VIDA SALUDABLE

Edición 01 - Diciembre 2022

ARES DE UNA D
BALANCEADA La nutrición óptima es la medicina del nañana Conoce los beneficios del guacate



Delicioso aguacate Combina con todos tus platos

El aguacate tiene numerosos aportes para nuestro cuerpo, que ayudará a mantenernos sanos y activos. Es por ella que a continuación explicaremos todos grandes aportes que tiene para ofrecer el aguacate.

Reduce los niveles colesterol malo



sangre aumenta colesterol bueno. - Regulariza el azúcar en sangre y ayuda a evitar

la resistencia a la insulina. -A quienes padecen artritis reumatoide les ayuda a desinflamar articulaciones.

Mejora la digestión.

Nutre la piel, las uñas el cabello por su alto platos contenido en vitaminas C y E. muchísimas alternativas -Contribuyeanivelarlapresión para incluir el aguacate arterial por ser rico en Potasio. en

- Reduce el riesgo de padecimientos en los ojos, como las cataratas. En ensaladas, guacamole,



cocinados... dieta diaria, tu





Para lograr una alimentación balanceada, los sana especialistas del sector salud recomienda incluir en la dieta todos los grupos de alimentos leche y sus derivados, carnes, huevoypescado, leguminosas, frutas y verduras, cereales así como también grasas y aceite.







Sugieren aumentar de fibra que consumo proviene de frutas o verduras de energía que se y cereales integrales. Lograr consume a través un equilibrio calórico, es de decir, gastar a través de

el la actividad física la misma cantidad los alimentos.





Consumir mínimo 3 comidas al día y considerar 2 colaciones e ingerir por lo menos 2 litros de agua simple potable diariamente.

PILARES DE UNA DIETA BALANCEADA

De incluir







Cantidades suficientes Una correcta proporción Alimentos en perfecto de alimentos: Dar entre alimentos: Divide tu estado: Una conservacion energía y nutrición plato en 4 partes. 1/4 para inadecuada o la falta de Tener un peso carnes, 1/4 para granos, higiene en la preparación correcto, según tu tubérculos y legumbres, podrían afectarnos talla, sexo y actividad 2/4 para vegetales y frutas seriamente. La limpieza todo y para Colores y sabores: Las al preparar y consumir todos: Deben de combinaciones creativas nuestros alimentos hará proteínas, y audaces de los tipos que gocemos plenamente carbohidratos, grasas, de alimentos harán del bienestar de llevar vitaminas, minerales que comer sea mas una diesta balanceada. y agua en sus comidas placentero y divertido.



Si presentas la revista tendras un 30% de descuento.

