

**UNIVERSIDAD HISPANOAMERICANA**

**CARRERA DE NUTRICIÓN**

*Práctica universitaria supervisada para optar por  
el grado de Licenciatura en Nutrición Humana*

**INTERVENCIÓN NUTRICIONAL ENFOCADA EN LA**

**MEJORA DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS**

**ASOCIADOS DEL HOTEL MARRIOTT HACIENDA**

**BELÉN EN EL PERIODO SEPTIEMBRE 2024 –**

**MARZO 2025**

Manuel Alejandro Carrión Artavia

2025

# TABLA DE CONTENIDOS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CAPÍTULO I. INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA .....</b>                           | <b>5</b>  |
| 1.1 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....   | 6         |
| 1.1.1 <i>Reseña Histórica.....</i>   | 6         |
| 1.1.2 <i>Descripción de la empresa .....</i>   | 7         |
| 1.1.3 <i>Misión, visión, valores de la empresa y organigrama de la empresa .....</i> | 7         |
| 1.1.4 <i>Ubicación de la empresa. ....</i>   | 9         |
| 1.1.5 <i>Características del personal.....</i>                                       | 9         |
| 1.2 DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA.....   | 9         |
| 1.2.1 <i>Diagnóstico de la empresa .....</i>   | 9         |
| 1.2.2 <i>Diagnóstico del estado nutricional de la población.....</i>                 | 10        |
| 1.2.3 <i>Diagnóstico del servicio de alimentos.....</i>                              | 13        |
| 1.2.4 <i>Análisis FODA del Marriott.....</i>   | 15        |
| 1.3 JUSTIFICACIÓN .....  | 18        |
| 1.4 OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS.....  | 19        |
| 1.4.1 <i>Objetivo General .....</i>  | 19        |
| 1.4.2 <i>Objetivos Específicos.....</i>  | 19        |
| 1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES .....  | 20        |
| 1.5.1 <i>Alcances.....</i>   | 20        |
| 1.5.2 <i>Limitaciones.....</i>   | 20        |
| <b>CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....</b>   | <b>21</b> |
| 2.1 NUTRICIÓN EN LA ACTUALIDAD.....  | 22        |

|   |           |
|---|-----------|
| 2.1.1 Evaluación del estado nutricional.....  | 22        |
| 2.1.2 Estilo de Vida.....   | 22        |
| 2.1.3 Anamnesis nutricional.....  | 24        |
| 2.1.4 Educación alimentaria y nutricional.....  | 25        |
| 2.2 ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES (ENT) .....  | 25        |
| 2.2.1 Obesidad.....   | 26        |
| 2.2.3 Hipertensión arterial.....  | 26        |
| 2.2.4 Diabetes.....   | 27        |
| 2.2.5 Dislipidemia.....   | 28        |
| 2.2.6 Esteatosis hepática .....   | 28        |
| 2.2.7 Síndrome metabólico.....  | 29        |
| 2.3 ETIQUETADO NUTRICIONAL.....   | 30        |
| 2.4 SERVICIOS DE ALIMENTOS.....   | 30        |
| 2.4.1 Valor nutricional.....  | 30        |
| 2.4.2 Menú.....   | 31        |
| 2.5 INOCUIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PAHO .....  | 31        |
| <b>CAPÍTULO III. ACTIVIDADES REALIZADAS .....</b>   | <b>32</b> |
| 3.1 ACTIVIDADES DIAGNÓSTICAS.....   | 33        |
| 3.1.1 Actividad 1: Diagnóstico Situacional del estado nutricional de los asociados del<br>Hotel Marriott..... | 33        |
| 3.1.2 Actividad 2: Diagnóstico del Conocimiento Nutricional .....   | 35        |
| 3.1.3 Actividad 3: Análisis Cualitativo.....  | 37        |
| 3.1.4 Actividad 4: Análisis Cuantitativo.....   | 40        |

