



CIENdo Chef: Progresión de texturas

Autoaprendizaje

Dirigido a: Profesionales de la salud
Modalidad: Virtual
Duración: 5 horas
Fecha de inicio: 15 Septiembre 2026
Fecha de cierre: 30 Noviembre 2026

Objetivo general:

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

Metodología:

Este taller es asincrónico con 10 sesiones pregrabadas con audio y video para que se avance al propio ritmo entre las fechas señaladas. El participante asume la responsabilidad de culminar el curso antes de la fecha de finalización independientemente de su fecha de inscripción, sin excepción alguna.

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	Metodología
Introducción a la plataforma virtual	CIENutrition	Sesión magistral
Sección 1: Teórica		
Técnicas culinarias y enfoques de introducción en la AC	Liliana Ladino	Sesión magistral
Progresión de texturas	Marcela Amarante	Sesión magistral
Cereales y grasas	Samantha Agudelo	Sesión magistral
Frutas y verduras	Erika Ochoa	Sesión magistral
Proteínas y lácteos	Alejandra Villamil	Sesión magistral
Sección 2: Práctica		
Papillas y purés	Katia Rodríguez	Sesión magistral
Grumosos y machacados	Andrea García	Sesión magistral
Bastones o trozos pequeños	Liliana Ladino	Sesión magistral
Picados o trozos finos	Liliana Ladino	Sesión magistral
Esquema de progresión de texturas en la AC	Liliana Ladino	Sesión magistral
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.		