

Viva Bien, Trabaje Bien

NOVIEMBRE 2025



El poder de la gratitud y el pensamiento positivo

Puede ser fácil quedar atrapado en el estrés y la negatividad cotidianos. Sin embargo, practicar la gratitud puede ser una herramienta poderosa para mejorar la salud mental. La gratitud implica reconocer y apreciar los aspectos positivos de la vida. Al centrarse en lo que uno tiene en lugar de lo que le falta, la gratitud ayuda a cambiar la mentalidad a un estado más positivo y resistente.

La gratitud anima a las personas a saborear el momento presente y reconocer lo bueno en sus vidas, sin importar cuán pequeño sea. Este enfoque positivo puede conducir a una perspectiva más

optimista y relaciones más sólidas. También fomenta la resiliencia, la capacidad de recuperarse de los contratiempos más rápidamente. Del mismo modo, la gratitud infunde una sensación de control sobre las emociones, lo que permite respuestas más tranquilas y efectivas a los factores estresantes. Una perspectiva positiva no significa ignorar los desafíos de la vida; más bien, significa acercarse a ellos con una actitud constructiva y esperanzadora.

Formas de practicar la gratitud

Reconocer regularmente por qué estás agradecido puede cultivar una sensación de satisfacción. Comenzar poco a poco y ser constante puede marcar una diferencia significativa. Considere estos consejos para comenzar:

- Mantén un diario de gratitud, escribe las cosas por las que estás agradecido y reflexiona sobre por qué son significativas para ti.
- Prueba afirmaciones de gratitud para reforzar el pensamiento positivo. En lugar de escribir por qué estás agradecido, repítelo a ti mismo todos los días.
- Expresa tu agradecimiento a los demás, compartiendo por qué estás agradecido por ellos o cómo están impactando positivamente en tu vida.
- Aprovecha los momentos de atención plena haciendo una pausa para apreciar la belleza o lo bueno que te rodea, como un día soleado o un gesto amable.
- Da un paseo y observa conscientemente las cosas por las que estás agradecido en tu entorno. Luego, reflexiona sobre cómo mejoran tu vida.

Recuerde, la gratitud es un viaje; Cada pequeño paso puede conducir a una vida más positiva y satisfactoria.



Ajuste al horario de verano

La mayor parte de los Estados Unidos cambia entre el horario de verano estándar y el horario de verano (DST) cada año en un esfuerzo por “ahorrar” luz natural. Los relojes se retrasarán una hora el domingo 2 de noviembre, cuando finalice el período de horario de verano. Aunque puede estar emocionado por ganar otra hora en su día, la interrupción del horario de verano puede causar estragos en su salud física y cognitiva durante varios días, semanas o incluso meses.

Su reloj interno regula los procesos críticos, incluido el sistema inmunológico. Las interrupciones en el ritmo circadiano, el ciclo de 24 horas de su cuerpo que regula la vigilia y el sueño, también pueden afectar su concentración y juicio. Si su área sigue el horario de verano, considere estos consejos para ayudar a adaptarse al cambio de hora:

- Haga ejercicio por la mañana para aumentar su vigilia y restablecer su reloj interno.
- Priorice la exposición a la luz del día para ayudar a preservar su ritmo circadiano.
- Mantenga una rutina de sueño regular y trate de dormir de siete a nueve horas cada noche.
- Elimine los trastornos del sueño (por ejemplo, cantidades excesivas de alcohol, cafeína y exposición a la luz azul) un par de horas antes de acostarse.

Si bien puede tener la tentación de usar la hora adicional para disfrutar de diversas actividades, los expertos en salud recomiendan usar ese tiempo para dormir. Para ayudar a que la transición al horario de verano sea más fácil, considere acostarse de 15 a 20 minutos antes en los días previos para ayudar a su cuerpo a acostumbrarse a la diferencia. Si tiene inquietudes específicas, hable con su proveedor de atención médica.



Combatiendo el cuello tecnológico

Si bien no es un diagnóstico médico oficial, “cuello tecnológico” se ha convertido en una frase familiar. A medida que los teléfonos inteligentes, las computadoras portátiles y las tabletas se han convertido en herramientas cotidianas, las personas pasan más tiempo encorvadas sobre las pantallas. El resultado es un número creciente de personas que informan rigidez, malestar y dolor en el cuello y los hombros. El cuello tecnológico se refiere a la tensión ejercida sobre la columna cervical (la parte de la columna vertebral en el cuello) cuando una persona mira constantemente hacia abajo a un dispositivo o se sienta en una mala postura mientras usa la tecnología.

La buena noticia es que el cuello tecnológico es prevenible y manejable. Unos pequeños cambios en los hábitos diarios pueden marcar una gran diferencia, así que considere estos consejos:

- Mejorar la ergonomía. Configure su estación de trabajo para reducir la tensión innecesaria. Coloque el monitor de su computadora de modo que la parte superior de la pantalla esté al nivel de los ojos o justo por debajo. Siéntese en una silla que apoye su espalda, con los pies apoyados en el piso y los hombros relajados.
- Sigue la regla 20-20-20. Cada 20 minutos, mire algo a 20 pies de distancia durante al menos 20 segundos. Esto no solo alivia la fatiga visual, sino que también lo alienta a restablecer su postura.
- Fortalecer y estirar. Fomentar descansos cortos para estirar (p. ej., flexiones de mentón, estiramientos de cuello y apretones de omóplatos) durante la jornada laboral puede ser particularmente efectivo para prevenir la tensión a largo plazo.
- Cuida tus hábitos telefónicos. Cuando revise su teléfono, acerque el dispositivo a sus ojos en lugar de inclinar la cabeza hacia abajo.

Comuníquese con un médico si los síntomas del cuello tecnológico persisten o empeoran. La fisioterapia, los masajes o los programas de ejercicio pueden ayudar a tratar las molestias graves.

Pimientos Verdes Rellenos

Rinde: 4 porciones

Fuente: MyPlate

Ingredientes

- 4 pimientos verdes grandes (lavados)
- 1 libra de carne molida de pavo 85% magra
- 1 taza de arroz (crudo)
- ½ taza de cebolla (pelada y picada)
- 1 ½ tazas de salsa de tomate sin sal
- Pimienta negra (al gusto)

Información nutricional (por porción)

Calorías: 452

Grasa total: 15 g

Grasa saturada: 4 g

Colesterol: 84 mg

Sodio: 99 mg

Carbohidratos: 53 g

Fibra dietética: 5 g

Azúcares totales: 9 g

Azúcares añadidos incluidos: 6 g

Proteína: 25 g

Preparación

1. Corte alrededor del tallo de los pimientos verdes. Retire las semillas y la parte pulposa del interior.
2. Lave los pimientos y cocínelos en agua hirviendo durante 5 minutos. Escúrralos bien.
3. En una cacerola, dore la carne molida de pavo. Agregue el arroz, la cebolla, ½ taza de salsa de tomate y pimienta negra.
4. Rellene cada pimiento con la mezcla y colóquelos en una fuente para hornear.
5. Vierta el resto de la salsa de tomate sobre los pimientos.
6. Cubra y hornee durante 30 minutos a 350 °F (175 °C).