|  |           |
|--|-----------|
| 3.1.5 Actividad 5: Aplicación del Reglamento Técnico Centroamericano .....                                   | 43        |
| 3.2 ACTIVIDADES RESOLUTIVAS .....  | 45        |
| 3.2.1 Actividad 6: Intervención Consulta Nutricional.....  | 45        |
| 3.2.2 Actividad 7: Consulta de Seguimiento.....  | 48        |
| 3.2.3 Actividad 8: Educación Nutricional en Diabetes Mellitus.....   | 50        |
| 3.2.4 Actividad 9: Educación Nutricional sobre Hipertensión Arterial y Enfermedades<br>Cardiovasculares..... | 52        |
| 3.2.5 Actividad 10: Educación Nutricional sobre importancia del etiquetado.....                              | 54        |
| 3.2.6 Actividad 11: Educación Nutricional sobre Manipulación de Alimentos e Inocuidad<br>Alimentaria .....   | 56        |
| 3.2.7 Actividad 12: Curso PAHO Manipulación de Alimentos .....   | 58        |
| 3.2.8 Actividad 13: Costeo de Recetas .....  | 60        |
| <b>CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>  | <b>61</b> |
| 4.1 CONCLUSIONES.....  | 62        |
| 4.2 RECOMENDACIONES.....   | 64        |
| <b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>  | <b>66</b> |
| <b>ANEXOS.....</b>   | <b>70</b> |
| ANEXO 1. FICHA DEL DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DEL MARRIOTT HACIENDA BELÉN .....                                 | 71        |
| ANEXO 2. CUESTIONARIO CONOCIMIENTO NUTRICIONAL Y FRECUENCIA CONSUMO .....                                    | 73        |
| ANEXO 3. TABLAS DEL ANÁLISIS CUALITATIVO DEL MENÚ .....  | 87        |
| ANEXO 4. TABLAS DEL ANÁLISIS CUANTITATIVO DEL MENÚ .....   | 95        |
| ANEXO 5. REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO .....  | 104       |

|  |     |
|--|-----|
| ANEXO 6. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS PACIENTES..... | 105 |
| ANEXO 7. APLICACIÓN DE LA CONSULTA NUTRICIONAL INDIVIDUAL .....  | 112 |
| ANEXO 8. CHARLAS BRINDADAS A LOS ASOCIADOS DEL HOTEL .....       | 118 |
| ANEXO 9. COSTEO DE MENÚ DE ASOCIADOS HOTEL MARRIOTT .....        | 128 |
| ANEXO 11.DECLARACION JURADA .....                                | 150 |
| ANEXO 12.CARTA DE TUTOR .....                                    | 151 |
| ANEXO 13.CARTA LECTOR .....                                      | 152 |
| ANEXO 14. AUTORIZACION DEL CENIT.....                            | 153 |

## **CAPÍTULO I. INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA**

## **1.1 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA**

### **1.1.1 Reseña Histórica**

Marriott International comienza en 1927 como una franquicia de A&W Root Beer en Washington D.C., fundado por J. Willard y Alice Sheets Marriott. Con el tiempo, expandieron su negocio bajo el nombre de Hot Shoppes, introduciendo el primer restaurante de autoservicio en la costa Este. En 1937, la compañía incursionó en el catering para aerolíneas en el Aeropuerto Hoover, servicio que mantuvo hasta 1989. Durante la Segunda Guerra Mundial, Hot Shoppes Inc. administró cafeterías en edificios gubernamentales y, en 1953, se convirtió en una empresa pública con una exitosa oferta de acciones (Marriott International, s.f.a).

En 1957, Marriott dio un paso clave al inaugurar el Twin Bridges Motor Hotel en Arlington, Virginia, con la dirección de Bill Marriott, Jr., el éxito llevó a la apertura de una segunda propiedad en 1959. En 1966, la compañía se expandió internacionalmente con su primer servicio de catering en Caracas, Venezuela y a finales de los años 60, Marriott diversificó su negocio con la apertura de su primer hotel fuera de EE. UU. y con la apertura de la cadena de tiendas de comida rápida asociada a la estrella de vaqueros Roy Rogers (Marriott International, s.f.a).

