



CIENdo Chef: Progresión de Texturas

de la Alimentación Complementaria a la Integración a la Dieta Familiar

Dirigido a: Profesionales de la salud
Modalidad: Híbrida
Duración: 15 horas
Fecha de inicio: 22 abril 2025
Fecha de finalización: 03 mayo 2025

Objetivo general:

Actualizar los conocimientos sobre la progresión de las texturas en la alimentación complementaria (AC) y llevarlos a la práctica en una cocina real.

Metodología:

Este taller híbrido está compuesto por 2 secciones: una virtual y otra presencial. La metodología virtual corresponde al 60 % del taller, e incluye sesiones en vivo; si el participante no se puede conectar, la sesión queda grabada para su consulta posterior. La metodología presencial corresponde al 40 % del taller, y será impartida en Bogotá, Colombia realizándose en la fecha y hora correspondiente sin opción a cambios de fecha por parte del participante.

Cronograma Académico

SECCIÓN VIRTUAL – 60 %

Tema	Conferencista	Fecha	Hora (GMT-5)
10 mitos y realidades de la AC	Liliana Ladino y Rodrigo Vázquez	22 abril	18:00 horas
Progresión de texturas	Marcela Amarante	23 abril	18:00 horas
Frutas y verduras	Erika Ochoa	24 abril	18:00 horas
Cereales y grasas	Katia Rodríguez	29 abril	18:00 horas
Proteínas y lácteos	Liliana Ladino	30 abril	18:00 horas

SECCIÓN PRESENCIAL – 40 %

Cada participante rotará por cada estación de cocina correspondiente a un tipo de textura y pondrá en práctica la preparación de los alimentos más retadores de cada grupo en la textura indicada.

Estación de cocina	Tallerista	Fecha	Hora (GMT-5)
1. Papillas y purés	Katia Rodríguez	03 mayo	9:00 a 13:00 horas
2. Grumosos y machacados	Andrea García / Liliana Ladino		
3. Bastones o trozos pequeños	Adriana León + CHEF		
4. Picados o trozos finos	Nathalia Sánchez + CHEF		

Evaluación final 5 - 9 mayo

Entrega de constancias 12 mayo