ACTA N°

FECHA: Bogotá, noviembre, 11 de 2025.

HORA: 6:00 a.m. - 10:00 am.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Estandarización de espesantes en bebidas

ASISTENTES: Profesionales en fonoaudióloga, nutricionista y tecnólogo de alimentos de unidad operativa

ORDEN DEL DÍA:

1. Estandarización de uso de espesantes

DESARROLLO:

1. Se desarrolló la actividad de uso de espesantes con la finalidad de determinar el uso del mismo para las diferentes bebidas.

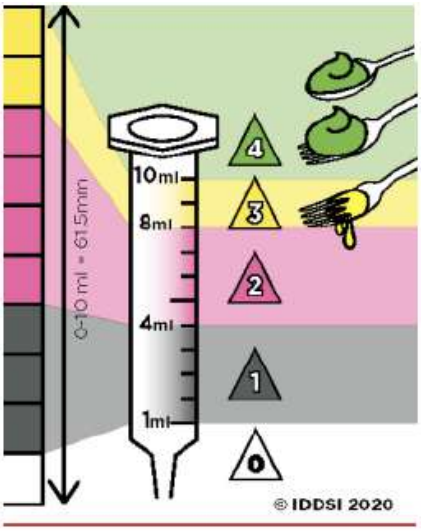
   Se contó con los siguientes espesantes:

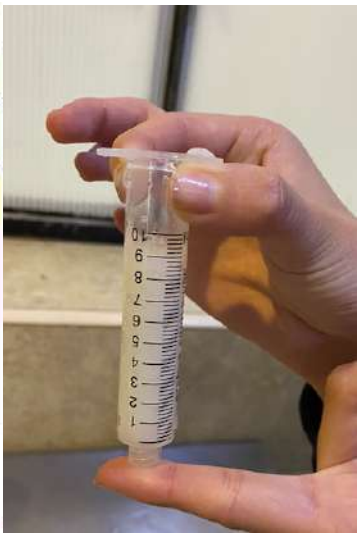
   a. Goma Xantana
   b. Almidón de maíz modificado

Por otra parte, se contó con una gramera con sensibilidad de 0,01 g, con masa patrón de 50 g para verificar su funcionamiento:



Inicialmente, con el área de fonoaudiología se determinó que la consistencia ideal para ofrecer los líquidos a los participantes debe ser tipo 3, es decir, moderadamente espeso, con un volumen residual de goteo de 9 mL en una jeringa de 10 mL.





Se realizó ejercicio de estandarización con las siguientes preparaciones correspondientes a los menús 10 y 11:

- Aromática (bebida caliente de la mañana)
- Candil (menú 11)
- Tetero (menú 11)
- Jugo de Lulo (menú 11)
- Jugo de mango (menú 10)
- Té en leche (menú 10)
- Limonada (menú 3)
- Jugo de guayaba (menú 13)

Para las bebidas en agua, se estimó el uso de almidón de maíz, goma xantana y mezcla de ambos, mientras que para las bebidas en leche, se realizó el mismo ejercicio con pan troceado en la bebida y licuado, los cuales se ofrecen a las dietas semiblandas y líquidas completas respectivamente (en este caso se utilizó la mezcla de goma xantana con espesante).

A continuación se mencionan los resultados por preparación y porción de acuerdo con el minuta patrón / análisis nutricional:

- Aromática
- Goma xantana: 1,5 g

- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado

• Candil
- Goma xantana: 1 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 7,6 g
- Mezcla de ambos: 0,7 g de goma + 2,2 de espesante a base almidón de maíz

• Jugo de guayaba
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado

• Jugo de lulo
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado

• Jugo de zanahoria
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado

• Té en leche
- Solo goma: 1,1 g
- Solo espesante: 10 g
- Mezcla: 0,7 g + 3 g

• Té en leche con pan troceado: a pesar de tener pan suspendido en el líquido, se evidenció que es la misma cantidad que se utiliza cuando es sólo el líquido

• Té en leche con pan licuado
- Mezcla: 0,6 g de goma + 2,5 g de espesante.

• Limonada
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g de goma + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado







Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juddy Eliana Murcia Ortiz	Fonoaudióloga	Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1	
Daniel Eduardo Melgarejo Sastoque	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1	
Laura Daniela Rodriguez Clavijo	Fonoaudióloga	Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1	
Cesar Danilo Vargas Montenegro	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1	

Anexos: No aplica

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro - Nutricionista