



Loncheras Saludables: Actualización

Dirigido a: Profesionales de la salud

Modalidad: Virtual

Duración: 10 horas

Fecha de inicio: 1 de junio 2026

Fecha de finalización: 30 de junio 2026

Objetivo general:

Capacitar a profesionales de la salud en el diseño, evaluación y promoción de loncheras saludables, adecuadas a las necesidades nutricionales de diferentes poblaciones.

Metodología:

Este taller es asincrónico con 10 sesiones pregrabadas con audio y video de aproximadamente 60 minutos de duración cada una para que se avance al propio ritmo entre las fechas señaladas.

Tema

01

Aspectos básicos de las loncheras saludables

Tema

02

De la teoría a la 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

Loncheras saludables: Actualización	
Tema	Conferencista
Introducción a la plataforma virtual	CIENutrition
Tema 1: Aspectos básicos para una lonchera saludable	
Aspectos nutricionales de las loncheras	Liliana Ladino
Alimentos procesados y su impacto en la salud infantil	Andrea García
Disruptores endocrinos en las loncheras	Jerusa Brignardello
Hábitos nutricionales positivos en los niños	Nathalia Sánchez
Aprendiendo a leer etiquetas	Katia Rodríguez
Tema 2: De la teoría a la práctica	
Consideraciones previas a la preparación de la lonchera	Sara Moreno
¿Cómo elegir y combinar los alimentos?	Ana Martínez
Loncheras saludables en el niño picky eater	Marcela Amarante
Loncheras saludables en el niño con alergias alimentarias	Katia Rodríguez
Ejemplo aplicado: loncheras en la práctica	Ana Martínez
Entrega de constancia Loncheras Saludables	
*Al completar el 80% de calificación en la plataforma Moodle, usted recibirá su constancia a su correo electrónico.	