ACTA N° 149

FECHA: Bogotá, septiembre, 30 de 2025.

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

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

TEMA: Socialización entrega y uso de espesantes para preparación de dietas

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

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización del uso y manejo de espesantes para dietas
2. Divulgación de forma de uso, cantidad, tiempos de comida.

DESARROLLO:

1. Socialización del uso y manejo de los espesantes par dietas

Los espesantes son ingredientes que se utilizan en la cocina, principalmente para espesar y conseguir la textura deseada para ciertos platos. Como es el caso de salsas, bechameles, cremas, caldos o también en postres como cremas dulces natillas, tarta, galletas, ...etc.

Los espesantes alimentarios frecuentemente están basados en polisacáridos (almidones o gomas vegetales), proteínas (yema de huevo, colágeno). Algunos ejemplos comunes

Powered by CamScanner

son el agar-agar, alginina, carragenano, colágeno, almidón de maíz, gelatina, goma guar, goma de algarrobo, pectina pectina y goma xantana.

En este caso y para desarrollo de las preparaciones que tienen que ver con la consistencia liquida completa y semiblanda de los participantes se requiere de estos productos adicionales ya que por sí solos los ingredientes de la preparación no brindaran la textura y espesor correcto, lo cual dificulta la deglución de los alimentos.

Teniendo en cuenta que en el Centro Integrarte de Atención Externa G9, tenemos 5 participantes que requieren de una consistencia especial en la alimentación se hace necesario este tipo de espesantes.

LIQUIDOS COMPLESTOS

- MICHELLE BUSTAMANTE
- LAURA CARDENAS

LIQUIDOS ESPESOS

- SERGIO TORRES
- MATEHUS ACOSTA

SEMIBLAMDOS

- LINA PALACIOS
- HECTOR HERRERA
- JOSE SOREIANO
- MARIA BELTRAN
- MAGDA BAEZ
- SERGIO ORTIZ

La goma Xantha no tiene sabor, no tiene gluten, por lo que se puede usar en alimentos para celíacos, y permite texturizar, gelificar y espesar cualquier líquido consiguiendo un alto nivel de viscosidad con muy poca cantidad, entre 2 y 4 gramos por litro de líquido.

La fécula de papa es muy utilizada en esta industria. Por ejemplo, para fabricar edulcorantes (fructuosa y glucosa). Para pastelería y repostería es un excelente

Powered by CamScanner

sustituto de la harina de trigo. Puede usarse como estabilizante o espesante de helados, sopas, salsas y gelatinas.

La fécula de maíz se utiliza como espesante en salsas, sopas y guisos. Se mezcla con líquidos para darles una consistencia más espesa. Horneado: En la repostería, se usa para suavizar y dar textura a productos horneados como pasteles, galletas y tartas.

Teniendo en cuenta las necesidades de la población se solicita estos insumos para la elaboración de las consistencias deseadas, y garantizar a la población una correcta consistencia sin alterar su valor nutricional.

Se hace entrega al servicio de alimentos del Centro las siguientes materias primas

1. 1 kg goma xantha

RECEPCION DE INSUMOS

Se hace la correspondiente recepción de los insumos, se revisa cantidad, lote, fecha de vencimiento.

Se procede a hacer el ingreso a la despensa disponiendo de un lugar seco y ventilado para su almacenamiento.

Se realiza el correspondiente rotulado para garantizar su tiempo de almacenamiento y control de uso.

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 y el	Servicio de Alimentos	15/09/2025

En constancia de lo anterior firman:

Powered by CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Cindy zuleyda Lopera Baracaldo	Tecnólogo de Alimentos	CIAE G9	
Kimberly Otorga	Nutricionista	CIAE G9	
Carolina Velásquez	Fonoaudióloga	CIAE G9	
Andrea Álvarez	Manipulador de Alimentos	CIAE G9	Andrea Alvarez.
Elizabeth Molina	Manipulador de Alimentos	CIAE G9	Ana Molina

Anexos: Registro fotográfico



Elaboró: Cindy Lopera Baracaldo (Tecnóloga de alimentos)

Powered by CamScanner