TRABAJO PRÁCTICO N° 2B

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.

OBJETIVOS:

- Desarrollar herramientas adecuadas para la selección de alimentos acordes al desarrollo integral del/la niño/a.
- Identificar la importancia de la incorporación gradual de alimentos y su relación con el desarrollo integral del/la niño/a.
- Reconocer preparaciones adecuadas en cantidad y consistencia para el/la niño/a que se inicia con la alimentación complementaria.
- Diseñar un plan de introducción de alimentos en un/a niño/a antes de cumplir el año de edad, teniendo en cuenta su etapa de maduración y tipo de leche recibida.

Modalidad: actividad teórico-práctica de resolución áulica grupal que se evaluará en un plenario integrador en la clase del 15 de octubre de 2026.

¡ATENCIÓN!

Para esta actividad práctica cada integrante del grupo deberá haber realizado la lectura analítica correspondiente al capítulo *"Alimentación Complementaria"* del manual teórico. También necesitarán tener conocimientos sobre los temas anteriormente abordados en los capítulos de lactancia humana y fórmulas infantiles.

ACTIVIDADES

Retomen la lectura del caso presentado en el TP 2A respondan las consignas solicitadas a continuación.

CONSIGNAS

1) Realicen la fórmula desarrollada, identificando el porcentaje de calorías y nutrientes que deberían cubrir la lactancia y los demás alimentos a los 9 meses de edad.

2) Calculen la capacidad gástrica máxima de Esteban.

3) Elaboren un ejemplo de distribución diaria de alimentos, indicando cantidad de alimentos y asegurándose de que las preparaciones sean aptas para la capacidad masticatoria y digestiva del niño.

4) Elaboren un listado de al menos 5 indicaciones dirigidas a la familia de Esteban, orientadas a mejorar y/o continuar con su alimentación. Tengan en cuenta la selección de

alimentos, la textura o consistencia, las pautas higiénicas y aspectos relacionados al vínculo del niño con los alimentos y con los/as responsables de su alimentación.

Ejemplo de tabla para la fórmula calórico-plástica:

Nutriente	**% del VET**	**Kcal**	**gramos**	**g/kg/día**
Hidratos de carbono (HC)				
Proteínas (PR)				
Grasas (GR)				
Justificación				

Ejemplo de tabla para la fórmula desarrollada:

Alimentos	Cantidad (g/cc)	VET (kcal)	VET (%)	HC (g)	PR (g)	GR (g)
TOTAL APORTADO						
RECOMENDADO						

Sugerencia: para la realización de la fórmula desarrollada deberán utilizar la planilla para el cálculo nutricional compartida en el aula virtual.