## Sugestões práticas para diminuir o consumo diário de gordura:

- \* Procure ler o rótulo dos alimentos que compra, e sempre que a informação nutricional estiver disponível, escolha o produto com menor quantidade de gordura;
- \* Reduza a quantidade de gordura que usa para cozinhar, preferindo sempre o azeite a outros tipos de gorduras de adição (ex.: óleos, margarinas, manteiga ou banha);
- \* Evite o consumo regular dos seguintes alimentos:
  - \* Rissóis, croquetes, bolinhos ou pastéis de bacalhau, chamuças e outros "salgadinhos";
  - \* Folhados, quiches, empadas e outras tartes;
  - \* Produtos de pastelaria e confeitaria (ex.: croissants, bolas de Berlim, natas, etc.);
  - \* Produtos de charcutaria e salsicharia (ex.: salsichas, fiambre, chouriço, linguiças, alheiras, paio, chourição, toucinho, etc.);
  - \* Refeições tipo fast-food (ex.: pizzas, hambúrgueres, cachorros quentes, etc.);
  - \* Panados de carne, peixe, queijo ou fiambre;
  - \* Batatas fritas e outros aperitivos;
  - \* Maionese, mostarda, molhos com natas e outros muito gordurosos, etc.
  - \* Caldos concentrados (ex.: galinha, boi, marisco, etc.);
  - \* Patês (ex.: fígado, atum, etc.);
  - \* Bolachas e biscoitos;
  - \* Chocolates, bombons, snacks de chocolate e gorduras para barrar de chocolate;
  - Determinados tipos de queijo;
  - \* Limite a gordura usada para o tempero de alimentos no prato, preferindo sempre o azeite a outros molhos;
  - \* Evite fritar os alimentos; opte por processos que requerem menor quantidade de gordura (ex.: cozer, grelhar ou estufar). Se assar no forno adicione pouca gordura, preferencialmente azeite, e rejeite o molho que fica na assadeira;
  - Retire toda a gordura visível dos alimentos antes de os confeccionar e também no prato;
  - Dê preferência ao peixe e a carnes magras (ex.: aves e coelho, retirando-lhes sempre a pele), em detrimento de carnes de mamíferos ou outras com maior quantidade de gordura. Lembre-se que o peixe ultra congelado, pode ser uma alternativa segura e perfeitamente aceitável como substituto do peixe fresco;
  - \* Consuma leite e seus derivados com baixo teor de gordura (meio gordo ou magro);
  - Se habitualmente recheia o p\u00e3o com manteiga ou margarina, use apenas pequenas por\u00e7\u00f3es destas gorduras;

