Plan de Dieta Antiinflamatoria

Reducción de Estrés y Bienestar Integral

Datos personales

Nombre: Fecha de Inicio: Objetivo: Reducción de Inflamación Corporal

Detalles del plan

- Duración: 7 días
- Tipo de Dieta: Antiinflamatoria
- Enfoque: Reducción del estrés nutricional

Resumen nutricional

Calorías diarias: 1800-2000

Proteína: 20-25%

Carbohidratos: 40-45%

• Grasas saludables: 30-35%

Compromisos

- ✓ Hidratación
- ✓ Nutrición equilibrada
- ✓ Reducción de la inflamación
- ✓ Manejo del estrés

Preparado por: [Tu Nombre] Fecha: [Fecha Actual]

Notas importantes

- Consulta con profesionales de la salud.
- Ajustar según necesidades individuales
- Escuchar señales del cuerpo

Plan de Dieta Semanal Antiinflamatorio	2
Objetivos principales	2
Calendario Semanal	2
Lunes	2
Martes	2
Miércoles	3
Jueves	3
Viernes	4
Sábado	4
Domingo	5
Recomendaciones adicionales	5
Suplementos recomendados	6
Consejos para Reducir la Inflamación	6

Plan de Dieta Semanal Antiinflamatorio

Objetivos principales

- Reducir la inflamación corporal
- Disminuir el impacto del estrés
- Equilibrar la ingesta de carbohidratos
- Minimizar el consumo de alcohol.

Calendario Semanal

Lunes

Desayuno: Batido verde antiinflamatorio

- Base de espinacas
- Piña
- Fresco de Jengibre
- Proteína de chía
- Leche de almendras

Almuerzo: Ensalada de salmón

- Salmón al horno
- Mezcla de hojas verdes
- Aguacate
- Nueces
- Vinagreta de limón y aceite de oliva extra virgen

Cena: Pollo al curry con vegetales

- Pechuga de pollo a la parrilla
- Curry con cúrcuma
- Brócoli al vapor
- Quinoa

Martes

Desayuno: Avena nocturna antiinflamatorios

- Avena
- Arándanos
- Almendras

- Canela¹
- Proteína en polvo sin azúcar

Almuerzo: Bowl de proteína

- Tofu marinado
- Vegetales asados (calabacín, pimiento)
- Hummus
- Semillas de girasol

Cena: Pescado con verduras

- Bacalao al horno
- Espárragos
- Coliflor asada
- Arroz integral

Miércoles

Desayuno: Tortilla de claras

- Claras de huevo
- Espinacas
- Champiñones
- Aguacate
- Té verde

Almuerzo: Ensalada de proteínas

- Pavo a la plancha
- Mezcla de lechugas
- Zanahoria rallada
- Semillas de calabaza
- Aceite de oliva

Cena: Estofado de lentejas

- Lentejas
- Verduras de temporada
- Especies antiinflamatorias
- Yogur griego sin grasa

Jueves

Desayuno: Batido verde detox

Col rizada

 $^{^1\} dfjhdsjhgdsjkhgfjkgfjkljklhfdjlkfdhjklhfdjkhlfjkldhfjklhlflk$

- Manzana verde
- Jengibre
- Proteína vegetal
- Leche de coco

Almuerzo: Wrap de verduras

- Tortilla integral
- Hummus
- Vegetales variados
- Pollo a la parrilla
- Semillas de sésamo

Cena: Salmón con vegetales

- Salmón al horno
- Calabacín
- Pimientos
- Cebolla caramelizada
- Quinoa

Viernes

Desayuno: Parfait de yogur

- Yogur griego
- Nueces
- Frutas del bosque
- Semillas de chía
- Canela

Almuerzo: Ensalada mediterránea

- Atún fresco
- Tomate
- Pepino
- Aceitunas
- Aceite de oliva

Cena: Tofu salteado

- Tofu marinado
- Vegetales variados
- Salsa de jengibre
- Arroz integral

Sábado

Desayuno: Tostadas integrales

- Pan integral
- Aguacate
- Huevo pochado
- Semillas de amapola

Almuerzo: Bowl de quinoa

- Quinoa
- Garbanzos
- Verduras asadas
- Pollo a la parrilla
- Aderezo de yogur

Cena: Pescado al vapor

- Lubina
- Verduras al vapor
- Espárragos
- Salsa de limón
- Arroz salvaje

Domingo

Desayuno: Panqueques de avena

- Avena
- Clara de huevo
- Plátano
- Canela
- Nueces picadas

Almuerzo: Ensalada de proteínas

- Pavo
- Mezcla de lechugas
- Frutos secos
- Vinagreta de hierbas

Cena: Guiso de verduras

- Verduras de temporada
- Legumbres
- Especies antiinflamatorias
- Proteína vegetal

Recomendaciones adicionales

• Beber 2-3 litros de agua diarios

- Limitar el alcohol a 1-2 copas por semana.
- Priorizar alimentos integrales
- Consumir alimentos ricos en omega-3
- Incluye especias antiinflamatorias.

Suplementos recomendados

- Omega-3
- Vitamina D
- Probióticos
- magnesio

Consejos para Reducir la Inflamación

- Dormir 7-8 horas
- Practica técnicas de manejo del estrés.
- Hacer ejercicio moderado
- Evitar alimentos procesados

Calendario de Dieta Antiinflamatoria

Hora	Lunes	Martes	Miércole s	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
07:0 0	Batido verde antiinflamatorio	Avena nocturna antiinflamatorios	Tortilla de claras	Batido verde desintoxicant e	Parfait de yogur	Tostadas integrales	Panquequ es de avena
10:3 0	Merienda: Nueces o almendras	Merienda: Zanahoria con hummus	Merienda : Frutas del bosque	Merienda: Aguacate	Merienda: Frutos secos	Snack: Batido de proteínas	Snack: Semillas mixtas
13:3 0	Almuerzo: Ensalada de salmón	Almuerzo: Bowl de proteína	Almuerz o: Ensalada de proteína s	Almuerzo: Wrap de verduras	Almuerzo: Ensalada mediterráne a	Almuerzo: Bowl de quinoa	Almuerzo: Ensalada de proteínas
16:3 0	Merienda: té verde con frutas	Merienda: Smoothie de frutas	Merienda : Té de jengibre	Merienda: Yogur con nueces	Merienda: Infusión de cúrcuma	Merienda: Frutas frescas	Merienda: Té de hierbas
20:0 0	Cena: Pollo al curry con vegetales	Cena: Pescado con verduras	Cena: Estofado	Cena: Salmón con vegetales	Cena: Tofu salteado	Cena: Pescado al vapor	Cena: Guiso de verduras

de lentejas

Notas importantes

- Mantener horarios consistentes
- Hidratarse entre comidas
- Respetar porciones
- Escuchar señales de hambre y saciedad

Consejos adicionales

- Beber 2-3 litros de agua diarios
- Limitar el alcohol
- Priorizar alimentos integrales
- Incluye especias antiinflamatorias.

Suplementos recomendados

- Omega-3
- Vitamina D
- Probióticos
- magnesio