Las décadas siguientes marcaron hitos importantes, como el lanzamiento de una nueva marca de hotel Courtyard by Marriott en 1983 y la apertura del primer JW Marriott Hotel en 1984. En 1987, la compañía adquiere Residence Inn y abre su primer Fairfield Inn, y en 1989, inauguró el Varsovia Marriott, su hotel número 500 y el primero de gestión occidental en Europa del Este. En los años 90, Marriott Corporation agregó una marca de lujo icónica a su portafolio,

The Ritz-Carlton Hotel Company, y en 1993 dividió sus acciones formando dos compañías separadas: Host Marriott Corporation y Marriott International, Inc (Marriott International, s.f.a).

El crecimiento continuó en el siglo XXI con la adquisición de Bulgari Hotel & Resort en 2004 y la creación de nuevas marcas de hoteles boutique de lujo como EDITION Hotels y Autograph Collection. En 2016, Marriott International compró Starwood Hotels & Resorts Worldwide, convirtiéndose en la mayor compañía hotelera del mundo y sumando marcas icónicas como Westin Hotels & Resorts, Sheraton Hotels y St. Regis Hotels & Resorts. En 2019, unificó sus programas de fidelización bajo Marriott Bonvoy, consolidando su presencia global con más de 7,000 hoteles en su cartera (Marriott International, s.f.a)..

### **1.1.2 Descripción de la empresa**

Marriott International es una destacada cadena hotelera multinacional con alrededor de 9.100 establecimientos en 142 países y territorios, ofreciendo servicios de hospitalidad y turismo en todo el mundo, segmentando el tipo de clientes para distintos motivos de hospedaje (Marriott International, s.f.b).

### **1.1.3 Misión, visión, valores de la empresa y organigrama de la empresa**

Misión: Hotel Costa Rica Marriott Hacienda Belén es una exuberante plantación de café inmersa en la ciudad, un resort que lo transportará a la época colonial, donde nuestros huéspedes podrán vivir una auténtica experiencia de hospitalidad brindada por nuestros comprometidos anfitriones que lo invitan a disfrutar de las ventajas que le facilitan para alcanzar el bienestar y la productividad rodeado de un entorno natural y tranquilo. Un armonioso equilibrio entre el cuidado de nuestros huéspedes, anfitriones y propietarios nos permite ofrecer un servicio de calidad que supera las expectativas. Es el lugar ideal para que nuestros Bonvoy Travelers

obtenham el equilibrio perfecto entre negocios y relajación (P. Murillo, comunicación personal, 2 de diciembre de 2024).

Visión: Costa Rica Marriott Hacienda Belén es una alternativa de alojamiento sofisticada y única que le permite explorar la cultura y, a su vez, vivir una auténtica experiencia de ocio o negocios mientras disfruta de la conexión con la naturaleza. Un oasis de tranquilidad y cuidado con las comodidades y estándares de un hotel de lujo. Ideal para viajeros que buscan todo en un solo lugar (P. Murillo, comunicación personal, 2 de diciembre de 2024).

- Valores
  - Poner a las personas primero
  - Perseguir la excelencia
  - Adaptarse al cambio
  - Actuar con integridad
  - Servir a nuestro mundo

