

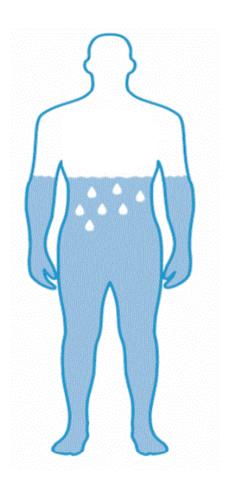


Prof. Martínez Álvarez jrmartin@med.ucm.es



... cada uno es lo que come

La formación de nuestro cuerpo y la salud dependen en gran medida de lo que nos alimentamos desde la más temprana infancia.



Dado que no hay un único alimento completo, excepto la leche materna para el bebé, necesitamos una alimentación lo suficientemente variada que garantice nuestro aporte nutritivo.





Alimentos plásticos



Son substancias nutritivas que necesitamos para formar los tejidos de nuestro cuerpo.

Aquellos que forman la estructura de nuestro organismo: los músculos, los huesos, las vísceras.

Son nutrientes plásticos las proteínas



Alimentos energéticos

Son substancias nutritivas que nos proporcionan la energía necesaria.

Son nutrientes con función energética. Al ingerirlos, permiten que podamos realizar todas nuestras actividades diarias (trabajar, comer, estudiar, correr, defendernos del frío, etc.)

Son nutrientes eminentemente energéticos las grasas y los hidratos de carbono



Alimentos reguladores



Alimentos reguladores



Se trata de nutrientes que permitirán a nuestro organismo utilizar correctamente los otros nutrientes ya citados y desarrollar por tanto sus funciones de modo adecuado.

Son substancias sin valor energético a las que denominamos reguladoras: son las vitaminas y determinados minerales



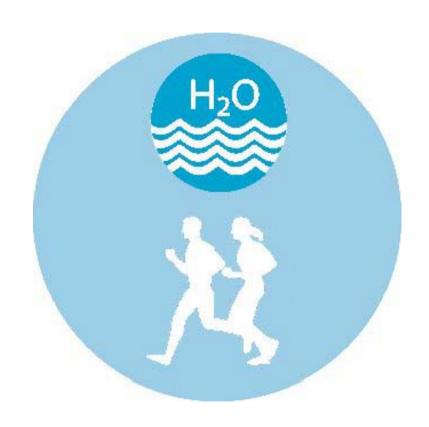
* Las proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales están presentes en cantidades muy variables en los diferentes alimentos:

carnes, huevos, pescados, lácteos, hortalizas, frutas, cereales,... estando en nuestra mano elegir entre la enorme riqueza de alimentos disponibles aquellos más adecuados para nuestras necesidades



- * Las cantidades de nutrientes y de energía que es necesario ingerir...
- Difieren según condiciones personales (edad, sexo, tamaño, actividad física, lactancia, embarazo, etc.) y
- Ambientales (temperatura ambiente, insolación, etc.)

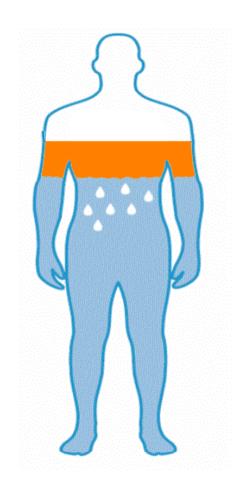
debiendo adaptarse nuestra dieta a estas condiciones



Agua y líquidos, actividad física

... la alimentación y la salud

Es indudable que existe una relación entre lo que comemos y la salud de nuestro organismo.



¿ Sabía usted que...

35 000 000

de personas murieron en el mundo de

enfermedades crónicas

en 2005?

el 60% de todas las defunciones se deben a enfermedades crónicas

... nutrición, salud y bienestar



* De los 10 factores de riesgo identificados por la O.M.S. como claves para el desarrollo de las enfermedades crónicas, cinco están relacionados con la dieta y con el ejercicio físico:

- Obesidad
- Sedentarismo
- Hipertensión arterial
- Hipercolesterolemia
- Escaso consumo de frutas y verduras

