

Como você tem se alimentado?

Confira algumas dicas importantes para uma alimentação adequada e saudável



01

A base para uma alimentação saudável está no consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados

Alimentos *in natura* são os obtidos diretamente da natureza, provenientes de plantas ou animais, tais como grãos, tubérculos, frutas, hortaliças, carne, leite e ovos. Quando os alimentos *in natura* passam por alterações mínimas – limpeza, empacotamento, secagem, moagem, congelação –, eles se tornam minimamente processados.

Em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, alimentos *in natura* ou minimamente processados são a base ideal para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Procure consumir alimentos de todos os tipos – grãos, raízes, tubérculos, farinhas, legumes, verduras, frutas, castanhas, leite, ovos e carnes – e com a variedade dentro de cada tipo – feijão, arroz, milho, batata, mandioca, tomate, abóbora, laranja, banana, frango, peixes, etc.

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.



02

Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos

Utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados, óleos, gorduras, sal e açúcar contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem torná-la nutricionalmente desbalanceada.

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.



03

Limite o consumo de alimentos processados

São produtos relativamente simples, fabricados com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a um alimento *in natura*.

Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compota de frutas, pães e queijos – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam. Em pequenas quantidades, podem ser consumidos como ingredientes de preparações culinárias ou parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.



04

Evite o consumo de alimentos ultraprocessados

São produtos fabricados com pouco ou nenhum alimento *in natura*, mas que levam muitos ingredientes de uso industrial (de nomes pouco familiares)

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote”, refrigerantes e “macarrão instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados.

Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.

05

Coma com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia

Procure fazer suas refeições em horários semelhantes todos os dias e evite “beliscar” nos intervalos entre as refeições. Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade. Procure comer em locais tranquilos, onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimento.

Sempre que possível, coma em companhia, favorecendo o comer com regularidade e atenção, ampliando o desfrute da alimentação.

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.



06

Faça compras em locais que ofertem variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados

Procure fazer compras de alimentos em mercados, feiras livres e feiras de produtores. Prefira legumes, verduras e frutas da estação e cultivados localmente. Sempre que possível, adquira alimentos orgânicos e de base agroecológica, de preferência, diretamente dos produtores.

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.



07

Desenvolva, exercite e partilhe suas habilidades culinárias

Se você tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las, principalmente com crianças e jovens, sem distinção de gênero. Se você não tem habilidades culinárias – e isso vale para homens e mulheres –, procure adquiri-las.

Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas, leia livros, consulte a internet, eventualmente faça cursos e... comece a cozinhar!

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.

08

Planeje o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece

Planeje a compra de alimentos, organize a despensa doméstica e defina com antecedência o cardápio da semana. Divida com os membros de sua família a responsabilidade por todas as atividades domésticas relacionadas ao preparo de refeições.

Faça da preparação de refeições e do ato de comer momentos privilegiados de convivência e prazer. Reavalie como você tem usado o seu tempo e identifique quais atividades poderiam ceder espaço para a alimentação.

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.



09

Dê preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora

No dia a dia, procure locais que servem refeições feitas na hora e a preço justo. Evite redes de fast-food.

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.



10

Seja crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais

Avalie com crítica o que você lê, vê e ouve sobre alimentação em propagandas comerciais e estimule outras pessoas, particularmente crianças e jovens, a fazerem o mesmo.

Fonte: Ministério da Saúde - Guia Alimentar para a População Brasileira.



Essas foram algumas dicas. Verifique quais não fazem parte da sua rotina alimentar, escolha pelo menos uma que você considere mais fácil e procure praticá-la.

Após, tente colocar em prática outras dicas, escolhendo uma de cada vez.

O início para uma alimentação saudável e adequada inicia com pequenos passos.