

Prevención: Alimentación en el paciente sano durante la cuarentena

Departamento de Servicios Médicos















¿Porqué es importante alimentarme bien?

Mientras más completa, variada y sana sea tu dieta más nutrientes obtendrás de ella y tendrás mejores defensas que te protegerán de cualquier infección, incluyendo el coronavirus.

Te ayudará a alcanzar un peso saludable y mantener niveles saludables de presión y glucosa. **Recuerda que las personas con obesidad, diabetes e hipertensión tienen mayor riesgo de desarrollar la forma grave de la enfermedad COVID-19.**





















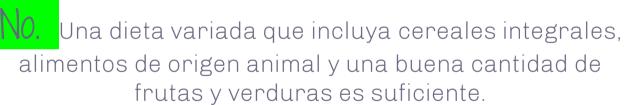




¿Debo tomar o inyectarme vitaminas para prevenir el COVID-19?









Solo se recomienda tomar vitaminas en personas con desnutrición, mujeres embarazadas y que dan lactancia materna. No te dejes engañar, cuida tu economía.



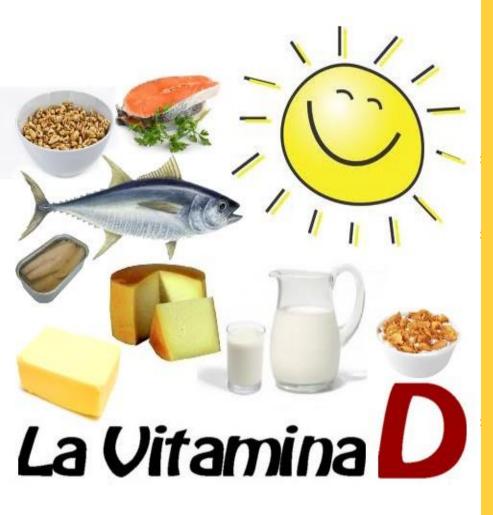












Cuidemos nuestros niveles de vitamina D

Importante para la absorción de calcio y para regular la actividad de nuestras defensas.

Debido al autoaislamiento se recomienda una exposición mínima de 15 min al sol por lo menos de cara y cuello en las primeras horas de la mañana e incrementar el consumo de alimentos ricos en vitamina D: pescado, huevo y lácteos entre otros.

No es necesario tomarla en pastillas o ampolletas.





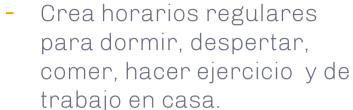


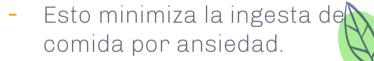
Para empezar:





1. Organiza tu rutina:





2. Hidrátate con agua pura aunque no tengas sed.

Toma de 6 a 8 vasos de agua pura al día.

Evita bebidas deportivas, energetizantes o azucaradas (jugos y gaseosas).





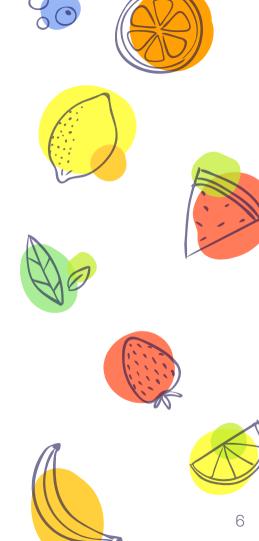


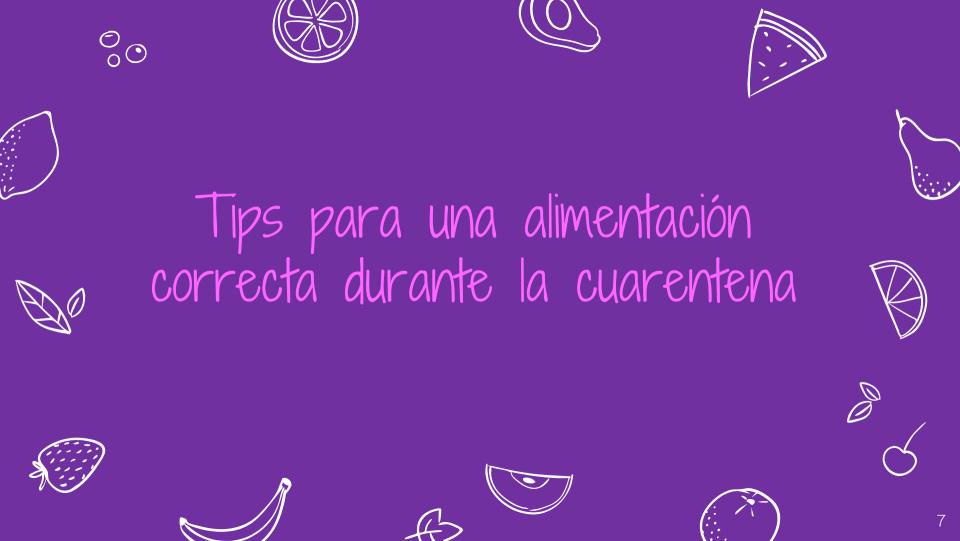


3. Lava y desinfecta muy bien con agua y jabón los alimentos.

Tambien es importante tu lavado de manos antes de preparar los alimentos.





























