1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES: _SEPTIEMBRE___AÑO: __2025_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 040525

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

7/2026

4. Semana: ___1_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Enlatados	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209

L	M	M	J	V	S	D

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES: SEPTIEMBRE ___AÑO:__2025_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 040525

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

7/2026

4. Semana: ___2_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Enlatados	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209

L	M	M	J	V	S	D

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES:_ SEPTIEMBRE ___ AÑO:__2025_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 040525

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

7/2026

4. Semana: ___3_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Enlatados	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209

L	M	M	J	V	S	D

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES:_ SEPTIEMBRE ___ AÑO:__2025_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 040525

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

7/2026

4. Semana: ___4_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Enlatados	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403	1	0,403
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209	1	1,209

L	M	M	J	V	S	D

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES: _SEPTIEMBRE __ AÑO: __2025_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALEJANDRO RODRIGUEZ 2. Cargo: T, GASTRONOMIA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 040525

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:13%**

7/2026

4. Semana: ___5_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	1	0,403	1	0,403										
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403										
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403										
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403										
Enlatados	1	0,403	1	0,403										
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209										

L	M	M	J	V	S	D