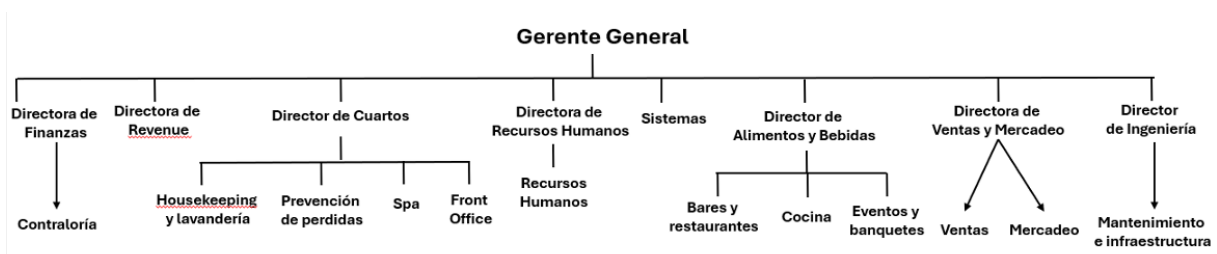


Figura N° 1. Organigrama del Marriott Hacienda Belén. Fuente: Departamento de Recursos Humanos.

#### **1.1.4 Ubicación de la empresa.**

El Hotel Marriott Hacienda Belén, está ubicado en el cantón de belén en la provincia de Heredia, 700 metros este de la empresa Bridgestone/Firestone, la ribera de belén, Heredia, Costa Rica.

#### **1.1.5 Características del personal**

El hotel cuenta con alrededor de 429 funcionarios, de estos 93 temporales, se conforma por 182 mujeres y 247 hombres aproximadamente, escolaridad variada, se cuenta con personal que cuenta con solo primaria completa, personal con secundaria completa, personal con técnicos y personal con títulos universitarios. Los puestos son muchos, personal de servicio de alimentos y bebidas, personal de limpieza, personal de seguridad, personal de mantenimiento, personal de ventas, personal de sostenibilidad y recursos humanos, personal de finanzas, personal de compras, personal de lavandería, personal de banquetes (A. Villegas, comunicación personal, 24 de enero de 2025).

## **1.2 DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA**

### **1.2.1 Diagnóstico de la empresa**

Como primera etapa de la intervención nutricional, se realizó una evaluación a los asociados del hotel Marriott Hacienda Belén, tomando como muestra 114 personas de un total de 429 colaboradores activos al momento del inicio de la práctica. Este diagnóstico permitió identificar las áreas prioritarias para intervenir nutricionalmente.

Durante la visita al área de servicio de alimentos, se encontraron algunos problemas menores; sin embargo, conforme se realizaron las entrevistas y evaluaciones antropométricas a los asociados, se evidenció una clara necesidad de educación nutricional y abordaje individualizado. Esta práctica tuvo una duración total de 640 horas y se dirigió al personal de

distintas áreas del hotel, incluyendo administrativos, restaurantes, cocina, front desk e ingeniería.

En cuanto al nivel educativo, se observó diversidad entre los colaboradores, desde técnicos medios hasta profesionales universitarios. No obstante, se determinó que el nivel educativo no tuvo una influencia significativa sobre el conocimiento en temas de nutrición.

### **1.2.2 Diagnóstico del estado nutricional de la población**

El diagnóstico nutricional reveló una situación preocupante en cuanto a la prevalencia de sobrepeso, obesidad y desnutrición en la población evaluada. La intervención fue enriquecida mediante un trabajo interdisciplinario con el médico de empresa, lo cual permitió una visión más integral del estado de salud de los trabajadores.

Del total evaluado:

- 32.4% presentaban sobrepeso.
- 18.9% obesidad grado I.
- 5.4% obesidad grado II.
- 2.7% obesidad mórbida.

Esto representa un 59.4% de asociados con elevación de la grasa corporal, lo cual implica una alta incidencia de algunas complicaciones medicas y como se puede observar en el formulario de control de riesgos ( Ver Anexo 10 ) un 68,2 % tiene familiares que ya presentan un diagnóstico de diabetes, a pesar que hubo glicemia aleatorias, dirigidas por el médico de la empresa, se encontraron altos porcentajes alrededor de 5 de cada 10 personas que se les realizo la prueba, lo cual es una cifra alarmante, mencionando que las glicemias en ayunas que se

realizaron tenían un promedio de 130 mg/dl lo cual supera el criterio diagnóstico de posible diabetes o resistencia a la insulina.

