ACTA N° XX

FECHA: Bogotá, 31, julio de 2025.

HORA: 3:00 p.m. - 3:30 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Uso de espesantes

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Evaluación inicial de conocimientos previos
2. Uso de espesantes en unidad operativa
3. Evaluación de conocimientos adquiridos

DESARROLLO:

1. Se dio inicio con la aplicación del test inicial, con el cual se realizaron las siguientes preguntas:

   - ¿Qué espesantes se utilizan en la unidad operativa?

   R. El personal manipulador de alimentos respondió espesante y goma xantana, espesantes que se han venido utilizando en la unidad operativa, lo cual es acertado.

   - ¿Cuál es la diferencia de los espesantes utilizados?

   R. En esta pregunta el equipo respondió acerca de las cantidades, refiriendo que el espesante se utiliza en mayor cantidad. Aunque no se mencionaron características como la naturaleza de cada uno

   - ¿Conocen las cantidades de espesantes a preparar por servicio?

   Se evidenció que el equipo tomaba como referencia una cuchara medidora de 20 mililitros para la goma xantana, la cual refirieron de la siguiente manera: para jugos ácidos 5 cucharadas, para jugos no ácidos 3,5 cucharadas, para bebidas con leche 2 cucharadas

Para el caso del Spezante, mencionaban que por servicio se requerían aproximadamente 2 latas de 275 g

- ¿Qué consideraciones se deben tener con los espesantes?

No se dieron respuestas diferentes a la cantidad y mezclar bien.

2. Se dio inicio a la capacitación realizando mención a los dos espesantes que se han utilizado en la unidad operativa, por una parte, está la goma xantan y por otra el espesante a base de almidón de maíz modificado (Spezante).

Goma xantan



Espesante a base de almidón de maíz modificado



Por una parte, se aclaró que la goma es un polisacárido natural (un tipo de carbohidrato complejo) que se usa como espesante, estabilizante y emulsionante en alimentos, cosméticos, productos farmacéuticos y hasta en la industria química. Se produce por fermentación bacteriana a partir de una bacteria llamada Xanthomonas campestris (de ahí su nombre) fermenta azúcares como la glucosa o sacarosa y produce esta goma, que luego se seca y se convierte en polvo, el cual se

utiliza como espesante de bebidas, adicionalmente, como el cuerpo no la absorbe, no aporta calorías.

Por otra parte, está el espesante a base de almidón de maíz modificado, el cual es a partir de carbohidratos que se absorben en el organismo, por lo tanto, aporta calorías, su uso, al igual que la goma xantana está destinado a dar cuerpo a los líquidos para aquellas personas con disfagia.

En cuanto a las consideraciones a tener en cuenta se resaltaron las siguientes:

Goma Xantan: se recomienda licuadora para mezclarse, mezclar con otros ingredientes secos antes de adicionar el líquido, su almacenamiento debe ser en un lugar fresco y seco.

Espesante a base de almidón de maíz modificado: no necesita cocción, puede perder estabilidad con el tiempo, no es resistente a pH bajos (jugos ácidos), se recomienda almacenar en lugar fresco y seco. Por otra parte se aclaró que en su uso, es necesario trasvasar poco a poco, de un recipiente a otro al momento de ofrecer bebidas que contengas este tipo de espesantes, debido a que en la boca hay una sustancia que clarifica la bebida.

Finalmente, a pesar de que el personal del servicio de alimentos tiene una manera de utilizar el espesante por cada servicio dependiendo de la naturaleza de la bebida y del espesante, se estandarizó de la siguiente manera:

	Gramos de goma xantan	**Gramos de Espesante**
Bebidas en leche	40	330
Frutas que no son ácidas	70	540
Frutas Ácidas	100	700

3. Para finalizar la sesión se realizaron las mismas preguntas de la evaluación inicial, a lo cual se encontraron las siguientes respuestas:

- ¿Qué espesantes se utilizan en la unidad operativa?

R. Espesante de almidón de maíz y goma xantan

- ¿Cuál es la diferencia de los espesantes utilizados?

R. Las cantidades a utilizar, además que uno aporta calorías (almidón de maíz) y el otro no

- ¿Conocen las cantidades de espesantes a preparar por servicio?

Goma xantan: 40 gramos en bebidas con leche, 70 gramos en jugos, 100 gramos en jugos ácidos

- ¿Qué consideraciones se deben tener con los espesantes?

Mezclar muy bien la goma xantan, trasvasar el espesante de almidón de maíz cuando se vaya a ofrecer.

Se adjunta evidencia fotográfica:



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Anexos: Listado de asistencia

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro – Nutricionista y Dietista

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Mes/a (2024018843 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitacion al personal del comedor de adultos - Usaquén Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado de Abastecimiento Usaquén 3. Fecha y hora: 31/07/2025 2:00 p.m.

4. Nombre responsable: Cesar Mauricio Vargas Manjarrez 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Nayra Alexandra Padilla Molina	cc	1007706371	CIAI 61	Manipulada de alimentos	Vinculada	molinapadilla2254@gmail.com	3156547871	
2	diana Johanna Ruiz	CC	52783733	CIAI 61	Cocina	Vinculada		3203225821	
3	ANA SANTOS	CC	51987659	CIAI 61	AUXILIAR	Vinculada	[illegible]	3123467008	ANA SANTOS
4	Martha Baez J	CC	52825814	CIAI 61	Cocina	Vinculada		3203239078	Martha Baez
5	Juan David Vargas Manjarrez	CC	1033791977	CIAI 61	Nutricionista	Vinculado	[illegible]	3122574031	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han informado que la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi privacidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectan en mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausas activas debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo