



RECETARIO

Descubre diferentes y deliciosas maneras de apoyar la alimentación de tu hijo con ASCENDA®.



Aviso importante: Alimento para propósitos médicos especiales para el manejo nutricional de niños de 2 a 13 años debido a desnutrición proteico-calórica moderada asociada a condiciones médicas y que no pueden suplir sus requerimientos nutricionales con una alimentación normal o modificada. consulta a tu médico o nutricionista.
reg. san. rsa-0033743-2024.

PROBLEMAS COMUNES

EN LA ALIMENTACIÓN DE NIÑOS EN CRECIMIENTO

La frase: “**¡Doctor, mi hijo no come!**” es una queja que se escucha con frecuencia por algunos padres. Los problemas relacionados con la alimentación tienen varias causas, incluyendo retrasos en el desarrollo motor oral, disfagia, falta de apetito, rechazo a alimentos o selectividad y duración excesiva de los tiempos de comidas. Algunos factores que pueden desencadenar esta condición son introducción tardía de alimentos, experiencias alimentarias desagradables como vómitos, ahogo, reflujo y similares y/o presión para consumir los alimentos.

¿CUÁLES SON LAS MANIFESTACIONES PRINCIPALES?

- Tiempo de comida prolongado, **más de 30 minutos**
 - Rechazo persistente de alimentos
 - Incomodidad o **estrés** al momento de comer
 - Fracaso en la independencia alimentaria
- Necesidad de **distracción** para la aceptación de alimentos



Las guías alimentarias para niños recomiendan ofrecer una dieta variada llena de alimentos como verduras, frutas, cereales (preferiblemente cereales integrales), proteína magra y productos lácteos bajos en grasa.

Los alimentos ricos en grasas saturadas, azúcares y sal añadida, que podrían **afectar negativamente** la ingesta de alternativas equilibradas y nutritivas, deben evitarse.

La variedad de alimentos consumidos **también es importante** ya que cada uno de estos, dentro de su mismo grupo alimenticio, puede diferir con respecto a sus perfiles nutricionales.



Los niños presentan períodos variables en la ingesta de alimentos, pero en niños selectivos puede conducir a una **ingesta limitada de ciertos alimentos** y, en consecuencia, de nutrientes esenciales. En algunos niños, es posible que dichas alteraciones en el comportamiento alimentario puedan dar lugar a un **incumplimiento en las necesidades nutricionales**, que pueden tener consecuencias graves y negativas para la salud (por ejemplo, bajo peso y/o baja estatura para la edad u otras deficiencias funcionales).



Es común que los niños con dificultades alimentarias tengan una **ingesta inadecuada de vitaminas** (A, C, E, B6, tiamina y riboflavina) y minerales (calcio, zinc, magnesio y cobre). Además, la deficiencia de **micronutrientes** (vitaminas y minerales) puede estar relacionada a efectos nocivos en la infancia, tales como aumento de las tasas de morbilidad y mortalidad, deterioro potencial del crecimiento físico, entre otros problemas de salud. Los nutrientes que destacan en este contexto de menor consumo por niños selectivos son **hierro, zinc y vitamina A**, que se relacionan con limitaciones de crecimiento y desarrollo infantil.



Ofrecer cantidades nutricionales adecuadas de **macronutrientes** (proteínas, carbohidratos y lípidos) y micronutrientes puede ser un desafío y será necesaria la guía de un profesional de la salud para evitar los posibles daños relacionados con una dieta inadecuada.



El uso de complementos nutricionales junto con asesoría nutricional de la dieta, pueden ser una alternativa en estos casos.

Recuerda siempre preguntar a un médico y/o nutricionista.



PREGUNTAS FRECUENTES

- **¿QUÉ SON LOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS?**

El complemento alimenticio es un alimento que busca **complementar la ingesta de nutrientes** en la alimentación diaria, especialmente para personas con consumo limitado de alimentos. Por ello, el complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®** puede ser consumido por niños en crecimiento.

- **¿PUEDO DILUIR ASCENDA® EN LECHE DE VACA Y/O COMPUESTO LÁCTEO?**

No, **ASCENDA®** es un complemento alimenticio que debe diluirse en agua.

- **¿ASCENDA® REEMPLAZA UNA COMIDA (ALMUERZO/CENA)?**

ASCENDA® no sustituye una comida ya que su finalidad es complementar la ingesta de nutrientes en la dieta de los niños. Por lo que, es importante seguir motivándolos a consumir sus tiempos de comida (como desayuno, almuerzo y cena) para apoyarles con el desarrollo de **hábitos saludables de alimentación**.

- **¿CÓMO PUEDO DIVERSIFICAR EL USO DE ASCENDA®?**

ASCENDA® se puede consumir solo como complemento a la dieta, o también, para ofrecer variedad a los niños, **puede combinarse con recetas**.

Te mostraremos algunas ideas con **ASCENDA®** para que puedas disfrutar con tu niño y a la vez complementar su dieta con macro y micronutrientes claves que le ayudarán no solo a potenciar su crecimiento, sino que también apoyarán su aprendizaje*.

+Las habilidades derivadas del desarrollo mental, como el aprendizaje, dependen de diversos factores.



Paletas de fresas



RINDE
4 Paletas
dependiendo el molde

L TIEMPO
10 minutos
4 hrs. de congelación

INGREDIENTES:

- 1 taza de agua.
- 100 g de fresas.
- 11 cucharas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®**.

PREPARACIÓN:

- 1 Lavar las fresas.
- 2 En una licuadora, coloca las fresas lavadas, el agua y las 11 cucharadas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®**.
- 3 Pasa la mezcla a moldes de tu preferencia y llévalos a congelar por 4 horas.

¡Sirve y disfruta!

Nutri Dato

de las Fresas:



¿Sabías que 2 fresas medianas (aproximadamente 25 g), pueden aportar el 16 % de la recomendación dietética diaria de vitamina C, según valores de referencia de CODEX Alimentarius, considerada una vitamina antioxidante?



Arepas



RINDE
4 a 6 arepas
dependiendo el molde



TIEMPO
10 minutos
de preparación

INGREDIENTES:

- 1 banano maduro.
- 1/3 taza de leche.
- 1 huevo batido.
- 3/4 taza de harina de avena.
- 2 cucharaditas de polvo de hornear.
- 1 pizca de Sal.
- 1 cucharas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®**.

PREPARACIÓN:

- 1 Mezcla la harina, la sal, el polvo de hornear y el complemento alimenticio **ASCENDA®**.
- 2 Licúa la leche y el banano hasta formar una compota. Mientras tanto, bate el huevo.
- 3 Mezcla los ingredientes secos y húmedos hasta formar una pasta.
- 4 Para cocinar las arepas, vierte porciones de la mezcla en una sartén caliente. Cocina por ambos lados.

¡Sirve acompañado de frutas y disfruta!

Nutri Dato



del Banano

Un banano pequeño (de 100 g) aporta aproximadamente 10 % de la recomendación dietética diaria de potasio, según valores de referencia de CODEX Alimentarius. El potasio es un mineral que participa en la contracción de nuestros músculos.



Pie de Limón



RINDE
1 a 2 porciones

dependiendo el molde



TIEMPO
10 minutos
60 min de refrigeración

INGREDIENTES:

- 1/4** taza de crema de leche **Nestlé®**.
- 1/4** lata Leche Condensada La Lechera de **Nestlé®**.
- 2** cucharadas de jugo de limón.
- 1/2** paquete galletas.
- ralladura de 1 limón.
- 1 1/2** cucharas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®**.

PREPARACIÓN:

- 1** Coloca las galletas en una bolsa con cierre y, con ayuda de un rodillo, tritúralas hasta que sean polvo.
- 2** Licúa la leche evaporada, la leche condensada, el jugo y la ralladura de limón. Luego pasa la mezcla a un tazón y bate la preparación anterior con el complemento alimenticio **ASCENDA®** hasta no tener grumos.
- 3** En un molde, coloca las galletas y presiónalas hasta tener una base sólida. Luego vierte la preparación anterior sobre la base de galletas.
- 4** Lleva el postre a refrigerar por 1 hora.

¡Sirve y disfruta!

Nutri Dato

del Limón:



¿Sabías que 1/4 taza de limón te aporta aproximadamente 15 % de la recomendación dietética diaria de vitamina C, según valores de referencia de CODEX Alimentarius, por lo que es considerada una vitamina antioxidante?



Crema de maíz



RINDE
Dependiendo
del molde



TIEMPO
15 minutos
10 min de cocción

INGREDIENTES:

- 1 taza de maíz (cocido).
- 1 1/2 cucharas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®**.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de mantequilla.
- 1 1/2 cucharada de harina de trigo.

PREPARACIÓN:

- 1 En una licuadora, coloca el elote, el complemento alimenticio **ASCENDA®** y la sal. Licúa hasta que quede cremoso y luego resérvalos.
- 2 En una olla pequeña, derrite la mantequilla, agrega la harina de trigo y revuelve hasta que esté dorada. Agrega la crema batida a la mezcla anterior y cocina hasta que la crema espese. Apaga el fuego y sirve.

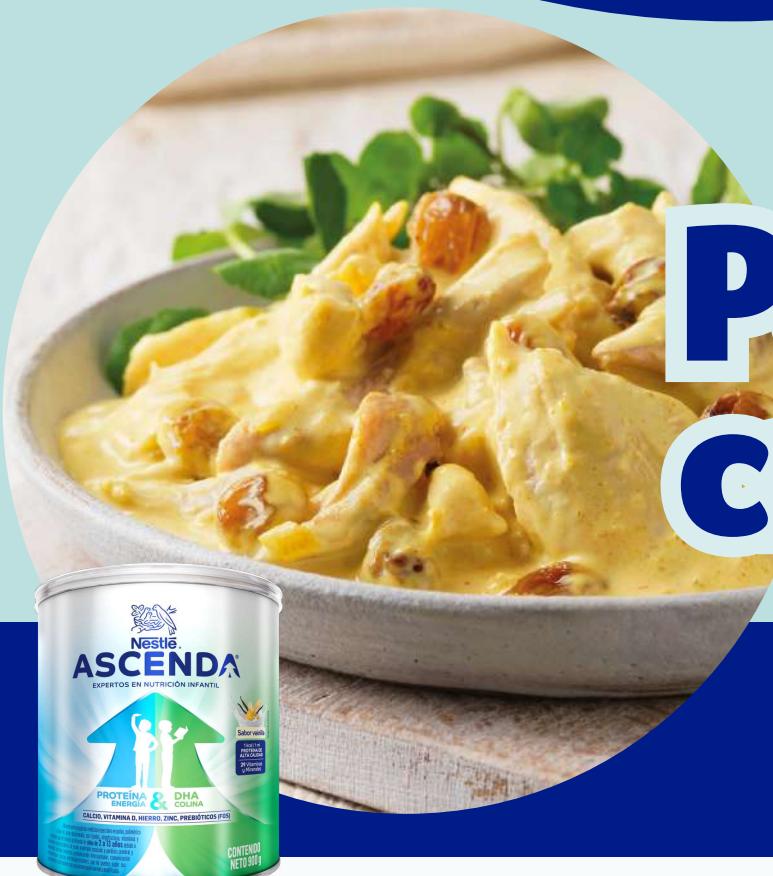
¡Sirve y disfruta!

Nutri Dato



del Maíz:

Una porción de 1 taza de maíz cocido (aprox. 149 g) es fuente de Ácido Pantoténico (vitamina B5) y Tiamina (vitamina B1).



Pollo a la cremosa



RINDE
Dependiendo
del molde



TIEMPO
15 minutos
15 min de cocción

INGREDIENTES:

- 1 cucharadita de aceite de oliva.
- 2 cucharadas de cebolla picada.
- 100 gramos de pollo cocido y desmenuzado.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1 tomate sin semillas picado (opcional).
- 2 cucharadas de crema de leche.
- 11 cucharas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®**.

