ACTA N° 80

FECHA: Bogotá, julio, 30 de 2025.

HORA: 09:00 a.m. - 10:00 am.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9- Servicio de Alimentos

TEMA: Estandarización espesante Goma Xantha para preparación de dietas

ASISTENTES: manipuladores de alimentos, tecnólogo de alimentos, Nutricionista, Fonoaudióloga.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación
2. Características de la goma xantha
3. Estandarización del espesante para diferentes preparaciones de alimentos.

DESARROLLO:

1. Objetivo de la capacitación

Estandarizar el uso de la goma xantha como agente espesante en la preparación de dietas modificadas en textura, con el fin de garantizar una consistencia adecuada, segura y homogénea para las personas con discapacidad con necesidades alimentarias específicas.

2. Paso a paso uso de espesante

Powered by CamScanner



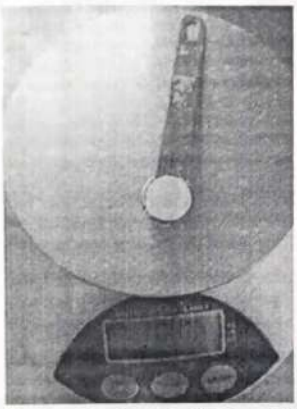
Descripción: es una goma vegetal, se obtiene a partir de la fermentación de azúcares vegetales por la bacteria Xanthomonas campestris, y se utiliza como espesante y estabilizante en diversos alimentos y productos, se utiliza para aumentar la viscosidad o densidad de líquidos, mejorando su textura y consistencia sin afectar significativamente otras propiedades como el sabor.

Presentación: 1000 gramos o 1 kg

Vida útil: La goma xantana tiene una vida útil de aproximadamente 24 meses (2 años) cuando se almacena

3. Estandarización del espesante para diferentes preparaciones de alimentos.

Utensilios a utilizar: gramera, licuadora, pinzas, cuchara medidora (peso 4g)



Se inicia la estandarización, pesando la cuchara con goma xantha para su estandarización, por diferencia de peso, se logra identificar que la cuchara tiene una capacidad para 2g de goma xantha
Posteriormente se inicia la preparación de los diferentes alimentos como:
1.café con queso y pan rollo licuado: se utilizó **0,5 cuchara**
2.compota de papaya, donde se utiliza **1,5 cuchara** para lograr la consistencia deseada
3. Sopa de verduras+ arroz con zanahoria: **0,5 cuchara**
4. pure de pollo al ajillo: **0,5 cuchara**
5. pure de pepino guisado: **0,5 cuchara**
6. pure de plátano melado: **0,5 cuchara**
7. jugo de tomate de árbol: **1,5 cuchara**
7. leche + brownie: **1 cuchara**
8. pure de fresa: **0,5 cuchara**
9. Agua 200ml: **1 cuchara**

Total cucharas: 8 cucharas x 2 gramos de goma: 16 gramos total por participante
Liquida total: 4 cucharas día x 2 gramos de goma: 8 gramos por participante
Líquidos espesos: 2 cucharas día x 2 gramos de goma: 4 gramos por participante

Powered by CamScanner

Donde los siguientes participantes requieren el uso de goma:

Semiblandos: 6 participantes x 16 gramos goma día (8 cucharas) : 96 gramos total día de goma
Liquida total: 1 participante x 8 gramos goma día (4 cucharas): 8 gramos total día de goma
Liquidos espesos :2 participantes x 4 gramos goma día (2 cucharas) : 8 gramos total día de goma

Total goma xantha día para todos los participantes que la requieren: 112 gramos de goma xantha al día

Por lo cual se calcula 112 gramos día para 20 días hábiles del mes, para un total de: 2,240 gramos de goma al mes, es decir 2,2 kg de goma

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El equipo de servicios de alimentos se compromete a usar los insumos de manera eficaz para garantizar el rendimiento y las consistencias de los alimentos y de la misma manera informar de manera oportuna alguna situación presentada con el uso de la goma xantha.	Coordinación Nutricionista Fonoaudióloga Tecnóloga de alimentos Manipuladoras de alimentos	Durante el convenio

CONVOCATORIA. A necesidad

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Liliana Perez Macias	Coordinadora	CIAE G9	
Cindy zuleyda Lopera Baracaldo	Tecnóloga de Alimentos	CIAE G9	
Kimberly Ortega	Nutricionista	CIAE G9	
Carolina Velásquez	Fonoaudióloga	CIAE G9	

Anexos: Ninguno

Evidencia fotográfica





Elaboró: Kimberly Ortega (Nutricionista)
Cindy Lopera Baracaldo (Tecnóloga de alimentos)

Powered by CamScanner