1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ____LOS ROBLES_____
MES: _JULIO_ AÑO: __2026_____

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

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 131340

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

12/2026

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
Bolsas de leche, empaques lácteos							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
Empaque de embutidos							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
Equipos y utensilios							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: JULIO__ AÑO:__2026_____

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

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 131340

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

12/2026

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: _JULIO ___AÑO:__2026_____

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

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 131340

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

12/2026

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: _ JULIO__ AÑO:__2026_____

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

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 131340

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

12/2026

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: _ JULIO__ AÑO:__2026_____

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

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca:
3. Lote: 131340

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

12/2026

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	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				
Bolsas de pulpa de frutas	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				
Enlatados	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				

L	M	M	J	V	S	D