PREPARACIÓN:

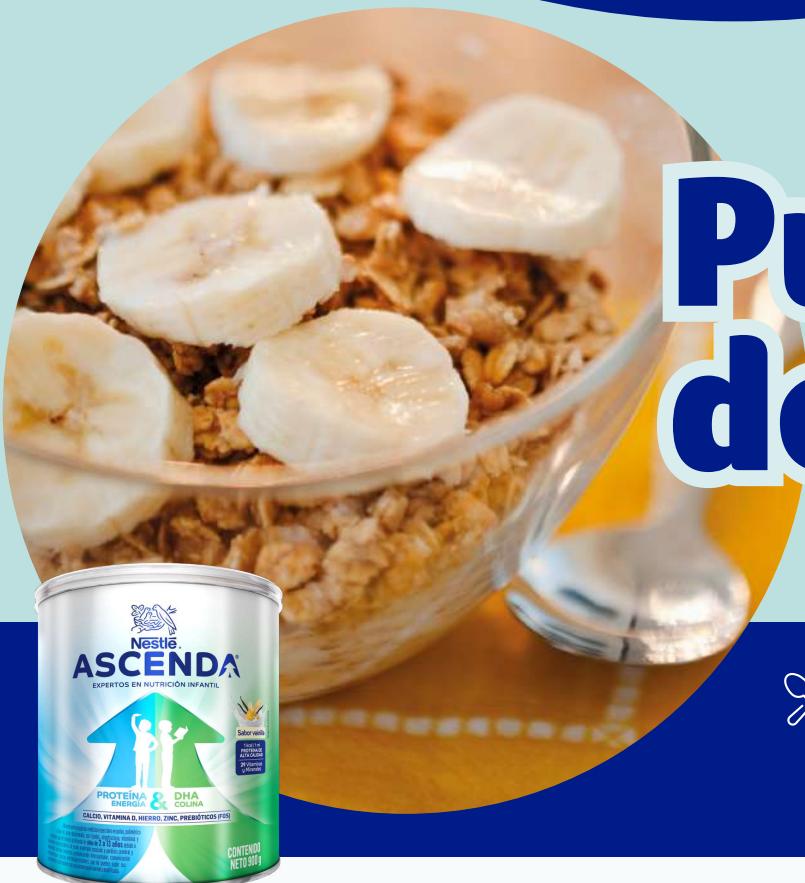
- 1 En una sartén pequeña, calienta el aceite y saltea la cebolla.
- 2 Agrega el tomate y el perejil al pollo desmenuzado y cocina por unos 2 minutos.
- 3 Apaga el fuego y termina adicionando el complemento alimenticio **ASCENDA®** y la crema de leche.

¡Sirve y disfruta!

Nutri Dato



Una alimentación saludable incluye alimentos de todos los grupos alimenticios del plato de alimentación saludable.



Pudín de avena



RINDE
Dependiendo
del molde



TIEMPO
15 minutos
30 min de horneado

INGREDIENTES:

- 1/2** banano.
- 1** cucharada de vainilla.
- 50** mililitros de yogurt.
- 1** cucharadita de polvo de hornear.
- 3** cucharadas de harina de avena.
- 3/4** taza de leche.
- 11** cucharas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®**.

PREPARACIÓN:

- 1** Tritura el banano con ayuda de una cuchara hasta que sea puré. En una taza, mezcla el banano y el yogurt.
- 2** Luego, agrega la leche, la vainilla, el complemento alimenticio **ASCENDA®** y el polvo para hornear. Finalmente, agrega la harina y mezcla.
- 3** Vierte la preparación en un molde. Puedes agregar chispas de chocolate, frutas, semillas u otro si lo deseas.
- 4** Precalienta el horno por 10 min a 180 °C y hornea por 20 min hasta que el interior esté suave y el exterior dorado.

¡Sirve y disfruta!

