

LQUÉ HABITOS PUEDES CAMBIAR PARA PREVENIR UN CANCER?





Comer saludable no debería ser ese propósito de año nuevo que piensas enero tras enero, sino que debería formar parte de nuestra rutina diaria. Porque una buena alimentación no solo contribuye a una mejora en tu bienestar, sino que también ayuda a la prevención de múltiples enfermedades, como es el caso del cáncer.

Según indica la ciencia, no sólo el sobrepeso y la obesidad están relacionados con las degeneraciones celulares y otros problemas de salud, sino que cualquiera que no lleve buenos hábitos de vida puede aumentar el riesgo a cualquier edad.

Cuidando tu alimentación no solo mejoras tu calidad de vida diaria presente y futura, sino que también reduces la probabilidad de aparición de muchísimas enfermedades, entre ellas, el cáncer. Y es que, el 20% de los cánceres serían evitables con actividad física y buenos hábitos alimenticios, como bien indica el Código Europeo del Cáncer.

Una correcta nutrición y alimentación:

- Mejora el Sistema inmunitario, que defiende a nuestro organismo de células tumorales.
- Mejora nuestra microbiota, clave para la digestión, para maximizar la absorción de nutrientes, equilibrar el sistema endocrino, mantener fuerte el sistema inmunitario y controlar la ansiedad.
- Aporta antioxidantes, que ayudan a prevenir oxidaciones/mutaciones en nuestras células.

La alimentación siempre debe ir a FAVOR y no en contra de la salud.

Tienes en tus manos la **GUÍA DE ALIMEN-**TACIÓN SALUDABLE: ¿QUÉ HÁBITOS
PUEDES CAMBIAR PARA PREVENIR

UN CÁNCER? donde te presentamos un decálogo con 10 consejos prácticos que puedes incorporar fácilmente a tu vida diaria para lograr una alimentación más saludable. Al seguir estos consejos, estarás mejorando tu alimentación a la vez que reduces el riesgo de desarrollar cáncer. ¿Te animas a seguirlos?

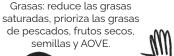
# 10 CLAVES

## PARA CUIDAR TU SALUD DESDE DENTRO

Cuenta colores no calorías: come muchos colores de frutas y verduras, enriquecerás tus platos sin darte cuenta.



Bebe agua,
evitando alcohol y
refrescos edulcorados o
azucarados.





Proteínas: elige las naturales sin procesar, limitando el consumo de carne roja. Los lácteos: siempre naturales y sin edulcorar.



Haz deporte y mantente activo.

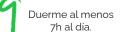


3 M

Carbohidratos: prioriza verduras, frutas, legumbres, pseudocereales y cereales siempre integrales.

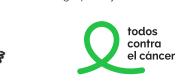


Come RICO, si no DISFRUTAS de lo que comes es imposible mantener un hábito





Mantén el estrés a raya, y si sientes que puede contigo, pide ayuda.



Que tus platos en comida y cena incluyan:
½ verdura, ¼ proteína magra natural,
¼ carbohidratos (cereales integrales, legumbres...) + grasa saludable.



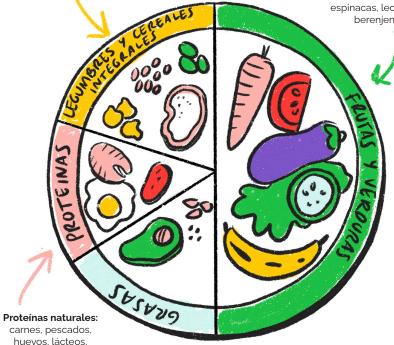
# TE ENSEÑAMOS A PREPARAR UN PLATO EQUILIBRADO

#### Hidratos de carbono

contundentes: Legumbres, quinoa, arroz integral, avena, harinas 100% integrales, verduras ricas en almidón (patata, calabaza, boniato, yuca, zanahoria).

marisco/molusco...

Hidratos de carbono ligeros: verduras bajas en almidón como brócoli, acelgas, espinacas, lechuga y berenjena.



Grasas buenas: AOVE, aguacate, semillas, frutos secos crudos.

### EPERDIDX CUANDO VAS AL SUPERMERCADO?

No te preocupes, te ayudamos para que cuando vayas a la compra no te olvides de algunos alimentos saludables que no deben faltar:



Contenido adaptado del Código Europeo contra el mentación saludable? [ 11 de julio de 2023].







Creado con:

**♦** futurlife<sup>21</sup>

Ilustraciones de: lyona Con la colaboración de:













