DIETA MEDITERRÂNICA









A "Dieta Mediterrânica" foi reconhecida e incluída na Lista Representativa do Património da Humanidade no âmbito da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da Humanidade em 2010

A UNESCO define a dieta Mediterrânica como "A Dieta Mediterrânica abrange um conjunto de competências, conhecimentos, rituais, símbolos e tradições relativos ao cultivo, colheita, pesca, criação de animais, conservação, processamento, confeção e, em especial, partilha e consumo dos alimentos"







A alimentação mediterrânica é

• baseada na roda dos alimentos

sendo, essencialmente,

• caracterizada pelo:



- -Consumo abundante de produtos vegetais:
 - Produtos hortícolas



Frutas



 Cereais(preferencialmente de qualidade e pouco refinados)



Frutos oleaginosos e leguminosas



 Consumo de azeite como principal fonte de gordura









A alimentação mediterrânica é

• baseada na roda dos alimentos

sendo, essencialmente,

• caracterizada pelo:



- -Consumo de lacticínios de uma forma moderada
- -Consumo frequente de carnes brancas (frango, peru e coelho) e ovos
- -Baixo consumo de carnes vermelhas (bovino, suíno, caprino, ovino, equídeo, búfalo) e produtos de charcutaria
- -Consumo frequente de pescado
- -Água como principal bebida ao longo do dia
- -Baixo consumo de açúcar e produtos acucarados







Sabia que a Dieta Mediterrânica vai muito além da Roda/Pirâmide dos Alimentos?

Existem outros princípios para além dos citados em cima...

A preferência pelo consumo de produtos de origem vegetal frescos, produzidos localmente e da época



A prática de exercício físico







Sabia que a Dieta Mediterrânica vai muito além da Roda/Pirâmide dos Alimentos?

Existem outros princípios para além dos citados em cima...

A convivência à mesa (dedicar tempo à confeção das refeições e partilhá-las com a família e amigos)



Valorizar as confecções mais saudáveis (apostar nas jardineiras, estufados, caldei<mark>radas,</mark> cozidos e nas sopas)







Sabia que a Dieta Mediterrânica vai muito além da Roda/Pirâmide dos Alimentos? Existem outros princípios para além dos citados em cima...

Consumo baixo a moderado de vinho e apenas nas refeições principais (mulheres grávidas e a amamentar estão desaconselhadas)





Utilização de ervas aromáticas para temperar em detrimento do sal





Sabia que a Dieta Mediterrânica vai muito além da Roda/Pirâmide dos Alimentos?

Existem outros princípios para além dos citados em cima...

Deve ser evitado o consumo de produtos ultraprocessados, uma vez que não estão incluídos na roda, como produtos fritos e açucarados.



Consumo de oleaginosas (nozes<mark>, amêndoas,</mark> pinhões) -consumo máxi<mark>mo de 30g diárias</mark>







Este padrão alimentar está diretamente relacionado com a melhoria dos estados de saúde da população (diminuição da prevalência de doenças crónicas) e é economicamente e ambientalmente interessante e sustentável!







Bibliografia

- Associação Portuguesa de Nutrição. (2019). Dieta Mediterrânica.
 https://www.apn.org.pt/v0D000F/dieta-mediterranica
- COMISSÃO NACIONAL DA UNESCO. (n.d.). Dieta Mediterrânica.
- Retrieved July 10, 2024, from https://unescoportugal.mne.gov.pt/pt/temas/proteger-o-nossopatrimonio-e-promover-a-criatividade/patrimonio-culturalimaterial-em-portugal/dieta-mediterranica
- Pinho I., Rodrigues S., Franchini B., Graça P. (2016) PADRÃO ALIMENTAR MEDITERRÂNICO: PROMOTOR DE SAÚDE https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/activeapp2020/wpcontent/uploads/2020/01/Padr%C3%A3o-Alimentar-Mediterr%C3%A2nico-Promotor-de-Sa%C3%BAde-1.pdf
- Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral da Saúde. (n.d.). Dieta Mediterrânica. Retrieved July 10, 2024, from https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/dietamediterranica/