Nutri Dato



de la Avena:

La avena es un cereal que aporta energía y fibra a tu alimentación. 1/2 taza de avena en hojuelas (aprox. 47 g) te pueden aportar 6 y 7 g de fibra.

Pastel de zanahoria



RINDE
Dependiendo
del molde



TIEMPO
15 minutos
20 min de horneado

INGREDIENTES:

- 1 huevo.
- 4 cucharadas de aceite.
- 10 cucharadas de leche.
- 1/2 cucharada de canela.
- 1 cucharada de almendras, maní u otro.
- 7 cucharadas de harina de panqueque.
- 7 cucharadas de azúcar.
- 1 zanahoria rallada.
- 11 cucharas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®**.

PREPARACIÓN:

- 1 Mezcla los ingredientes secos en el tazón, menos la zanahoria rallada.
- 2 En otro recipiente, mezcla los ingredientes líquidos.
- 3 Agrega, poco a poco, la mezcla líquida a los ingredientes secos. Luego, agrega la zanahoria y mezcla.
- 4 Coloca la mezcla en un molde engrasado apto para microondas. Colócalo en el microondas por 5 minutos (depende de la intensidad del equipo).

¡Sirve y disfruta!

Nutri Dato

de las Zanahorias:



Al consumir una zanahoria pequeña (50 g) cubres con casi la mitad (46 %) de la recomendación dietética diaria de vitamina A, según valores de referencia del CODEX Alimentarius.

Esta vitamina está relacionada con el desarrollo de la visión.



Galletas de arándanos



RINDE
Dependiendo
de la medida



TIEMPO
15 minutos
20 min de horneado

INGREDIENTES:

- 1 1/2** tazas de harina de avena.
- 1/2** taza de azúcar.
- 1/2** taza de Jugo de Limón.
- 1** cucharada de esencia de vainilla.
- 1** cucharada Polvo de Hornear.
- 1** barra de Mantequilla.
- 1** huevo.
- 1/2** taza de arándanos.
- 2 1/2** cucharadas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®**.

PREPARACIÓN:

- 1** Coloca la mantequilla y el azúcar en una batidora. Bate hasta cremar. Luego agrega los huevos y vuelve a batir.
- 2** Agregar la harina, el complemento alimenticio **ASCENDA®** y el polvo de hornear a la mezcla. En un vaso coloca los arándanos, y el limón.
- 3** Engrasa una bandeja con mantequilla y espolvorea harina sobre ella. También puedes usar papel para hornear.
- 4** Haz bolitas con la mezcla, coloca los arándanos encima y hornea las galletas por 20 min a 180°C.

¡Sirve y disfruta!

Nutri Dato



de los Arándanos:

Al consumir 1 taza de arándanos (148 g) cubres con el 16 % de la recomendación dietética diaria de vitamina C, según valores de referencia del FDA.



Cupcakes de moras



RINDE
2 a 4 porciones
dependiendo el molde



TIEMPO
10 minutos
15 min de horneado

INGREDIENTES:

- 1/2 taza de moras.
- 1 banano.
- 2 huevos.
- 2 cucharadas de avena.
- 1 1/2 cucharadas medidoras del complemento alimenticio **ASCENDA®** de **Nestlé®**.

PREPARACIÓN:

- 1 Coloca las moras, los huevos, el banano, el alimento lácteo y la avena en una licuadora. Licúa.
- 2 Pasa la mezcla a un tazón y agrega el complemento alimenticio **ASCENDA®** a la preparación anterior. Mezcla todo muy bien hasta que no haya grumos.
- 3 Coloca la mezcla en moldes para cupcakes.
- 4 Hornea durante 15 minutos a 180 °C.
¡Sirve y disfruta!

Nutri Dato



de las Moras:

¿Sabías que 1/2 taza de moras te aportan 3.9 g de fibra dietética considerándose así una fruta fuente de fibra?

Nestlé®

ASCENDA®

Aporta DHA, Vitamina D, Vitamina A,
Esfingomielina, nutrientes esenciales
durante su crecimiento y desarrollo.