El número de niños obesos en España se ha duplicado en sólo una década

La obesidad afecta al 15% de los españoles y cuesta 2.507 millones de euros

• En el Día de la persona obesa, un estudio revela que el 12,5 por ciento de los niños españoles es obeso y que un tercio padecerá sobrepeso cuando sea adulto

ABC

MADRID. Cuesta a las arcas públicas más de 2.500 millones de euros al año y afecta a más del 15 por ciento de los españoles. No pudieron presentarse datos más preocupantes sobre la obesidad en nuestro país, precisamente, en el Día de la persona obesa. Según un informe difundido ayer, elaborado por la Sociedad Española para el estudio de la Obesidad (Seedo) y la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN), no sólo ha aumentado en más de tres puntos porcentuales la población obesa en los últimos tres años sino que, desde 1990, se ha duplicado et número de niños que la padecen.

El estudio, cuya muestra consta de 16.000 personas, concluye que los costes generados por la obesidad en Espaha suponen el 7 por ciento del gasto sanitario anual, esto es, 2,507 millones de

Un problema d

El 38 por ciento problemas de sobri por ciento de los nii mañana.

El 57 por ciento di intentado en alguna kilas, pero sólo el 20 con la ayuda de un es

El 80 por ciento de desean adelgazar gas euros mensuales en to mientos, algunos de el milagro» cuya eficacia bada cientificamente.

euros, correspondiendo to de esta cantidad al co ñan las enfermedades a obesidad y el 65 por cien costes indirectos, como ba cidades laborales o mortalidad prema-

El problema de la obesidad, según el informe Dorica (Dislipemia, Obesidad y Riesgo Cardiovascular), afecta primordialmente a las mujeres (el 17,5 por ciento de las españolas entre 25 y



adoptan el patrón alimentario de sus padres, en algunos casos son ellos quienes deciden qué deben comer y pasan muchas horas delante de la televisión, el ordenador y los videojuegos». Los expertos avisan de que un tercio de la población infantil continuará con problemas de peso en su vida adulta.

... nutrición, salud y bienestar



- La obesidad puede reducir la esperanza de vida hasta en 10 años
- En nuestro país, se calcula que los costes sanitarios directos e indirectos suponen un 7% del coste total = 2.500 millones de euros

... enfermedades crónicas en el mundo

La obesidad y el sobrepeso aumentan el riesgo de padecer enfermedades crónicas, incluyendo diabetes tipo II, enfermedades cardiovasculares, hipertensión e infarto y ciertos tipos de cáncer (OMS)

Las patologías cardiovasculares causan practicamente la mitad de las muertes en Europa (49%) y en la Unión Europea (42%)

... enfermedades crónicas en el mundo

Al mismo tiempo que millones de personas mueren de hambre en el mundo, la OBESIDAD adquiere, según la OMS, caracteres de EPIDEMIA.

La obesidad y el sobrepeso son perjudiciales para la salud, per se y por predisponer a otras enfermedades crónicas ACORTANDO la esperanza de vida.

... enfermedades crónicas en el mundo

El infarto constituye la segunda causa más común de muerte en Europa. El 18% de las mujeres y el 11% de los varones mueren por esta causa.

Más de 48 millones de adultos en Europa y 23 millones en la U.E. padecen diabetes y su prevalencia está aumentando.

MEDICINA



NUTRICIÓN / Un nuevo estudio confirma que la «polidieta»: vino, pescado, vegetales, frutas, ajo, chocolate negro y almendras es una forma natural y más segura que la «polipíldora» para reducir en más de un 75% la patología cardiaca e incrementar en seis años la expectativa de vida de la población general

La dieta sana reduce más que las terapias el riesgo cardiovascular

PATRICIA MATEY

En 2003, los investigadores Wald Law introdujeron un nuevo concepto: la polipildora. En un artículo publicado en la revista British Medical Journal invitaban a seleccionar seis compuestos farmacológicos para producir una sola pastilla que ayudara a reducir en un 80% el riesgo de enfermedad cardiovascular de la población general, la causa principal de mortalidad en los países occidentales.

La comunidad médica en general vio la propuesta con buenos ojos, pero cuestionaron los posibles efectos adversos de esta terapia y su elevado coste. Esta semana, la misma revista que se hizo eco de aquel trabajo publica en su última edición un



Il se almendese y la fruta, dos ingredientes de la gnolidietam. / FL MUNDO

* Grandes áreas en las que podemos mejorar nuestra salud activamente gracias a la dieta y al ejercicio físico...



- Salud cardiovascular
- Salud ósea, dental y digestiva
- Cáncer
- Obesidad y sobrepeso...

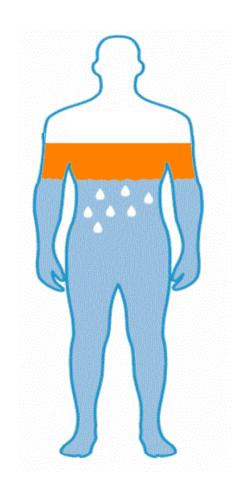


- Aspecto y estética



... mejorando nuestra dieta

Podemos mejorar nuestra alimentación cotidiana de forma sencilla y agradable siguiendo estas normas...





... mantener una alimentación variada y equilibrada, adaptada a nuestras características individuales (edad, sexo, ejercicio físico, posibles enfermedades, etc.)



... Estos son los focos de atracción:

- 1. Ingerir los nutrientes adecuados según las distintas necesidades calóricas
- 2. Manejo adecuado del peso
- 3. Actividad física adecuada
- 4. Mejorar la ingestión de ciertos grupos de alimentos
- 5. Ingerir grasas adecuadamente
- 6. Ingerir los carbohidratos adecuadamente
- 7. Atención con el sodio y el potasio
- 8. Las bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria





- 1. Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Consumir variedad de alimentos ricos en diferentes nutrientes.

Limitar la ingestión de grasa saturada, colesterol, azúcar, sal y alcohol.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Para mantener el peso adecuado, es necesario equilibrar el gasto y la ingestión de alimentos y bebidas.

Para prevenir el aumento del peso con el tiempo, disminuya ligeramente el consumo de calorías de alimentos y bebidas y aumente la actividad física.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

La actividad física debe incluir una mejora cardiovascular, así como estiramientos y ejercicios de resistencia.

Jovenes y adolescentes: son necesarios 60 min. la mayor parte de los días.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Al menos 30 min. diarios para reducir eficazmente el riesgo de enfermedades crónicas.

Puede ser necesario hasta 60 min. de una actividad moderada-vigorosa frecuentemente para prevenir la ganancia de peso.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Para mantener la pérdida de peso puede ser necesario un ejercicio de moderado a intenso durante 60 - 90 min. realizado frecuentemente.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Consuma suficientes cantidades de pescado: al menos, dos veces por semana.

El pescado azul debería consumirse con cierta frecuencia (una vez al menos cada dos semanas)



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Consuma suficientes cantidades de frutas y hortalizas: 3 piezas de fruta, 1 plato de verduras.

Elija una variedad suficiente de frutas y hortalizas. Dé a sus platos todo el color necesario!



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Consuma productos elaborados con cereales integrales a diario.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Ingiera 2 - 3 tazas diarias de leche desnatada o semidesnatada o su equivalente en productos lácteos.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Consuma platos elaborados con legumbres secas al menos una vez por semana y, mejor, dos veces.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Consuma menos del 10 % de las calorías a partir de AGS y menos de 300 mg diarios de colesterol, reduciendo al máximo los ácidos grasos trans...

¡ Use aceite de oliva!



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

La grasa total debe aportar alrededor del 35% de la energía, siendo importantes las fuentes de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados: pescado, frutos secos, aceite de oliva, etc., etc.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Elija carnes, aves, lácteos... preferiblemente magros.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Elija alimentos ricos en fibra: frutas, hortalizas y frutos secos.

Elija y prepare alimentos y bebidas con poco azúcar añadido o edulcorantes.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- Higiene alimentaria

Consuma menos alimentos y bebidas que contengan azúcar y almidón para reducir las caries.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Consuma < 2,300 mg (~1 cucharilla de sal) de sodio diariamente.

Elija y prepare alimentos con poca sal. Consuma alimentos ricos en potasio como frutas y verduras.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- 4. Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Quienes consumen alcohol deben hacerlo moderadamente: "no más de 1 bebida las mujeres y 2 bebidas los hombres al día"

Algunas personas no podrán consumir nada de alcohol.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

El alcohol estará prohibido con actividades de riesgo, que requieran habilidad, atención o coordinación.



- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Lave las manos, las superficies de trabajo y las frutas y verduras.

Separa los alimentos adecuadamente.

Cocine los alimentos a temperaturas adecuadas.



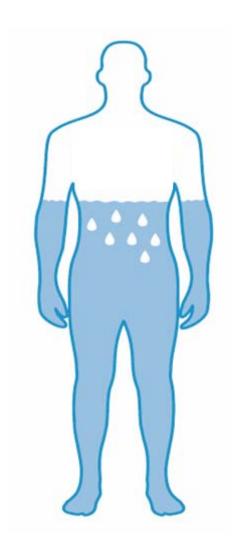
- Nutrientes adecuados según necesidades
- 2. Peso adecuado
- 3. Actividad física
- Mejora de la ingestión de grupos de alimentos
- 5. Grasas
- 6. Carbohidratos
- 7. Sodio y potasio
- 8. Bebidas alcohólicas
- 9. Higiene alimentaria

Refrigere los alimentos perecederos lo antes posible.

Evite la leche cruda, los huevos y carnes crudas o poco cocinadas...



El agua es esencial para la vida, y desempeña diferentes importantes funciones en el cuerpo.



El 60%
del peso
del
cuerpo
es agua

... propuestas para mejorar la hidratación



Un modelo adecuado de ingestión de bebidas, sería aquel donde predominase la ingestión de agua e infusiones y donde el resto de bebidas no contribuyesen con más de un 10% a las necesidades energéticas diarias.

La Guía directriz de consumo sería entonces:

Recomendaciones de ingestión de bebidas.

Grupo I, 12 raciones/día varones;

9 para mujeres

Agua, Infusiones

Grupo II, 2 raciones/día

Bebidas lácteas, de soja

Grupo III, 2 raciones/día

Bebidas refrescantes con edulcorantes acalóricos



Grupo IV, 0-2 raciones/día

1 ración/día zumos
0-2 raciones cerveza o
sidra/día (voluntaria, adultos
sanos)

Grupo V, 1 ración/día

Refrescos azucarados

[1 ración: 250 ml] Cantidades aproximadas para individuos adultos sanos. Estas necesidades pueden variar por diferentes circunstancias.

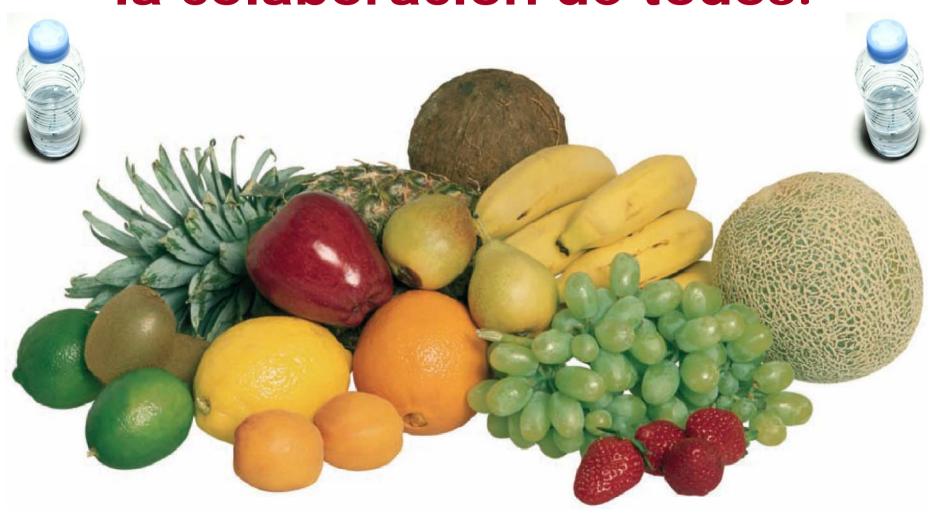
Grupo I: 12 raciones



La hidratación puede alcanzarse perfectamente utilizando bebidas del Grupo I. Si se ingieren bebidas de los otros Grupos, esa cantidad se descontaría de la recomendación total diaria de agua e infusiones.

1 ración: 250 ml

... una alimentación más saludable es posible gracias a la colaboración de todos.





www.nutricion.org sedca@nutricion.org