

Dislipemia



PP-LD-ES-0691





### Dislipemia

- O Evitar los alimentos ricos en grasas saturadas:
  - O Mantequilla, quesos, embutidos, bollería, etc.
- O Utilizar el aceite de oliva virgen como grasa de referencia.
- O Priorizar el consumo de pescado frente al de carne.
  - O El pescado blanco tiene una composición baja en grasa.
  - O El **pescado azul**, aunque tiene una cantidad de grasa bastante más alta, es rico en omega 3 por lo que también se recomienda consumirlo regularmente.
  - O Escoger carnes blancas como el pollo, el pavo o el conejo, que tienen menor cantidad de grasa.
- O En el caso de **niveles de triglicéridos elevados**:
  - Reducir el consumo de azúcares en cualquiera de sus formas, especialmente en forma de bebidas azucaradas o zumos de frutas.
  - Reducir el consumo diario de fruta, aumentando a su vez el de verduras y hortalizas.
  - O Limitar o eliminar el consumo de bebidas alcohólicas.
- O Consumir alimentos **ricos en fibra** como verduras, cereales integrales, semillas, legumbres.
  - Efectos beneficiosos en el control de los valores de colesterol y triglicéridos en la sangre.

### iConsejos! 💥

- O Desconfiar de productos altamente procesados que se anuncien como reductores de los triglicéridos o el colesterol y productos "light".
- O Los alimentos cardiosaludables suelen ser frescos y vienen sin demasiados envoltorios.







Intolerancia a la lactosa







# Intolerancia a la lactosa

- O Eliminar de la alimentación la leche y los derivados lácteos y sustituirlos por otros sin lactosa.
  - O Comprobar la tolerancia a alimentos como el queso curado y los yogures ya que contienen muy poca lactosa.
- O Incorporar a la alimentación otras fuentes de calcio como son los frutos secos, pescados pequeños con espina (como las sardinillas o las anchoas) o vegetales de hoja verde.



### iConsejos!

- O Vigilar los sustitutos de la leche y los yogures (bebidas de arroz, de soja, de almendras, postres de soja, etc.).
  - Pueden contener cantidades elevadas de azúcar.
  - Revisar las etiquetas ya que la composición puede ser muy variable de una marca a otra.
- O En caso de tomar medicación, comprobar que la lactosa no esté presente en el listado de los excipientes.







Dieta vegetariana







### Dieta vegetariana



- Es importante planificar bien la alimentación diaria para ajustar los hidratos de carbono a la pauta marcada por el especialista.
- Asegurar una ingesta suficiente de proteína:
  - O Para esto es necesario consumir aminoácidos esenciales. Hay 8 aminoácidos esenciales que el cuerpo no puede sintetizar y por lo tanto se deben consumir a través de la alimentación.
    - Huevos y leche: contienen proteínas de alto valor biológico (proteínas que contienen todos los aminoácidos esenciales).
    - Vegetales: las proteínas vegetales suelen ser deficitarias en algunos aminoácidos esenciales, pero si las combinamos entre ellas podemos aumentar su valor biológico.
      - La proteína de la soja se considera una proteína de alto valor biológico.
  - Estas son algunas de las **combinaciones** que se pueden realizar:
    - Legumbres + cereales y semillas.
    - Legumbres + frutos secos.
    - Frutos secos + cereales y semillas.
  - Las verduras y hortalizas tienen proteínas, aunque en menor cantidad y se combinan con los anteriores.
    - No es imprescindible que estas combinaciones se realicen en la misma comida, pero sí durante el mismo día.

#### iConsejos!

- O Vigilar los sustitutos de la leche y los yogures (bebidas de arroz, de soja, de almendras, postres de soja, etc.).
  - Pueden contener cantidades elevadas de azúcar.
  - Revisar las etiquetas ya que la composición puede ser muy variable de una marca a otra.
- Los sustitutos de la carne para vegetarianos que encontramos en el supermercado como hamburguesas, etc. suelen ser alimentos muy procesados con altas cantidades de hidratos de carbono y poco contenido en proteínas:
  - Consultar las etiquetas para controlar la cantidad de hidratos de carbono que aportan.
  - Occinar nuestras propias hamburguesas vegetarianas.
- En algunos casos de vegetarianos estrictos, puede ser necesario suplementar la alimentación con vitamina B12. Se recomienda consultar siempre con su médico.







Hipertensión arterial







## Hipertensión arterial

- Limitar todos aquellos productos con alto contenido en sal:
  - Conservas, aceitunas, embutidos, quesos, bollería, sazonadores, frutos secos con sal, patatas fritas, platos listos para consumir, etc.
- O Evitar las aguas con gas aunque no contengan azúcar.
  - O Tienen una cantidad de sodio alta.
  - O Consultar el etiquetado del producto.
- O Eliminar la sal de mesa.
- O Utilizar **métodos de cocción** que preserven el sabor de los alimentos como **vapor**, **plancha**, **papillote**.
- O Utilizar especias y hierbas aromáticas para condimentar los platos.
  - Se consigue aumentar el sabor de los platos.
    - O Se reduce la necesidad de añadir sal.







**Hiperuricemia** 







### Hiperuricemia



- O Basar la alimentación habitual en alimentos bajos en purinas:
  - Cereales, tubérculos, fruta, vegetales (excepto espárragos y espinacas que contienen un mayor contenido en purinas y se deben consumir con menor frecuencia), frutos secos, huevos etc.
- O Eliminar el consumo de alcohol.
- O Limitar productos ricos en purinas:
  - Extractos de carne, marisco y pescado azul, frescos o en conserva.
  - O Carnes rojas, vísceras y embutidos.
- O Reducir el consumo de setas y legumbres.

### iConsejos!

O Importante mantener una correcta hidratación a lo largo del día.









Intolerancia al gluten







# Intolerancia al gluten

- O Eliminar de la alimentación los cereales que contienen gluten (trigo, cebada y centeno) y cualquier producto derivado de estos cereales (harina, pan, pasta, bollería, etc.).
- O Basar la alimentación en **alimentos frescos y poco procesados** como fruta, verdura, carne, pescado, huevos, leche, legumbres, tubérculos.
  - Tener en cuenta las recomendaciones específicas para el control de la diabetes.
- O Priorizar las harinas o granos integrales sin gluten como mijo, amaranto, sorgo, quinoa, arroz integral.
  - Su efecto sobre los niveles de glucosa en sangre es menor que al tomar granos refinados.

### iConsejos! 🕍

- O Ingredientes como almidón modificado u otros utilizados como aditivos pueden esconder la presencia de gluten en un alimento.
  - iLeer con atención la etiqueta!
- O Evitar la bollería y los productos procesados "sin gluten".
  - Suelen ser ricos en azúcares y grasas poco saludables.
- O En caso de tomar medicación, revisar el listado de excipientes para asegurarse que no contengan gluten.



