ACTA N°80

FECHA: Bogotá, marzo, 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 diarios de goma xantana. Desde el 20 de febrero hasta el 2 de marzo se consumieron 420 gramos. Posteriormente, desde el 3 de marzo hasta el 20 de marzo, se registró un consumo de 980 gramos.

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	02/03/2026 20/03/2026

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	CIAE G9	
Kimberly Ortega	Nutricionista	CIAE G9	
Carolina Velásquez	Fonoaudióloga	CIAE G9	
Juli Alexandra Bernal	Manipulador de Alimentos	CIAE G9	
Elizabeth Molina	Manipulador de Alimentos	CIAE G9	

Anexos: Registro fotográfico





Elaboró: Cindy Lopera Baracaldo (Tecnóloga de alimentos)

Powered by CamScanner