1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES: _DICIEMBRE___ 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%**

5/2026

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: DICIEMBRE __ 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%**

5/2026

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:_DICIEMBRE ___ 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%**

5/2026

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:_ DICIEMBRE ___ 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%**

5/2026

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: _DICIEMBRE __ 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%**

5/2026

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	1	0,403								
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	0,403	1	0,403	1	0,403								
Bolsas de pulpa de frutas	1	0,403	1	0,403	1	0,403								
Empaque de embutidos	1	0,403	1	0,403	1	0,403								
Enlatados	1	0,403	1	0,403	1	0,403								
Equipos y utensilios	1	1,209	1	1,209	1	1,209								

L	M	M	J	V	S	D