

 <small>MINISTERIO DE SALUD REPUBLICA DE CUBA</small>		<small>PROCESO OPERATIVO DE REGISTRO SANITARIO PARA LA RESTAURACION</small> <small>PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS CENTROS DE ATENCION</small> <small>FORMA DE REGISTRO DE ALIMENTOS</small>												<small>Código: FOR PSS-243</small> <small>Versión: 1</small> <small>Fecha: Mayo 9/11</small> <small>201804266 - 10/10/2019</small> <small>Página: 1 de 1</small>											
<small>RUBRO/REGION LOCAL / LOCALIDAD:</small>		<small>CINCUENTA</small>		<small>SERVICIO SOCIAL:</small>		<small>CEPS / CAMPOS DE VIDA:</small>		<small>UNIDAD OPERATIVA:</small>		<small>COMUNIDAD DE CUBA/CEPS / CAMPOS DE VIDA:</small>															
<small>COORDINADOR O RESPONSABLE:</small>		<small>DAIS ARIANES MARTINEZ</small>		<small>OPERADOR:</small>		<small>ELIMINACION DE ALIMENTOS EN EL CENTRO DE ATENCION</small>		<small>ALIMENTO EN PROCESO</small>		<small>ALIMENTO TERMINADO</small>															
<small>FECHA (dd/mm/aaaa)</small>	<small>TIEMPO DE COMIDA</small>	<small>TIEMPO DE PREPARACION</small>	<small>TIEMPO DE COMIDA</small>	<small>TIEMPO DE PREPARACION</small>	<small>TIEMPO DE COMIDA</small>	<small>TIEMPO DE PREPARACION</small>	<small>LAVERA</small>		<small>DESINFECTAR</small>		<small>COCINAR</small>		<small>TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO</small>		<small>FECHA</small>		<small>ORA</small>		<small>RACION</small>		<small>ASPECTO</small>		<small>ACEPTABILIDAD</small>		<small>OBSERVACIONES</small>
							<small>SI</small>	<small>NO</small>	<small>SI</small>	<small>NO</small>	<small>SI</small>	<small>NO</small>	<small>SI</small>	<small>NO</small>	<small>FECHA</small>	<small>ORA</small>	<small>RACION</small>	<small>ASPECTO</small>	<small>SI</small>	<small>NO</small>					
4-7-22	desayuno	chocolate en leche	Leche	16	16		X		X	X		50	8.1	5.9	9	8	8	9	X						
4-7-22	desayuno	Queso	Queso	4.5	1.5	X			X		X	25	1.8	3.0	8	9	9	8	X						
4-7-22	almuerzo	c. res	C. res	15	15		X		X	X		55	8.6	6.3	9	8	8	9	X						
4-7-22	almuerzo	platano	Platano	15	13		X		X	X		50	8.3	5.8	8	9	9	8	X						
4-7-22	cena	c. cerdo	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	8.4	6.3	9	8	8	9	X						
2-7-22	desayuno	leche	Leche	16	16		X		X	X		50	8.4	5.8	8	9	9	8	X						
2-7-22	desayuno	huevos	Huevos	90	90		X		X	X		56	8.5	6.0	9	8	8	9	X						
2-7-22	almuerzo	c. cerdo	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	8.1	6.3	8	9	9	8	X						
2-7-22	almuerzo	papa en chupe	Papa	13	13		X		X	X		50	8.0	5.7	9	8	8	9	X						
2-7-22	cena	percebo	Percebo	90	90		X		X	X		55	8.2	5.9	9	9	9	9	X						
3-7-22	desayuno	Tamal	Tamal	90	90		X		X	X		50	8.5	6.0	8	9	8	8	X						
3-7-22	desayuno	leche	Leche	16	16		X		X	X		50	8.4	5.7	9	8	8	9	X						
3-7-22	almuerzo	pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	8.6	6.5	8	9	8	9	X						
3-7-22	cena	c. res	C. res	15	15		X		X	X		55	8.5	6.3	9	8	8	9	X						
3-7-22	cena	platano	Platano	13	13		X		X	X		50	8.1	6.0	8	9	8	9	X						
4-7-22	desayuno	leche	Leche	16	16		X		X	X		50	8.1	5.6	9	8	8	8	X						
4-7-22	desayuno	pechuga	Pechuga	31	31		X		X	X		55	8.7	6.3	8	9	9	8	X						
4-7-22	almuerzo	c. cerdo	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	8.6	6.0	9	8	8	9	X						
4-7-22	almuerzo	papa en chupe	Papa	13	13		X		X	X		50	8.1	5.7	8	9	9	8	X						
4-7-22	cena	percebo	Percebo	90	90		X		X	X		55	8.5	5.6	9	9	9	9	X						

