



CIENdo Chef: Progresión de texturas

de la Alimentación Complementaria a la Integración a la Dieta

Autoaprendizaje

Dirigido a: Profesionales de la salud
Modalidad: Virtual
Duración: 15 horas
Fecha de inicio: 1o octubre 2025
Fecha de finalización: 3 meses a partir de su fecha de inscripción

Objetivo general:

Actualizar los conocimientos sobre la progresión de las texturas en la alimentación complementaria (AC).

Metodología:

Este taller se compone de 2 secciones: una teórica y una práctica. Conformadas por sesiones magistrales pregrabadas con audio y video, más lecturas recomendadas. El participante deberá dedicar en total 15 horas para las clases y la revisión de bibliografía. Este taller incluye formatos prácticos entregables para el paciente.

Sección
01
Teórica

Sección
02
Práctica

Conferencistas

Los conferencistas son profesionales de la salud, docentes universitarios e investigadores, con nivel educativo mínimo de maestría o subespecialidad médica y, en su mayoría, miembros de sociedades científicas internacionales como la Sociedad Latinoamericana, Norteamericana, Española y Europea de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica LASPGHAN, NASPGHAN y ESPGHAN. CIENutrition se reserva el derecho de modificar conferencistas sin previo aviso, considerando el mismo nivel de formación académica.

Constancia

La constancia se entrega con el 80% de calificación verificada en la plataforma virtual Moodle. De acuerdo con las directrices normativas del Ministerio de Educación Nacional de Colombia, nuestros cursos hacen parte de la oferta educativa informal y, por lo tanto, dan lugar a la expedición de una constancia de participación la cual no conduce a ningún título profesional.

Cronograma Académico

| CIENdo Chef: Progresión de texturas de la Alimentación Complementaria a la Integración a la Dieta Familiar | |
|---|--------------------|
| Tema | Conferencista |
| Introducción a la plataforma virtual | CIENutrition |
| Sección 1: Teórica | |
| Mitos y realidades de la AC | L Ladino/R Vázquez |
| Progresión de texturas | Marcela Amarante |
| Cereales y grasas | Alejandra Villamil |
| Frutas y verduras | Erika Ochoa |
| Proteínas y lácteos | Alejandra Villamil |
| Sección 2: Práctica | |
| Papillas y purés | Katia Rodríguez |
| Grumosos y machacados | Andrea García |
| Bastones o trozos pequeños | Liliana Ladino |
| Picados o trozos finos | Liliana Ladino |
| Entrega de constancia CIENdo Chef: Progresión de texturas de la Alimentación Complementaria a la Integración a la Dieta Familiar | |
| *Al completar el 80% de calificación en la plataforma Moodle, usted recibirá su constancia a su correo electrónico. | |