# ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA SANA Y EQUILIBRADA

Mª Angustias Salmerón Ruiz Pediatra H. Ruber Internacional





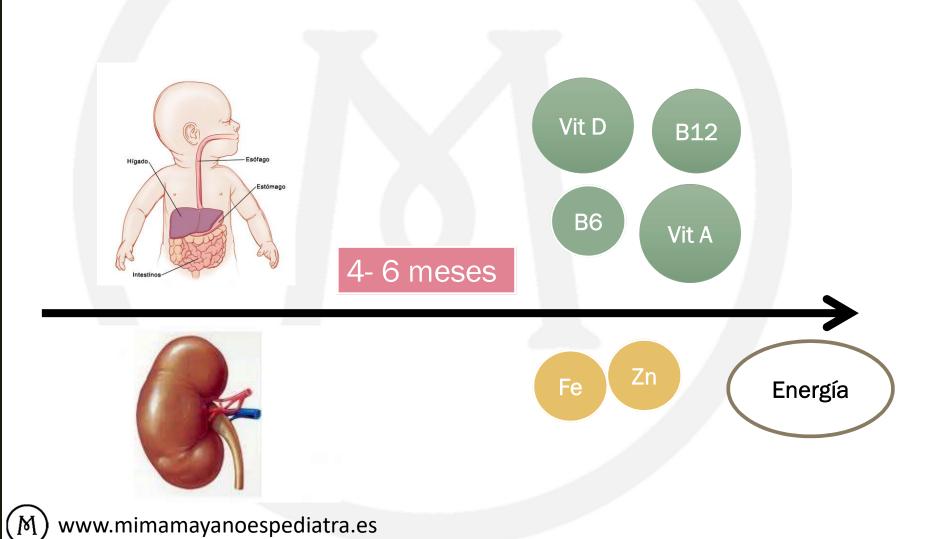
# LA NECESIDAD DE SER ALIMENTADOS

# ¿Qué es la alimentación complementaria?

- "Alimentación"≠ leche (materna o fórmula)
- Complementaria
   (al alimento fundamental que sigue siendo la leche primer año)



## ¿Cuándo empezar y por qué?



#### ¿Cómo ofrecer los alimentos y por qué?

Antes de los 8 meses texturas y sabores diferenciados



<4-6 m: Reflejo extrusión Succión



6-8 m: sedestación inestable Cuchara y texturas



7-9 m: masticación refleja y sedestación 9 m: masticación

**10-12 m:** comida a

la boca



2 a: come solo

# Orden de los alimentos



- ¿Alérgenos?
  - Huevo
  - Pescado
  - Frutos secos
- ¿Gluten?
- ¿Cereales?





L



1







#### ALIMENTOS PROHIBIDOS

#### Multicereais Multicereais

INGREDIENTES: Cereales\* (99,9%) (harina de <u>trigo</u>\* de grano completo (50%), harina de maíz\*, harina de <u>cebada</u>\*, harina de <u>avena</u>\*, harina de arroz\*) y vitamina B1.

\* Procedente de agricultura ecológica.

INGREDIENTES: Cereais\* (99,9%) (farinha de trigo\* de grão completo (50%), farinha de milho\*, farinha de cevada\*, farinha de aveia\*, farinha de arroz\*) e vitamina B1.

\* Proveniente de agricultura biológica.

#### TABLA NUTRICIONAL DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Valores medios/ Valores médios		Por 100g	Por 20g	
VALOR ENERGÉTICO/ ENERGIA	kJ kcal	1.598 378	316 77	
NUTRIENTES/ COMPONENTE NUTRIT Grasas/ Lípidos de las cuales saturadas/ dos quais saturados	g g	2,0 0,5	0,4 0,1	
Hidratos de carbono de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	g	75 1	15 0,2	
Proteínas/ <i>Proteínas</i> Fibra alimentaria/ <i>Fibra</i> Sal	g g	10 7,5 0,05	2 1,5 0,01	
VITAMINAS/ VITAMINAS Vitamina B1/ Vitamina B1	mg	0,5	0,1	

ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD.

ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. INGREDIENTES: Harina hidrolizada de 8 cereales (99%) (trigo, trigo de grano completo (30%), maiz, arroz, avena, cebada, centeno, sorgo y mijo), minerales (calcio y hierro), aroma natural y vitaminas (C, niacina, E, ac. pantoténico, B2, B6, B1, A, ac. fólico, biotina, D y B12).