1064751866



MINISTERIO DE SALUD
MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL
MINISTERIO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

FORMULARIO PARA REGISTRO DE ALIMENTACIÓN
FORMULARIO PARA REGISTRO DE ALIMENTACIÓN
FORMULARIO PARA REGISTRO DE ALIMENTACIÓN

Código: FOR-PS-243
Versión: 1
Fecha: Mayo 2011
20110506_10112013
Página: 1 de 1

UBICACIÓN LOCAL (LOCALIDAD):

COORDINADOR O RESPONSABLE:

SERVICIO SOCIAL:

FECHA CAMPEO DE VIDA:

UBICACIÓN OPERATIVA:

FECHA DE ENTREGA DE ALIMENTOS:

OPERADOR:

FECHA DE ENTREGA DE ALIMENTOS:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Análisis)	PESO NETO (gramos/litros Análisis)	ALIMENTO EN PROCESO				FECHA			ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES			
						(AVANCE)		DESCRIPCIÓN		CANTIDAD		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR		ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		SI	NO						SI	NO
5-7-22	desayuno	Huevo en tortilla	Huevo	100	100		X	X	X	50	8-1	60	9	8	9	8	X				
5-7-22	almuerzo	C. verde	C. verde	15	15		X	X	X	55	8-6	63	8	9	9	8	X				
5-7-22	almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	9	9		X	X	X	50	8-1	59	8	9	9	8	X				
5-7-22	cena	Pechuga	Pechuga	31	31		X	X	X	55	8-8	63	9	8	8	9	X				
5-7-22	cena	Pechuga	Pechuga	31	31		X	X	X	55	8-4	66	9	8	8	9	X				
6-7-22	desayuno	Leche	Leche	16	16		X	X	X	50	8-1	57	8	9	9	8	X				
6-7-22	desayuno	Queso	Queso	4.5	4.5	X		X		25	1-6	33	9	8	8	9	X				
6-7-22	almuerzo	C. verde	C. verde	18	18		X	X	X	55	8-6	63	9	8	8	8	X				
6-7-22	almuerzo	Papa	Papa	13	13		X	X	X	50	8-0	58	8	9	8	8	X				
6-7-22	cena	C. verde	C. verde	15	15		X	X	X	55	8-4	63	9	8	9	8	X				
7-7-22	desayuno	Leche	Leche	16	16		X	X	X	50	8-5	60	8	9	8	9	X				
7-7-22	desayuno	Queso	Queso	4.5	4.5	X		X		25	1-9	34	9	8	9	8	X				
7-7-22	almuerzo	Pollo	Pollo	90	90		X	X	X	55	8-4	63	8	9	8	9	X				
7-7-22	almuerzo	Yuca	Yuca	13	13		X	X	X	50	8-0	55	9	8	8	9	X				
7-7-22	cena	C. verde	C. verde	15	15		X	X	X	55	8-6	66	9	8	9	8	X				
8-7-22	desayuno	Huevo	Huevo	90	90		X	X	X	80	8-0	64	8	9	9	8	X				
8-7-22	almuerzo	Pescado	Pescado	90	90		X	X	X	65	8-4	60	9	8	8	9	X				
8-7-22	almuerzo	Platano	Platano	13	13		X	X	X	50	8-2	57	9	8	8	9	X				
8-7-22	cena	Pollo	Pollo	90	90		X	X	X	55	8-6	63	8	9	8	9	X				
8-7-22	cena	Almuerzo	Almuerzo	9	9		X	X	X	50	8-1	61	9	8	9	9	X				

