

Viva Bien, Trabaje Bien

DICIEMBRE 2025



Evitar el agotamiento navideño

La vida cotidiana puede ser lo suficientemente agitada sin la presión adicional de las vacaciones, que también puede ser una fuente de estrés y agotamiento para muchas personas. El agotamiento no se trata solo de estar cansado; es el agotamiento emocional, mental y físico causado por el estrés prolongado. Sin embargo, con un poco de planificación y cuidado personal, puede proteger su bienestar mental y físico mientras disfruta de las festividades.

Considere estos consejos para ayudar a prevenir el agotamiento:

- **Establezca expectativas realistas.** Las redes sociales y las normas culturales a menudo crean presión. Concéntrese en experiencias significativas en lugar de decoraciones impecables, atuendos modernos o regalos

extravagantes. Escribir un diario de gratitud puede ayudar a cambiar tu mentalidad hacia lo que realmente importa.

- **Comience temprano.** Independientemente de sus planes de vacaciones, distribuir sus tareas y comenzar temprano ayudará con los niveles de estrés. De esta manera, no tendrá que esperar hasta el último minuto para completar las tareas y apresurarse con las responsabilidades.
- **Tómate tu tiempo para recargar energías.** El cuidado personal durante las vacaciones no es indulgente; es esencial. Los descansos regulares de los factores estresantes diarios pueden prevenir el agotamiento al ayudar a su cuerpo y mente a relajarse y recargarse. El descanso restaura tu energía, mejora tu estado de ánimo y aumenta la productividad.
- **Mantenga los límites.** Los límites protegen tus emociones y tu espacio físico. Pueden ser una estrategia saludable mientras navega por la temporada navideña y un calendario completo. Solo comprométete con las invitaciones o solicitudes que realmente te importan y deja ir el resto.
- **Haga una lista de todas las tareas visibles e invisibles.** A menudo, la carga mental de la planificación de las vacaciones recae en una persona y puede pasar desapercibida. Por ejemplo, “comprar un regalo” incluye hacer un presupuesto, comprender intereses o tamaños, decidir sobre un regalo, comprarlo y envolverlo. Cuando el trabajo invisible se hace visible, es más fácil delegar tareas y pedir ayuda.

Aunque estas ideas reducen el estrés, no dude en consultar a un médico o especialista.



Alimentación consciente durante las fiestas

La temporada navideña a menudo significa más fiestas y reuniones, y una gran cantidad de comidas y bebidas festivas. Sin embargo, practicar la alimentación consciente de las fiestas puede ayudarlo a saborear la temporada sin exagerar. Este enfoque saludable fomenta el enfoque en la preparación y el consumo de alimentos en un entorno libre de distracciones. La alimentación consciente ofrece ventajas para la salud física y mental, como un mejor reconocimiento de las señales corporales, prevención de comer en exceso, opciones de alimentos más saludables, reducción del estrés y pérdida de peso.

Considere los siguientes consejos de alimentación consciente:

- Honra tus señales de hambre y saciedad.
- Comience con porciones pequeñas.
- Usa los cinco sentidos cuando comas.
- Tome bocados pequeños y mastique lentamente.
- Limite las distracciones mientras come.
- No te saltes comidas.

Comer conscientemente no significa evitar sus comidas navideñas favoritas. Se trata simplemente de dar más conciencia y disfrute a su comida. También puede intentar priorizar el aspecto social de las reuniones y participar en conversaciones significativas para reducir su enfoque en la comida.

Al practicar la alimentación consciente de las fiestas, puede disfrutar de la temporada y crear recuerdos duraderos. Comuníquese con un dietista si necesita orientación sobre la alimentación consciente.



Conocer su historial de salud familiar

La mayoría de las personas tienen antecedentes familiares de al menos una enfermedad crónica. Su historial de salud familiar es una de las herramientas más poderosas para comprender su riesgo de enfermedades y afecciones como enfermedades cardíacas, diabetes y ciertos tipos de cáncer. Conocer esta información puede ayudarlo a usted y a su proveedor de atención médica a tomar decisiones informadas sobre exámenes de detección, cambios en el estilo de vida y atención preventiva.

Una encuesta de 23andMe reveló que, aunque 9 de cada 10 estadounidenses están de acuerdo en que conocer el historial de salud familiar es importante para conocer sus propios riesgos de salud, menos de la mitad (38%) realmente lo sabe.

La temporada navideña es un buen momento para recopilar o actualizar la información del historial médico familiar para que pueda hacerse cargo de su salud en el nuevo año. Considere hacer estas preguntas a los miembros de su familia:

- ¿Cuál es la ascendencia o el origen étnico de su familia?
- ¿Tiene alguna enfermedad crónica, como enfermedades cardíacas, diabetes u obesidad?
- ¿Tiene alguna afección de salud, como presión arterial alta, colesterol alto o asma?
- ¿Le han diagnosticado otros problemas de salud graves, como cáncer, accidente cerebrovascular o enfermedad de Alzheimer?
- ¿Qué edad tenía cuando se diagnosticó cada una de estas enfermedades o condiciones de salud?

Recuerde preguntar sobre la causa y la edad de la muerte de los familiares que han fallecido. Es importante registrar su historial de salud familiar y compartir continuamente las actualizaciones con los miembros de la familia. La herramienta basada en la web del cirujano general de EE. UU., My Family Health Portrait, puede ayudarlo a realizar un seguimiento de la información. Si tiene problemas de salud, hable con su médico.

Galletas de cebollino con parmesano

Rinde: 12 porciones

Fuente: MyPlate

Ingredientes

- 2 tazas de mezcla para galletas
- 2/3 taza de leche baja en grasa al 2%
- 4 cucharadas mantequilla (derretida)
- 3/4 taza de queso parmesano (recién rallado)
- 1/2 cucharada cebollino fresco (finamente picado)

Preparación

1. Precaliente el horno a 400 F.
2. Combine todos los ingredientes en un tazón grande.
3. Revuelva para mezclar bien. No mezcle demasiado.
4. Coloque sobre una tabla enharinada. Enrolle hasta formar un cuadrado de 1 pulgada de grosor.
5. Cortar en 12 cuadrados. Hornee en una bandeja para hornear galletas, ligeramente separada, durante 12 a 15 minutos.

Información nutricional

(por porción)

Calorías totales 153

Grasa total 9g

Proteína 4g

Sodio 348mg

Carbohidratos 15g

Fibra dietética 0g

Grasa saturada 4g

Azúcar total 3g

