

hábitos saludables
hábitos saludables

hábitos saludables de alimentación

Los hábitos de alimentación hacen referencia al tipo, motivo, cantidad, modo, tiempo, lugar y frecuencia de consumo de alimentos. Son muy importantes pues interaccionan con otras áreas del funcionamiento cotidiano como son, por ejemplo, el descanso, la energía de que se dispone, el rendimiento intelectual, el estado anímico, etc.

Diversas investigaciones han puesto de manifiesto la elevada prevalencia de hábitos alimentarios inadecuados en la población universitaria, aunque éstos no difieren significativamente de los correspondientes a su grupo de edad. Algunos datos son: (a) 3/4 de los universitarios almuerzan fuera de casa, normalmente en alguna de las instalaciones de la Universidad, consumiendo en su gran mayoría bocadillos, frente a un bajo porcentaje que almuerza en los comedores universitarios; (b) el 90% no sigue la dieta mediterránea y un 80% ingiere "comida basura" por encima de los límites aconsejables; y (c) para la mayoría de los universitarios la comida más importante es el almuerzo, pero la ingesta en la cena es excesiva y en el desayuno más baja de lo recomendable.

Al igual que la población general, los hábitos de alimentación de los universitarios están determinados por factores biológicos (Ej., crecimiento corporal) y socioculturales (Ej., religión, poder adquisitivo, costumbres geográficas, etc.). Sin embargo, durante la vida universitaria, circunstancias como la variabilidad de horarios, la sobrecarga de asignaturas, la distancia hasta la Facultad o Escuela, los conocimientos sobre cocina, etc., exigen desarrollar mayores niveles de responsabilidad y autonomía (Ej., gestión económica, patrón sueño-vigilia, tareas domésticas, organización y aprovechamiento del tiempo, etc.), para que los hábitos alimentarios no se vean deteriorados.

gabinete psicopedagógico

vicerectorado de estudiantes

a ¿Te identificas con algunas de estas costumbres?

b Información relevante para tu alimentación

c Algunas estrategias para mejorar tus hábitos de alimentación



universidad de granada

saír de tapas no desayunar degustar comida basura pesadez dieta equilibrada picar sabor
colesteroi masticar juan palomo

a ¿Te identificas con algunas de estas costumbres?

- No desayunas a diario.
- Tus comidas más frecuentes son bocadillos, pizzas, hamburguesas shawarmas y patatas fritas.
- Cada día comes a una hora distinta, dedicándole poco tiempo a la ingesta.
- Más que comer a determinadas horas, “picas” a lo largo del día.
- Comes principalmente fiambres.
- Tu especialidad en la cocina son los platos “Juan Palomo”: congelados, precocinados y frituras, que no superan los 15 minutos de elaboración.
- Evitas sistemáticamente las sopas y legumbres, eso incluye lentejas y garbanzos.
- Las verduras que comes se limitan a un tomate aliñado, y sólo de vez en cuando, o a las verduras de las hamburguesas (Ej., lechuga, pepino y cebolla).
- Te alimentas básicamente de productos con conservantes, colorantes y potenciadores del sabor (Ej., chucherías saladas y dulces, bollería industrial, refrescos y bebidas carbonatadas gaseosas, etc.).
- Cuando comes en los comedores universitarios te dejas la “comida de cuchara”.
- Consumes diariamente alcohol, fuera de las comidas.
- Tus compras en el supermercado se basan en adquirir bebidas, pan, jamón de york, queso en lonchas, y chocolatinas (y artículos de limpieza, por supuesto).
- Muchos días de la semana tu alimentación se basa en “salir de tapas” al medio día y por la tarde/noche.

Si te sientes identificado con algunas de las costumbres anteriores, sería conveniente que continúes leyendo los contenidos de este tema, pues unos hábitos de alimentación inadecuados pueden ocasionar diversas sensaciones de malestar (Ej., problemas digestivos como pesadez o acidez, somnolencia, etc.), problemas de salud general (Ej., altos niveles de colesterol, diabetes, trastornos de la alimentación, osteoporosis, problemas cardiovasculares, etc.), bajo rendimiento físico e intelectual y/o desequilibrios emocionales.

b Información relevante para tu alimentación

- Hay muchas formas de alimentarse pero una única forma de nutrirse. Los alimentos contienen más de un nutriente, pero no existe alimentos que los contengan todos y en las cantidades necesarias para que el organismo funcione correctamente. La proporción en que se encuentran los nutrientes en los alimentos es muy variable y la función que cada uno de ellos tiene en el organismo es distinta.
- Comer siempre lo mismo atenta contra la alimentación saludable. “Aprende” a disfrutar de nuevas recetas, sabores y combinaciones. Para empezar puedes ir incluyendo progresivamente alimentos que antes no consumías en lugar de aquellos que ingieres en exceso.
- Los alimentos “prohibidos, malos o peligrosos” para la salud no existen, sino que depende de la frecuencia y cantidad con que se ingieran, tanto por exceso como por defecto. Tomar “comida basura” de vez en cuando no tiene por qué ser perjudicial, aunque su ingesta excesiva puede provocar obesidad y otros problemas de salud. Descubre el placer de los guisos y asados, y deja la ración de fritos para cuando “salgas de tapas”.