FECHA DE ENTREGA DE ALIMENTOS:

FECHA DE ENTREGA DE ALIMENTOS:

FECHA DE ENTREGA DE ALIMENTOS:

FECHA DE ENTREGA DE ALIMENTOS:

FECHA DE ENTREGA DE ALIMENTOS:

FECHA DE ENTREGA DE ALIMENTOS:



FORMA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICOS PARA EL TIPO DE DIETA
PARA SUBJETOS CON ALIMENTACIÓN DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS CENTROS BÁSICOS
FORMA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

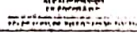
Código: FOR-PS-243
Versión: 1
Fecha: Mayo 11/17
2010/03/26 - 101/02/13
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD DE LA HABANA SERVICIO SOCIAL: EPS CAMBIOS DE VIDA UNIDAD OPERATIVA: COMISIÓN DE CUIDADO CAMBIOS DE VIDA
COORDINADOR O RESPONSABLE: DAIS ARIAS MARTÍNEZ OPERADOR: FUNDACIÓN ORLAS DE MISIONES CUBA COMITÉ DE CUIDADO DE VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Aprox.)	PESO NETO (gramos/litros Aprox.)	ALIMENTO EN PROCESO						TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO			ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESPEQUEJO		COCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		GRADOS °C	GRADOS °C					SI		NO
9.7.22	desayuno	caldo con carne	C. res	15	15		X		X	X		55	86	6.2	9	8	9	8	X		
9.7.22	almuerzo	Sobico caviar	Sobico barriga	25	25		X		X	X		55	84	65	8	9	8	9	X		
9.7.22	almuerzo	Papa pescado	Papa	13	13		X		X	X		50	81	5.7	9	8	9	8	X		
9.7.22	cena	C. cerdo bbs	C. cerdo	18	18		X		X	X		55	8.6	6.7	8	9	8	9	X		
9.7.22	cena	Añonzo pimentón	Añonzo	9	9		X		X	X		50	8.1	5.8	9	8	9	8	X		
9.7.22	desayuno	chocolate en leche	chocolate	4	4		X		X	X		50	8.4	6.1	8	9	9	8	X		
10.7.22	desayuno	fama	fama	90	90		X		X	X		55	86	6.5	9	8	8	9	X		
10.7.22	almuerzo	C. res y pescado	Pechuga	31	31		X		X	X		50	83	6.0	8	9	8	9	X		
10.7.22	almuerzo	Yucca cocida	Yucca	13	13		X		X	X		50	80	5.5	9	8	8	9	X		
10.7.22	cena	Añonzo asado	Añonzo	9	9		X		X	X		50	8.3	5.9	9	8	8	8	X		
11.7.22	desayuno	caldo de Avena	leche	16	16		X		X	X		50	8.0	5.7	8	9	9	9	X		
11.7.22	desayuno	Huevos pescados	Huevos	100	100		X		X	X		50	8.5	6.3	8	9	8	8	X		
11.7.22	almuerzo	Papa cocida	Papa	13	13		X		X	X		50	8.3	6.0	9	8	8	9	X		
11.7.22	cena	Pollo guiso	Pollo	90	90		X		X	X		55	8.7	6.5	8	9	9	8	X		
11.7.22	cena	Añonzo Zucchini	Añonzo	9	9		X		X	X		50	8.3	5.8	9	8	8	9	X		
12.7.22	desayuno	chocolate en leche	chocolate	4	4		X		X	X		50	8.5	6.0	8	9	8	9	X		
12.7.22	desayuno	caldo con pescado	Pescado	90	90		X		X	X		50	8.6	6.3	9	8	9	8	X		
12.7.22	almuerzo	Papa C. res	C. res	13	13		X		X	X		55	8.7	6.5	8	9	8	9	X		
12.7.22	almuerzo	Añonzo pimentón	Añonzo	9	9		X		X	X		50	8.0	5.8	9	8	9	8	X		
12.7.22	cena	Lenso en salsa	Lenso	25	25		X		X	X		55	8.4	6.3	8	9	9	9	X		