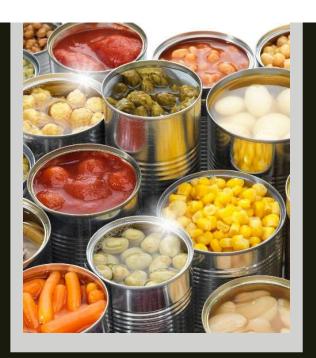
22270 990

Con gluten

Tabla				
Valores medios por	Por	100g	% V.R.*	Por 25g
VALOR ENERGÉTICO	KJ Kcal	1.607 380		412 97
NUTRIENTES Grasas de las cuales saturadas Hidratos de carbono de los cuales azúcares	9 9 9	2,3 0,4 78 21		0,6 0,1 20 5,3
Fibra alimentaria Proteinas Sal	g g g	5,2 9,1 0,03		1,3 2,3 0,01
VITAMINAS Vitamina A Vitamina D Vitamina E Vitamina C Vitamina B1 Vitamina B2 Niacina Ac. Pantoténico Vitamina B6 Ac. Félico Vitamina B12 Biotina	μg μg α-TE mg α-TE mg mg mg NE mg mg μg μg μg	375 7,5 2,7 25 0,4 0,6 8,5 3,0 0,6 70,0 0,5	94 75 100 80 75 94 86 70 71	93,8 1,9 0,7 6,3 0,1 0,2 2,1 0,8 0,2 17,5 0,1 3,8
MINERALES Calcio Hierro	mg mg	160 7,5	40 125	40,0 1,9

El contenido en sal es debido al sodio presente de forma natural. Con los azücares naturalmente presentes en los cereales. \*Porcentaje sobre valores de referencia.







# DISMINUIR EL CONSUMO DE...







Y TAMBIÉN DE...



## Baby Led Weaning









## ¿CÓMO Y CUANDO EMPEZAR?





#### ¿CÓMO OFRECER LOS ALIMENTOS?

- Tiras y filetes enteros
- Chafado con tenedor
- Carne picada



## Baby Led Weaning

#### Riesgo

- Ingesta insuficiente de hierro y calórica
- Sal y/o azúcar
- Atragantamiento

#### Beneficio

- Favorece el desarrollo psicomotor
- Disminuye riesgo de obesidad
- Fomenta hábitos saludables

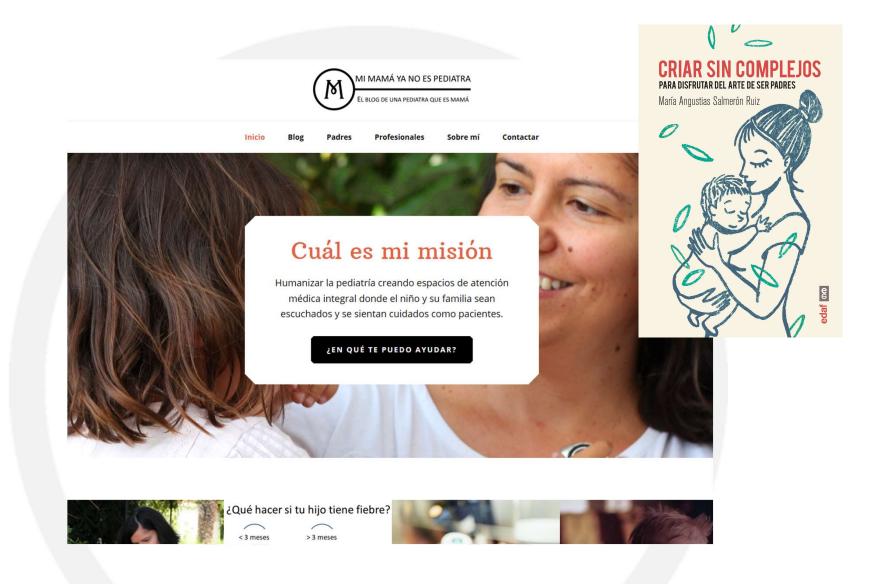


#### Recomendaciones prácticas

- Baberos con mangas e impermeables
- Proteger el suelo (favorece la limpieza)
- Trona fácil de limpiar (no usar platos)
- Cubiertos cortos y fáciles de manejar
- ¡Fuera las prisas!
- ¡Disfrutar del bebé!

# ¿Entonces qué hago?





#### ¡Muchas gracias!



