# ACTA N° 51

FECHA: Bogotá, febrero, 20 de 2026.

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 son el agar-agar, alginina, carragenano, colágeno, almidón de maíz, gelatina, Fécula de papa importada, 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 09 participantes que requieren de una consistencia especial en la



Powered by CamScanner

alimentación se hace necesario este tipo de espesantes.

LIQUIDOS COMPLETOS

- MICHELLE BUSTAMANTE
- LAURA CARDENAS

LIQUIDOS ESPESOS

- SERGIO TORRES
- MARIA PAULA MATEUS

SEMIBLANDOS

- MAGDA BAEZ
- LINA PALACIOS
- HECTOR HERRERA
- MARIA BELTRAN
- SERGIO ESPINOSA

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

- 1 kg de Goma Xantha

Recepción 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.

En promedio se utilizaron 70 gramos de Goma Xantha al día, teniendo en cuenta desde el día 11 de febrero al día 20 de febrero 2026



Powered by CamScanner

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 del espesante. | Servicio de Alimentos | 11/02/2026<br>20/02/2026 |

CONVOCATORIA. De manera mensual.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Cindy Zuleyda Lopera Baracaldo | Tecnólogo de Alimentos | Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9 | |
| Kimberly Ortega | Nutricionista | Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9 | |
| Carolina Velásquez | Fonoaudióloga | Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9 | |
| Juli Alexandra Bernal | Manipulador de Alimentos | Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9 | |
| Elizabeth Molina | Manipulador de Alimentos | Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9 | |

Anexos: Registro fotográfico




Elaboró: Cindy Lopera Baracaldo (Tecnóloga de alimentos)



Powered by CamScanner