

Alimentação e saúde: planeje suas refeições e tenha uma alimentação equilibrada EMATER. Rio Grande do Sul.

Fôlder / [1990]

Cód. Acervo: 52754 © Emater/RS-Ascar



Disponível em: http://hdl.handle.net/20.500.12287/52754

Documento gerado em: 07/11/2018 17:53

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

- 1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
- 2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
- 3.O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br









Para manter a saúde e ficar bem alimentado, é preciso comer diariamente um alimento de cada grupo.

carne e ovos







A SUBSTITUIÇÃO DE UM ALIMENTO POR OUTRO DEVE SER DENTRO DO MESMO GRUPO DE ALIMENTOS

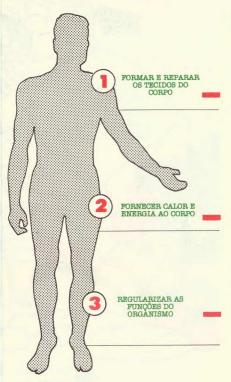
FIQUE BEM ALIMENTADO

- 1. Coma diversos tipos de alimentos, pelo menos nas três principais refeições diárias: café da manhã, almoço e jantar.
- 2. Consuma alimentos locais ou de sua propriedade, livre de agrotóxicos e aditivos.
- 3. Coma diariamente frutas e verduras da época.
- 4. Consuma carne, acúcar e sal em quantidade moderada.
- 5. Use para a preparação dos alimentos, de preferência, óleo vegetal.
- 6. Tenha bastante cuidado e higiene no preparo dos alimentos.
- 7. Tome diariamente água e faca exercícios fisicos.
- 8. Mastigue bem os alimentos
- 9. Mantenha intervalos regulares entre as refeições.
- 10. Faça das refeições um encontro agradável.
- 11. Mantenha o seu peso controlando a quantidade de alimentos que consome diariamente.





FUNÇÃO DOS ALIMENTOS



COMER BEM, NÃO É COMER MUITO...

É dos alimentos que retiramos as substâncias ou nutrientes que precisamos para construir, reformar e proteger nosso corpo e ainda força e energia para trabalhar. Por isso, precisamos comer diariamente alimentos, como por exemplo:

CAFÉ DA MANHĀ

— LEITE, CAFÉ E AÇÚCAR

PÃO E MANTEIGA, AVELA E CEVADA

OVOS OU CARNE OU SALAME

FRUTAS

ARROZ OU MACARRÃO

FARINHA DE MANDIOCA

BATATA OU PÃO DE MILHO

FELJÃO OU LENTILHA OU ERVILHA

QUELJO OU CARNE OU OVOS

HORTALIÇAS VERDES OU AMARELAS

FRUTAS E/OU DOCES

Cada um desses alimentos fornecem substâncias diversas que reunidas em uma mesma refeição, dão ao organismo o que é necessário para conservar a saúde.

...É COMER OS ALIMENTOS QUE FORNEÇAM OS NUTRIENTES QUE NECESSITAMOS CADA DIA!