REVISADO POR EL OFICIAL DE SALUD

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069254266 CARGO: TÉCNICO EN DIETÉTICA



SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:

СНОВАТА

TRAVICIO SOCIAL

CTD / AMPHOS DE VITRA

Author's address: Department of Computer Science, University of Illinois at Chicago, 606 S. Morgan St., Chicago, IL 60607-7159, USA.
E-mail: shankar@cs.uic.edu

© 2000 Blackwell Science Ltd *Journal of Internal Medicine* 247: 395–402

COORDINADOR O RESPONSABLE: DAIR, ARMANDO MANUEL

OPERATION

FILMADRENTES DOAS DE INSEKTOFÓRINA COLA: NÍVEL DE CONTAMINAÇÃO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO MILITO (gramos/otros Adecuado)	PESO MILITO (gramos/otros Adecuado)	ALIMENTO EL PRIMARIO						ALIMENTO EL SECUNDARIO			ALIMENTO TERCERARIO					OBSERVACIONES	
						TAMAYO		DENSIDAD		TEXTURA		ESTADO DE ALIMENTOS TERRESTRES			FUELO	GRASA	CARBON	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						AL	AN	AL	AN	AL	AN	ESTADO DE ALIMENTOS	GRASA	ESTADO					SI		NO
13.7.22	desayuno	cobale fuelec	leche	16	16		X		X	X		50	8.6	5.9	9	8	9	8	X		
13.7.22	desayuno	Empachado queso	Queso	15	15	X			X		X	25	1.8	3.4	8	9	8	9	X		
13.7.22	almuerzo	pollo enchilado	pollo	90	90		X		X	X		55	8.6	6.3	9	8	9	8	X		
13.7.22	almuerzo	Platano con bonche	Platano	13	13		X		X	X		50	8.1	6.0	8	9	8	9	X		
13.7.22	cenar	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.3	6.2	9	8	9	8	X		
14.7.22	desayuno	huevo panek	panek	5	5		X		X	X		50	8.6	5.7	8	9	8	9	X		
14.7.22	desayuno	huevo huevo	huevo	90	90		X		X	X		50	8.5	5.9	9	8	8	8	X		
14.7.22	almuerzo	platano platano	Platano	13	13		X		X	X		50	8.3	6.2	9	9	9	9	X		
14.7.22	cenar	Filete pescado	Pescado	90	90		X		X	X		55	8.6	6.5	8	9	9	8	X		
14.7.22	cenar	Arroz frijoles	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.1	5.5	9	8	9	8	X		
15.7.22	desayuno	leche leche	leche	16	16		X		X	X		50	8.2	6.0	8	9	8	9	X		
15.7.22	almuerzo	carne carne	carne	15	15		X		X	X		55	8.5	6.3	9	8	9	8	X		
15.7.22	almuerzo	Filete pescado	Filete	90	90		X		X	X		55	8.3	5.7	8	9	8	9	X		
15.7.22	almuerzo	Arroz arroz	Arroz	9	9		X		X	X		50	8.0	5.8	9	8	9	9	X		
15.7.22	cenar	Carne mechero	Carne	18	18		X		X	X		55	8.6	6.6	9	9	9	9	X		
16.7.22	desayuno	leche leche	leche	16	16		X		X	X		50	8.2	5.5	8	9	8	8	X		
16.7.22	desayuno	huevo huevo	Huevos	100	100		X		X	X		50	8.6	6.0	9	8	9	8	X		
16.7.22	almuerzo	Carne guiso	Carne	18	18		X		X	X		55	8.7	6.5	8	9	8	9	X		
16.7.22	cenar	Carne frijoles	Carne	15	15		X		X	X		55	8.6	6.3	9	8	9	8	X		
16.7.22	cenar	Platano chayote	chayote	13	13		X		X	X		50	8.0	5.9	8	9	8	9	X		

