

Cursos precongreso ACNC 2026

Fecha: Agosto 19 de 2026

Lugar: Hotel Hilton Corferias – Salón Cedro II

Hora: 1:30 p.m a 5:30 p.m

Instructor: Nora Patricia Álvarez ND - Tatiana Duran - ND

Título: Loncheras Saludables

Dirigido a: Profesionales de la salud involucrados en la atención integral especialmente en Nutrición saludable. Nutricionistas Dietistas, Pediatras, Médicos Familiares, Enfermeros y estudiantes de posgrado en áreas de la salud clínica.

Objetivos de Aprendizaje de la Sesión:

1. Actualizar a los asistentes en la evidencia científica sobre el impacto de los snaks saludables sobre el efecto metabólico y el neurodesarrollo.
2. Capacitar en la identificación y sustitución de productos ultraprocesados mediante el uso de sistemas de clasificación validados (NOVA).
3. Brindar herramientas prácticas de diseño de menú que optimicen la densidad de macro y micronutrientes
4. Promover la seguridad alimentaria y la sostenibilidad mediante el uso de alimentos autóctonos y de temporada.

Ejes temáticos:

Fundamentos Fisiológicos y Nutricionales:

- * Impacto del aporte calórico y selección nutricional de la lonchera en el valor calórico total diario
- * La lonchera como oportunidad crítica para cubrir el "gap" de micronutrientes (Zinc, Hierro, Vitamina D y Calcio).

Mail: info@nutriclinicacolombia.org
Teléfono: (57-1) 2131018
Celular: (+57) 3108652427 - (+57) 313 661 99 64
Dirección: Av. 15 No. 118-03 Of. 513/514 - Bogotá

BOGOTÁ

**CENTRO DE
CONVENCIONES ÁGORA**

**19 AL 22
AGOSTO 2026**

El Proceso de Selección de Alimentos

- Análisis de la evidencia sobre edulcorantes no calóricos y aditivos (colorantes, conservantes) en el comportamiento y la microbiota intestinal
- Interpretación clínica del etiquetado frontal de advertencia en el contexto de la Ley 2120 en Colombia.

Diseño Técnico de la Lonchera:

- Estructura basada en la sinergia de nutrientes: Combinación de proteína de alto valor biológico, grasas saludables y fibra fermentable.
- Aplicación de la clasificación NOVA: Estrategias para transitar del ultraprocesamiento a la "comida real" sin sacrificar la aceptabilidad (palatabilidad).

Sostenibilidad y Territorio:

- Integración de la biodiversidad regional en la alimentación escolar como estrategia para mejorar la calidad dietética

Ciencia que evoluciona,
nutrición que transforma

Mail: info@nutriclinicacolombia.org
Teléfono: (57-1) 2131018
Celular: (+57) 3108652427 - (+57) 313 661 99 64
Dirección: Av. 15 No. 118-03 Of. 513/514 - Bogotá

BOGOTÁ

**CENTRO DE
CONVENCIONES ÁGORA**

**19 AL 22
AGOSTO 2026**