

Pirámide de Alimentación Vegana (100% Vegetariana)

Una alimentación libre de productos de origen animal evita participar directamente en la explotación de los demás animales, siendo además perfectamente sana y apta para todo tipo de personas.



- ① **Cereales (6-11 raciones):**
Pasta, arroz, pan, bollería, cereales de desayuno, trigo, maíz, avena, centeno, quinoa, amaranto, espelta, mijo, muëсли, cous cous, etc.
- ② **Verduras y Hortalizas (3 o más raciones):** espinacas, col, berros, pimientos, tomates, acelgas, patatas, cebollas, apio, zanahorias, espárragos, coles, etc.
- ③ **Frutas y Frutos Secos (2 o más raciones):** Naranjas, manzanas, plátanos, fresas, kiwis, uvas, mangos, aguacates, peras, albaricoques, nectarinas, orejones de albaricoque, ciruelas, higos secos, uvas pasas, etc.
- ④ **Alimentos Ricos en Calcio (6 a 8 raciones):** brócoli, espinacas, leche de soja enriquecida, tofu, margarinas vegetales, zumo de naranja enriquecido, higos secos, sésamo, tahini, melaza, etc.
- ⑤ **Legumbres (2 a 3 raciones):** garbanzos, lentejas, soja, tempeh, tofu, judías de diversas clases, guisantes, pistachos, almendras, cacahuetes, etc.
- ⑥ **Otros esenciales (1 a 2 raciones):** aceite de oliva, lino, nueces, canola, productos enriquecidos con B₁₂ como cereales de desayuno, leches vegetales, zumos, margarinas vegetales, hamburguesas vegetales, etc. suplemento de B₁₂.

Algunos consejos:

Consumir una cierta variedad de alimentos de todos los grupos, asegurando la obtención de suficientes nutrientes, fitoquímicos y fibra y haciendo las comidas más interesantes..

Limitar la utilización de grasas saturadas, aceites, azúcares añadidos y sal.

Procurar consumir productos integrales ricos en minerales. Utilizar el agua de cocción de verduras para hacer sopas y cremas, aprovechando así los minerales y vitaminas.

Beber entre 6 y 8 vasos de líquido al día.

Desarrollar alguna actividad física cada día.

Pirámide de Alimentación Vegana (100% Vegetariana)

Los rangos en las raciones permiten diferencias de tamaño corporal, actividad, edad, etc. Por ejemplo, una persona pequeña y poco activa necesita menos raciones que una persona más grande y activa.

Grupo de Alimentos <i>Raciones por día</i>	¿Qué cuenta como una ración?	Comentarios Importantes
<p>① Cereales (pan, cereales de desayuno, muesli, pasta, arroz, trigo, centeno, cuscús, bulgur, quinoa, amaranto, etc.) 6-11 raciones</p>	<p>1 rodaja de pan Un bol de cereales de desayuno 1/2 de cereales cocinados, de arroz o pasta.</p>	<p>Elije principalmente cereales integrales. Algunos ejemplos son el arroz integral, la quinoa, avena, trigo, centeno, así como panes y cereales integrales.</p>
<p>② Vegetales 3 o más raciones</p>	<p>1/2 vaso (120 ml) de vegetales 1 vaso (240 ml) de ensalada 3/4 de vaso (180 ml) de zumo</p>	<p>Consume una amplia variedad de vegetales. Incluye vegetales crudos todos los días. Los vegetales verdes son buenas fuentes de folatos, y muchos también proveen de calcio.</p>
<p>③ Fruta 2 o más raciones</p>	<p>1 1/2 manzana, plátano, naranja, pera 1/2 vaso (120 ml) fruta 3/4 vaso (180 ml) de zumo 1/4 vaso de frutos secos</p>	<p>Consume una amplia variedad de fruta, incluyendo aquellas ricas en vitamina C. Los cítricos, fresas, kiwis, papaya, mangos y muchas otras frutas son ricas en vitamina C.</p>
<p>④ Legumbres 2-3 raciones</p>	<p>1 vaso (240 ml) de legumbres cocidas 1/2 vaso (120 ml) de tofu o tempeh 1 hamburguesa vegetal 3 cucharadas (45 ml) de mantequilla de cacahuete o de otras semillas 1/4 vaso (60 ml) de nueces y semillas 2 vasos (480 ml) de leche de soja</p>	<p>Para obtener el máximo beneficio, consume una amplia variedad de alimentos ricos en proteínas. Consumir vegetales o frutas ricas en vitamina C, con estos alimentos aumenta la absorción del hierro. Las nueces y semillas proveen vitamina E y minerales.</p>
<p>⑤ Alimentos ricos en Calcio 6-8 raciones</p>	<p>1/2 vaso (120 ml) de leche de soja enriquecida 1/4 vaso (60 ml) de tofu enriquecido 1/2 vaso (120 ml) de zumo de naranja enriquecido. 1/4 vaso (60 ml) de almendras 3 cucharadas (45 ml) de mantequilla de almendra Sésamo 1 vaso (240 ml) de vegetales verdes ricos en calcio (brócoli, col, espinacas, coles, berros, etc.) cocinados o 2 vasos (480 ml) si son crudos. 1 vaso (240 ml) de legumbres ricas en calcio (soja, 1/4 vaso (60 ml) de algas secas 1 cucharada (15 ml) de melaza 5 higos secos</p>	<p>Muchos de estos alimentos son comunes a otros grupos (como el de vegetales y legumbres). Incluye alimentos ricos en calcio en cada comida.</p>
<p>⑥ Otros esenciales: 1-2 raciones Ácido graso Omega-3 Vitamina B₁₂</p>	<p>Ácido graso Omega-3: 1 cucharilla de aceite de lino 4 de aceite de canola. 3 cucharadas de nueces. 1 vaso (240 ml) de judías de soja. Vitamina B₁₂: Alimentos enriquecidos (cereales de desayuno, leches vegetales, zumos, etc.)</p>	<p>Presta atención a estos nutrientes importantes. La mejor fuente de Omega-3 para las personas veganas es el aceite de lino. Utilízalo en ensaladas, con vegetales, patatas y cereales. Puedes tomar un suplemento de B₁₂ para asegurarte que obtienes suficiente cantidad de esta vitamina de una forma sencilla.</p>