RECEIVED: 1997 JAN 14

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YVESON ELMER CASTELLANO Tipo de Documento: CC N° de Documento de Identidad: 1069154800 Cargo: TECNICO DE PLANEAMIENTO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:

CONCLUSIONS

SERVICIO SOCIAL:

170 / ALPHONSE DE VITO

[illegible]

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

COORDINADOR O RESPONSABLE: DAISY ADRIANA MARTINEZ

OPERATION:

FORMAZIONE E SVILUPPO DI UNO DEI SISTEMI DI INFORMATICA

[illegible]

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

OPERADOR: _____																								
FUNDACIÓN ORIAS DE PREVENCIÓN COMUNITARIA - INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA																								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Análisis)	PESO NETO (gramos/litros Análisis)	ANÁLISIS DE PROTEÍNAS						ANÁLISIS DE LÍPIDOS						ANÁLISIS DE CARBOHIDRATOS						OBSERVACIONES
						LÁZAROS		DESMOCHEN		CUCURUBI		DESMOCHEN		CUCURUBI		DESMOCHEN		CUCURUBI		DESMOCHEN		CUCURUBI		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO			
21-7-22	desayuno	colado H	Leche	16	16		X		X	X		56	8.4	6.2	9	8	9	8	X					
21-7-22	desayuno	colado con Leche	Carne	15	15		X		X	X		55	8.6	6.5	8	9	8	9	X					
21-7-22	almuerzo	Pileta	Pescado	90	90		X		X	X		55	8.8	6.8	9	8	9	8	X					
21-7-22	cena	Pechuga mitchade	Pechuga	31	31		X		X	X		50	8.4	6.6	8	9	8	9	X					
21-7-22	cena	arroz	arroz	9	9		X		X	X		50	8.0	5.9	9	8	9	8	X					
22-7-22	desayuno	café con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	8.3	6.2	8	9	9	8	X					
22-7-22	desayuno	colado con Pescado	Pescado	90	90		X		X	X		55	8.6	6.5	9	8	9	8	X					
22-7-22	almuerzo	Carne en Chimichurri	Carne	15	15		X		X	X		55	8.5	6.6	8	9	9	9	X					
22-7-22	cena	Pollo chocado	Pollo	90	90		X		X	X		55	8.5	6.3	9	9	9	9	X					
22-7-22	cena	Calabaza	Calabaza	15	15		X		X	X		50	8.2	5.7	8	9	8	9	X					
23-7-22	desayuno	colado Avena	Leche	16	16		X		X	X		50	8.3	6.1	9	8	8	9	X					
23-7-22	desayuno	Huevo frito	Huevo	100	100		X		X	X		50	8.1	6.3	9	8	9	8	X					
23-7-22	almuerzo	Carne de Cerdo asada	Cerdo	18	18		X		X	X		55	8.6	6.6	8	9	8	9	X					
23-7-22	almuerzo	Chips de Yuca	Yuca	13	13		X		X	X		50	8.1	7.8	9	8	9	8	X					
23-7-22	cena	Ciruela cilantro	Ciruela	15	15		X		X	X		55	8.5	6.0	8	9	9	8	X					
23-7-22	desayuno	Agua Pacha en leche	Leche	16	16		X		X	X		50	8.1	5.7	9	8	9	8	X					
23-7-22	desayuno	Tamal	Tamal	90	90		X		X	X		50	8.4	6.0	8	9	9	8	X					
23-7-22	almuerzo	Pollo guisado	Pollo	90	90		X		X	X		55	8.2	8.5	9	8	9	8	X					
23-7-22	almuerzo	Leche de Plebe Mue	Leche madre	13	13		X		X	X		50	8.0	7.3	8	9	9	8	X					
23-7-22	cena	Ciruela cilantro	Ciruela	15	15		X		X	X		55	8.6	6.0	9	8	8	9	X					

HOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIX CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754206

APPENDIX: TECHNICAL PATENT QUESTIONS



FORMULARIO PARA REGISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
PREPAREDOS PARA EL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL HOGAR

Código: FOR-PSS-213
Versión: 1
Fecha: Mayo 2017
201801066-100102013
Página: 1 de 1

DIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____
FECHA DE EMISIÓN: _____

FECHA (dd/mm/aa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/mm/oz)	PESO NETO (g/mm/oz)	ANÁLISIS DEL ALIMENTO						ANÁLISIS DEL ALIMENTO						OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESCORTEADO		CORTADO		PESO NETO (g/mm/oz)		PESO NETO (g/mm/oz)		PESO NETO (g/mm/oz)				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO			
24.7.22	desayuno	colado de leche	leche	16	16	X		X	X			50	8.3	5.9	9	8	8	9	X	
24.7.22	almuerzo	pollo dorado	pollo	90	90	X		X	X			55	8.2	6.4	8	9	8	9	X	
24.7.22	almuerzo	pollo blanco	pollo	9	9	X		X	X			50	8.4	5.7	9	8	9	8	X	
24.7.22	cena	verdura coliflor	verdura	13	13	X		X	X			50	8.0	6.0	8	9	8	9	X	
24.7.22	cena	filete de res	res	90	90	X		X	X			55	8.5	6.3	9	8	9	8	X	
25.7.22	desayuno	leche con café	leche	16	16	X		X	X			50	8.2	6.0	8	9	8	9	X	
25.7.22	desayuno	café con leche	café	15	15	X		X	X			55	8.2	6.6	9	8	9	8	X	
25.7.22	almuerzo	chayote frito	chayote	13	13	X		X	X			50	8.3	5.7	8	9	9	8	X	
25.7.22	cena	patata frita	patata	31	31	X		X	X			55	8.4	6.5	9	8	9	8	X	
25.7.22	cena	arroz con pollo	arroz	9	9	X		X	X			50	8.2	5.5	8	9	9	8	X	
26.7.22	desayuno	leche condensada	leche	16	16	X		X	X			50	8.3	5.9	8	9	9	9	X	
26.7.22	desayuno	huevos fritos	huevos	100	100	X		X	X			50	8.1	6.2	9	8	9	8	X	
26.7.22	almuerzo	cerdo frito	cerdo	18	18	X		X	X			55	8.5	6.6	9	8	8	9	X	
26.7.22	almuerzo	café condensado	café	13	13	X		X	X			50	8.0	5.9	8	9	9	8	X	
26.7.22	cena	café condensado	café	15	15	X		X	X			55	8.0	6.4	9	8	9	9	X	
27.7.22	desayuno	leche condensada	leche	16	16	X		X	X			50	8.3	5.7	8	9	8	9	X	
27.7.22	desayuno	café con leche	café	31	31	X		X	X			55	8.6	6.5	9	8	8	9	X	
27.7.22	almuerzo	res frita	res	90	90	X		X	X			50	8.2	6.0	8	9	9	9	X	
27.7.22	almuerzo	res frita	res	13	13	X		X	X			50	8.3	5.7	9	9	8	8	X	
27.7.22	cena	pollo dorado	pollo	90	90	X		X	X			55	8.6	6.6	9	8	9	8	X	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETO: YBONTEL CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CC 14 46 DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1049134866 CARGO: TÉCNICO DE ALIMENTACIÓN

