LAS DIETAS MÁS SANAS DEL MUNDO

Y CÓMO TE AYUDAN A VIVIR MÁS TIEMPO

La dieta mediterránea y el Washoku japonés forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. UNESCO, 2014

Las regiones que siguen estas dietas tienen las más altas esperanzas de vida

Acciaroli

El pueblo al sur de Nápoles donde el 10% de los residentes tienen más de 100 años

Okinawa

La isla es el hogar del mayor porcentaje de centenarios del mundo

El camino a la salud ¿Qué alimentos lo hacen posible?

Estudios muestran que estas dietas reducen el riesgo de ciertas enfermedades

Accidente cerebrovascular		Cáncer		Parkinson	
25% Mediterránea	22% Japonesa	35% Mediterránea	27% Japonesa	46% Mediterránea	50% Japonesa

¿Por qué es así? Dado que ambas dietas usan ingredientes muy diferentes, pero comparten muchos de los nutrientes necesarios para mantenernos sanos

Frutas y vegetales

Contenido
- Antioxidantes
- Fibra
- Potasio
- Vitaminas A, B, C

Beneficios
- Ayuda a bajar de peso
- Fortalece sistema inmune
- Mejora salud coronaria

Contra
- Cáncer
- Condiciones intestinales
- Diabetes
- Enfermedad cardiovascular

Dieta mediterránea

6 porciones diarias

TOMATE · PIMIENTO · BERENJENA

Dieta japonesa

5-6 porciones diarias

REPOLLO · ALGA · AGUACATE

Vegetales crucíferos como el brócoli y la familia del repollo contienen propiedades que ayudan a prevenir el cáncer

Trigo y granos

Contenido
- Fibra
- Hidratos
- Hierro
- Proteínas

Beneficios
- Ayuda a la digestión y bajar de peso
- Baja presión arterial
- Fortalece sistema inmune

Contra
- Enfermedad cardiovascular
- Cáncer

Dieta mediterránea

5 porciones diarias

PASTA · PAN

Dieta japonesa

5 porciones diarias

ARROZ · PASTA

Los granos enteros contienen complejos carbohidratos que ayudan a prevenir un alza en los niveles de azúcar en sangre y son muy digestibles

Legumbres, semillas y frutos secos

Contenido
- Fibra
- Hierro
- Omega 3 ácidos grasos
- Vitaminas A, C, E

Beneficios
- Disminuye el colesterol
- Regula niveles de azúcar en sangre

Contra
- Cáncer
- Diabetes
- Enfermedad cardiovascular

Dieta mediterránea

3-4 porciones semanales

GARBANZOS · NUECES

Dieta japonesa

5-6 porciones semanales

SEMILLAS DE SÉSAMO · SOYA

Las nueces tienen alto contenido de Omega 3 que ayuda a disminuir el colesterol malo

Pescados y algas

Contenido
- Omega 3 ácidos grasos
- Vitaminas A, D

Beneficios
- Ayuda a la función cerebral
- Disminuye la presión arterial

Contra
- Alzheimer
- Depresión
- Cáncer
- Enfermedad cardiovascular

Dieta mediterránea

5 porciones semanales

RÓBALO · LANGOSTINOS · MEJILLÓN

Dieta japonesa

1 porción diaria

ATÚN · CALAMAR · SALMÓN

Pescados grasos como las sardinas, el salmón y el atún son ricos en ácidos Omega 3 que estimulan el funcionamiento del cerebro.

Huevos, Carnes y Lácteos

Contenido
- Calcio
- Hierro
- Proteínas
- Vitaminas A, B12

Beneficios
- Ayuda a bajar de peso
- Menor presión arterial
- Promueve la salud de los huesos
- Reduce el colesterol

Contra
- Cáncer
- Enfermedades oculares
- Osteoporosis

Dieta mediterránea

Carnes rojas - 4 porciones mensuales
Aves de corral - 4 porciones mensuales
Huevos y lácteos - 2 porciones diarias

Dieta japonesa

Carnes rojas - 1 porción mensual
Aves de corral - 2 porciones semanales
Huevos y lácteos - 2 porciones diarias

FETA · CORDERO · POLLO · LECHE · HUEVO · TERNERA

Las carnes rojas contienen grasas saturadas que aumentan el riesgo de enfermedades coronarias, por lo que deben limitarse a 4 o 5 porciones mensuales

Los favoritos

Dieta mediterránea

Paella valenciana

Humus

Dieta japonesa

Ramen

Pescados y vegetales asados

Sushi

Edamames

Trucos de cocina

Trucos para mejorar tu nutrición diaria

Dieta mediterránea

Organiza tus comidas en un **ambiente apacible** con familia y amigos. El estrés puede reducir tu metabolismo

Cocina con **aceite de oliva** en vez de mantequilla. Esto puede proteger en contra de enfermedades coronarias

Cambia la cerveza por el **vino**. Está probado que una copa de vino tinto puede reducir el riesgo de enfermedades coronarias

Dieta japonesa

Practica **hara hachi bu**, el arte de comer hasta que estés 80% lleno

Cambia el café por **té verde**. Es mucho más beneficioso y seguirás sintiendo el estímulo de la cafeína

Utiliza **palillos** para reducir el tamaño de cada bocado

MEDIGO

FUENTES:
http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0899900708000837
ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3468457
ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3248452
nutritionj.biomedcentral.com/articles/10.1186/1475-2891-12-168
http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Mediterranean+diet+and+risk+of+Parkinson%27s+disease%3A+a+Danish+cohort+study