- No hay alimentos que engordan. El aumento de peso se debe a un aporte de calorías superior al que se gasta. Los cereales, legumbres, verduras, ensaladas y frutas sacian más, y además son ricos en vitaminas, minerales y fibra, por lo que te pueden ayudar a mantener un peso óptimo.
- El desayuno es una de las comidas más importante del día, junto con el almuerzo, por lo que es recomendable que sea equilibrado y completo (Ej., incluir lácteos, cereales y frutas). Debe suponer aproximadamente la cuarta parte de lo que comes al día. Mejorará tu rendimiento intelectual, físico y emocional, comenzarás el día con energía.
- Algunas sustancias como alcohol, tabaco o marihuana, afectan al aprovechamiento de ciertos nutrientes y alteran el apetito.
- Bebe unos dos litros de agua al día. Es esencial para mantener el metabolismo corporal y el volumen de sangre del sistema circulatorio.
- Una alimentación saludable no implica no comer, ni ingerir muy pocos alimentos, ni comer sólo verduras, sino que debe contener alimentos de cada uno de los grupos alimentarios.

En cada comida: cereales, tubérculos y frutas variadas; a diario: lácteos, aceite de oliva, verduras y hortalizas; 3-5 veces/semana: huevos, aves y pescados; 2-3 veces/semana: legumbres, pastas, arroz; máximo 3 veces/semana: carnes rojas; y en ocasiones: dulces y grasas.

C Algunas estrategias para mejorar tus hábitos de alimentación

A continuación se ofrecen brevemente algunas pautas que pueden ayudarte a mejorar tus hábitos de alimentación. Sin embargo, antes de hacer cambios bruscos, es imprescindible que consultes siempre al médico o especialista en nutrición y sigas al pie de la letra sus recomendaciones

- **Planifica semanalmente las diferentes comidas que vayas a realizar.** Establece un número de comidas diario (Ej., desayuno, media mañana, almuerzo, merienda y cena), su horario (conviene realizarlas a la misma hora todos los días) y lo que vas a comer en cada una de ellas, concediendo una mayor importancia calórica al desayuno y almuerzo.
- **Programa tus compras:**
 - Si haces una lista con los productos que necesitas adquirir, evitarás comprar productos innecesarios y no olvidarás los que realmente precisas, así ahorras tiempo y dinero.
 - Elige el establecimiento para efectuar las compras en función de los precios, productos que vas a comprar, desplazamiento que implica, etc.
 - Una vez en el establecimiento, realiza tus compras de forma ordenada (Ej., los congelados al final), y revisa el etiquetado de cada producto antes de comprarlo (Ej., fecha de caducidad).
- La **higiene** es fundamental para manipular o preparar alimentos.
- **Come sentado** y evita posturas incorrectas que puedan resultar molestas para las demás personas sentadas a la mesa.
- Si tu fuente no es la cocina o dispones de poco tiempo para hacer el almuerzo, los **comedores universitarios** son una alternativa muy válida.
- **Servirte en el plato, comer despacio, masticar bien y/o dejar los cubiertos sobre la mesa después de cada bocado**, son algunos consejos que pueden ayudarte.
- **No te saltes ninguna comida**, pues tu cuerpo necesita comer regularmente, y evita “picar” entre horas. No tener a mano alimentos de consumo rápido y alto contenido graso y calórico te puede ayudar también.

gabinete psicopedagógico

Recursos a tu alcance

Servicio de Comedores Universitarios (UGR) <http://www.ugr.es/%7Escu/>
Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada
http://www.senba.es/recursos/indice_recursos.htm

Si deseas obtener más información sobre éste u otros temas contacta con el GPP

Otros temas disponibles:

Hábitos de estudio: planificación y organización del tiempo
Procrastinación
Condiciones óptimas de estudio
Ansiedad y miedo a hablar en público
Técnicas de estudio
Ansiedad ante los exámenes
Depresión
Relaciones con compañeros de piso

Relaciones de familia
Exámenes tipo test
Embarazo no deseado
Orientación sexual
Relaciones de pareja
Trastornos de alimentación
Uso y abuso de sustancias
Problemas de sueño
Abuso y agresión sexual

Problemas con el alcohol
Cannabis
Habilidades sociales: asertividad
Cómo ayudar a un amigo con problemas
Shock cultural
Acné
Estrés



Dirección: Hospital Real s/n (entrada por C/ Ancha de Capuchinos) GABINETE PSICOPEDAGÓGICO
Tf: 958 24 85 01 - 958 24 63 88 Web: www.ugr.es/local/ve/gpp Mail: gpp2@ugr.es



Instituto Andaluz de la Juventud



GABINETE PSICOPEDAGÓGICO
UGR

hábitos saludables de alimentación hábitos saludables
hábitos saludables de alimentación hábitos saludables