1. Las frutas y verduras son muy importantes



Inicia incluyendo en cada tiempo de comida al menos 1 fruta y 1 verdura de diferentes colores... tu meta son mínimo 5 al día. ¡Así te asegurarás de obtener las vitaminas y minerales que necesitas!



Recuerda que puedes congelar los vegetales si no quieres hacer visitas frecuentes al mercado











2. Dale más sabor a tus alimentos usando hierbas y especias en lugar de utilizar un exceso de aceite y/o sal o azúcar.













3. Sobre el consumo de alimentos de origen animal....

Modera tu consumo de jamón, salchicha, salami y alimentos enlatados. Asegúrate de cocinar bien todo tipo de carne y los huevos.









Prefiere los quesos menos grasos como el panela, cottage y el requesón.











4. Planea tus comidas de manera semanal o quincenal

Esto te permitirá preparar una lista de alimentos para hacer las compras y minimizar las salidas al mercado.

Cuida tu economía evitando comprar un exceso de alimentos que probablemente desecharás, además recuerda que puedes afectar a otras familias.



VEAMOS QUÉ HAY EN EL REFRIGERADOR...





QUÉ DÍA TAN ABURRIDO,

NO HAY NADA QUE HACER

- 5. Consume tus alimentos en horarios definidos y en familia
- Esto disminuye la ansiedad de comer en exceso entre comidas.
- Siempre analiza si tienes hambre, sed, o si es antojo











6. Evita consumir un exceso de frituras, galletas, pastelillos, jugos, refrescos comida rápida (pizza, hamburguesas, etc): Tienen muchas sales y azúcares que te hacen propenso a padecer obesidad, diabetes e hipertensión o evitan su control si ya vives con estas enfermedades.

ALIMENTOS RICOS EN FIBRA



Pera 5g/1 pieza



Manzana 4g/1 pieza



Jicama 6g/1 taza



Garbanzo 6g/1/2 taza



Palomitas naturales 4g/3 tazas



Zarzamora 6g/1 taza



Avena cocida 4g/1/2 taza



Alcachofa 4g/1 pieza

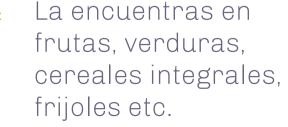


Frijoles 7g/ ½ taza

7. La fibra es importante

- Te da una sensación de saciedad.
- Ayuda a estabilizar el azúcar en la sangre y disminuye el colesterol







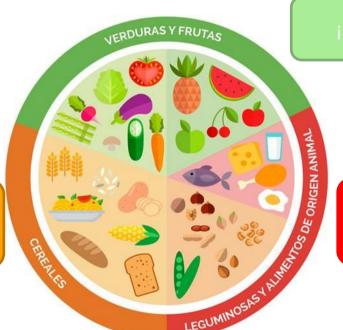








Finalmente: Recuerda incluir alimentos de cada grupo alimenticio:



Con moderación,

elige cereales

integrales

Muchas!



Cuida su consumo y prefiere la carne blanca a la roja









No olvides incluir nueces, almendras, cacahuates y aguacate, son fuente de grasas saludables



CEREALES

Avena Papa Sopa de pasta Pan de caja integral Tortillas de maíz. Cereal de hojuelas de maíz simple.

Arroz





FRUTAS Y VERDURAS

TODAS las que gustes, entre mas variedad mejor, recuerda que muchas puedes congelarias

Verduras enlatadas o congeladas.



ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Atún en agua Huevo

Pescado

Queso panela. cottage o requesón (Carne roja o blanca

Leche light no refrigerada.

Jamón y salchicha (con moderación)



GRASAS

1 It de aceite vegetal = 1 mes

Cacahuates

Aguacate

Nueces Almendras



Bolsa con frijoles (no preparados) Lentejas Habas Garbanzos



OTROS

Sal de mesa Azúcar (1kg= 1 mes) Canela Especias y

condimentos Café

Τé

Gelatina light.



Precauciones al hacer las compras

Acude a realizar tus compras en los momentos con menos saturación de gente.

Debe ir una sola persona, de ser posible la más sana de su hogar.

Lave sus manos con agua y jabón antes de salir de casa y lleve un frasco de gel para realizar su lavado de manos.

No se toque la cara. Especialmente después de tocar objetos como el carrito o la canastilla.

Si usa cubrebocas acomódelo al salir de casa de la nariz al mentón, no debe tocarlo hasta que vaya a retirarlo.

No use guantes de latex, es mejor lavar sus manos frecuentemente.

Respete la distancia de 1.5 m entre cada persona.

Lave sus manos antes de tomar su cartera y después de tocar el dinero.

Al llegar a casa lave nuevamente sus manos con agua y iabón.













Gracías por su atención





Si tienes alguna duda con gusto la resolvemos



cjuarez@utsalamanca.edu.mx Dra. Claudia Juárez

bgarcia@utsalamanca.edu.mx LEO. Berenice García













