	Consum moderat/limitat	No aconsellables
Cereals	cereals pa Integral arròs integral farina integral galetes integrals pastes	pastes amb ou galetes d'oli d'oliva	pastisseria croissant magdalenes galetes
Fuites	totes avocats	olives	coco
Hortalisses	totes	patates fregides	patates xlps
Llegums	tots		formatge gras flam
Llet	llet desnatada yogurt desnatat	llet semidesnatada yogurt semidesnatat llet sencera formatge fresc	nata
Derivats		Ou sencer 2-3 / setmana calamars	peix fregit
Ou	marisc de petxina marisc	sardines en llauna	ous de peix
Marisc			
Pex	peix blau sardina truita tonyina verat salmó peix blanc		
Carns	pollastre/gall d'indi sense pell conill pernil paté	vaca, bou, vedella xai, porc salisitxes vísceres ànec oca	hamburguesa bacó
Olls	oli d'oliva oli de gira-sol i blat de moro	margarines vegetals olis de palma i coco	mantega
Postres	pastisseria cassolana amb llet desnatada sucre de canya mel mermelada	caramels flam sense ou torró massapà	xocolata i pastissos postres amb llet sencera ou, nata i mantega
Fruits secs	nous ametilles castanyes dàtils avellanes prunes seques panxes albreccos	cacauets	cacauets salats coco pipes salades gira-sol i d'altres...
Begudes	infusions suc naturals alga mineral cafè i te màx. 3 al dia	refrescos ensucrats	
Espècies i salses	pebre mostassa herbes allioli	maionesa sofregits	

LA DIETA MEDITERRÁNEA ES FUENTE DE SALUD



Para reducir el sobrepeso, se reducirá la ingesta calórica al igual que en caso de padecer hipertrigliceridemia. La dieta debe ser variada con abundancia de cereales, legumbres, frutas y verduras. Una dieta rica en pescado azul es muy aconsejable (sardina, trucha, atún, caballa, salmón). Se disminuirá el consumo de carnes rojas, leche entera y derivados (quesos grasos helados, nata, mantequilla, yogures enteros) huevos (máx. 2 a 3 huevos x semana). Preferentemente se consumirá aceite de oliva evitando productos de bollería, fritos y precocinados que con frecuencia contienen aceites de coco y palma. Se evitará fumar y consumir alcohol, así como limitar el consumo de exceso de sal. Realizar ejercicio físico (aeróbico, de coordinación, flexibilidad y fuerza) de forma regular, y adaptado a la edad (marchas a pie, bici, natación, baile, yoga, gimnasia, pesas...) de preferencia en grupo, evitando rutas de mucho tráfico circulatorio, y haciendo salidas a la naturaleza, todo ello mejorara enormemente el bienestar físico, psíquico y social.

LA DIETA MEDITERRÁNEA ES FUENTE DE SALUD

Recomendaciones para personas propensas a tener nivel de colesterol alto y sobrepeso.

Dentro del marco geográfico del Mediterráneo, se ha configurado a lo largo de los años, un modelo común de alimentación y forma de vida, que por sus características, nos ofrece una protección frente algunas enfermedades como las:

- Cardiovasculares
- Algunas tumoraciones
- Enfermedades de la nutrición y del metabolismo

Entre ellas, las enfermedades cardiovaseulares constituyen la primera causa de la mortalidad de nuestra comunidad autónoma. Controlando factores de riesgo como la hipercolesterolemia, la hipertensión, el tabaquismo y el sedentarismo, lograremos disminuir secuelas y muertes evitables.

La dieta mediterránea ayuda a combatir la hipercolesterolemia. El perfil de consumo de esta dieta se basa en cuatro puntos:

- Un bajo contenido de grasas y ácidos grasos saturados (grasas animales principalmente)
- Un alto consumo de cereales.
- Abundancia de legumbres, frutas y verduras. El uso básico de aceite de oliva.

Además de seguir una dieta lo más natural posible, con productos locales frescos y de temporada, debe completarse con un estilo de vida saludable, hacer cenas ligeras, ejercicio físico, no fumar, distraerse, descansar suficientemente, y respetar los ritmos biológicos en la medida de lo posible.

Recomendaciones generales dietéticas para personas propensas a tener nivel de colesterol alto y sobrepeso

- El yogur y la leche, semidescremados o descremados.
- Evitar la mantequilla, y consumir con mucha moderación la margarina. Es mejor sustituirla por aceite de oliva.
- Ensaladas todas sin huevo.
- Verduras: todo tipo.
- Fruta, todo tipo.
- Legumbres, todas.
- Frutos secos, todos con moderación.
- Arroz, sí
- Pastas, mejor si se han elaborado sin huevo.
- Carne, sin grasa. Pollo sin piel, conejo, ternera y buey con moderación, lomo de cerdo sin grasa. No se "debe comer jamón con grasa".
- Visceras, no se deben comer. Los cerebros son los que tienen más colesterol.
- Embutidos, y quesos grasos no se deben comer.
- Peces, todos blancos ó azules. El pescado es preferible a la carne.
- El marisco con moderación.
- Huevos máximo 2 a la semana. Claras de huevo sin limitación.
- Mermeladas con moderación.
- Refrescos, zumos de fruta naturales y bebidas no alcohólicas poco azucaradas.

Recomendaciones dietéticas para la prevención de la aterosclerosis en la población general

	Recomendables	Consumo limitado	No aconsejables
Cereales	pan integral arroz integral galletas integrales harina integral cereales pasta	pastas al huevo galletas de aceite de oliva	magdalenas croissant bólicos galletas
Frutas	todas	aguacates aceitunas	coco
Hortalizas	todas	patatas fritas	patatas chips
Legumbres	todas	leche semidesnatada yogur desnatado	queso graso flan leche entera
Leche	leche desnatada yogur desnatado	queso fresco	nata
Derivados		huevo entero 2,3/semana	pescado frito en aceite no recomendado
Huevo		calamares marisco	huevas de pescado
Marisco	marisco de concha	sardinas en lata	
Pescado	pescado azul sardina trucha atún caballa salmón pescado blanco	vaca, buey, ternera cordero, cerdo jamón paté	hamburguesa bacon salchichas visceras pato ganso
Carnes	pollo/pavo sin piel conejo	margarinas vegetales aceites de girasol y maíz	tocino mantequilla aceites de palma i coca
Aceites	aceite de oliva	caramelos flan sin huevo turrón mazapán	chocolates-pasteles con leche eritrea nata, mantequilla, huevo
Postres	repostería casera con leche desnatada azúcar miel, mermelada	cacahuuetes	cacahuuetes salados coco
Frutos secos	nueces almendras castañas dátiles avellanas	refrescos azucarados	
Bebidas	infusiones zumos agua mineral café máx. 3 al dfa te máx. 3 al dfa	mayonesa	
Especias y salsas	pimienta, mostaza, hierbas, sofritos, alioli		