HACIENDO EL CAMBIO

LA TRANSICIÓN DE SU HIJO DE LECHE ENTERA AL 1% O A LA DESCREMADA.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA?

Al comprar leche, las opciones pueden ser abrumadoras. Aunque la grasa y las calorías varían, toda la leche contiene lo mismo 13 nutrientes esenciales:

Calcio	Vitamina A	
Riboflavina	Niacina	
Vitamina B12	Ácido pantoténico Potasio	
Yodo		
Proteína		
Vitamina D	Zinc	
Fósforo	Selenio	

DE	LECHE ESCREMADA (sin grasa)		LECHE 2% (reducida en grasa)	LECHE ENTERA
	GRASA OG PROTEÍNA 8G CALCIO 30%	GRASA 2.5g PROTEÍNA 8g CALCIO 30%	GRASA 5g PROTEÍNA 8g CALCIO 30%	GRASA 89 PROTEÍNA 89 CALCIO 30%
ŀ	CALORÍAS 80	calorías 100	calorías 120	calorías 150

DAIR! TM

©Midwest Dairy 2022

¿SABÍA QUE?

- La leche es una buena fuente de calcio, vitamina D, proteínas y otros nutrientes esenciales.
- Se recomienda que la mayoría de los niños pequeños tomen leche entera hasta los dos años.
- Hable con su médico sobre cualquier problema de crecimiento o necesidades nutricionales.

HACIENDO LA TRANSICIÓN

La diferencia de textura y sabor puede hacer que la transición de la leche entera al 1% o a la descremada parezca un gran ajuste para las pequeñas papilas gustativas.

- Su hijo aprende observándole a usted y a los demás, sea un ejemplo tomando leche con sus comidas.
- Utilice una taza pequeña, hágalo divertido con una taza de leche especial.
- Como en toda transición, puede llevar tiempo adaptarse.
- Empiece con leche entera y sustitúyala gradualmente por leche descremada o al 1% (como se muestra a continuación).



¿Es intolerante a la lactosa?

 La leche sin lactosa es la misma leche real, de gran sabor y con la misma nutrición, sólo que sin lactosa.