En temas de Hipertensión Arterial los asociados responden que un 67,3 % tiene antecedentes patológicos familiares de enfermedades cardiovasculares, lo cual resalta la necesidad de abordar los temas referentes a estas patologías y sus complicaciones.

En cuanto a la desnutrición, se identificó en un 2.7% de la muestra, equivalente a tres personas. Aunque bajo, este porcentaje también requiere atención, ya que la desnutrición puede comprometer no solo la salud física sino también la salud mental.

Adicionalmente, se identificaron alteraciones metabólicas:

- Glicemia elevada en ayunas.
- Circunferencias abdominales que sugieren alto riesgo cardiovascular.
- Triglicéridos elevados, indicador de riesgo metabólico.

Aunque un 68.5% de los empleados se encuentra dentro del rango normal de peso (76 personas), el restante 31.5% evidencia riesgos importantes, destacando la urgencia de un abordaje integral y multidisciplinario.

**Tabla N° 1. Número de funcionarios a evaluar en la empresa**

| <b>Cantidad de empleados de la empresa</b> | <b>Tamaño de la muestra</b> |
|--|-----------------------------|
| 429 empleados                              | Mínimo 250 empleados        |
| 93 temporales                              | Muestra 114 empleados       |

**Fuente:** Elaboración propia, 2025.

Para una población de 429 empleados, se estima que lo ideal sería evaluar al menos a 250 personas. No obstante, debido a la temporalidad del personal (93 colaboradores), se seleccionó una muestra representativa de 114 personas, calculada con un intervalo de confianza del 80%, lo cual permite extraer resultados significativos para implementar estrategias de salud pública en la empresa.

### **1.2.3 Diagnóstico del servicio de alimentos**

El servicio de alimentos del Hotel Marriott Hacienda Belén cuenta con un menú cíclico mensual que se adapta según la disponibilidad de insumos. A través de encuestas de satisfacción y preferencias alimentarias, se identificó un alto nivel de aprobación entre los colaboradores, con más del 96% expresando satisfacción, aparte de un 8% indicando poca variedad y un 4.4% señalando que los alimentos no cumplían con sus expectativas.

Durante el proceso diagnóstico se identificaron un apoyo constante del Departamento de Recursos Humanos y de la Gerencia de Alimentos y Bebidas, la disposición del personal y la existencia de herramientas para el costeo de recetas y una base de datos de ingredientes actualizada. No obstante, también se encontraron que no existe una estandarización formal del menú ni del costeo, falta un profesional en nutrición en el equipo permanente, hay una alta carga operativa que limita la disponibilidad del personal para entrevistas, y no se cuenta con un programa continuo de capacitación en inocuidad y buenas prácticas.

Un hallazgo destacado fue el desperdicio de alimentos, principalmente asociado al tamaño excesivo de las porciones. En la cafetería de asociados, cada persona elige la cantidad deseada, lo que con frecuencia conduce a excesos y desechos. Se evalúa la estandarización de porciones por que la cual podría ser una solución efectiva para mejorar el control de costos y la adecuación nutricional de los platos.

Las herramientas utilizadas en el diagnóstico incluyeron encuestas de satisfacción, de gustos y preferencias, de conocimientos en manipulación de alimentos y una encuesta de frecuencia de consumo.

### **1.2.3.1 Análisis cuantitativo y determinación de costos del menú**

Debido a la ausencia de un costeo de recetas y a la variabilidad del menú, fue necesario realizar una recopilación y análisis detallado de preparaciones. Se revisaron tres menús mensuales y se identificaron 58 recetas principales. De estas, se costearon 49 recetas y 12 sub-recetas, cubriendo así un 80% de las preparaciones más frecuentes.

Se excluyeron las recetas correspondientes a los viernes, por ser consideradas por los trabajadores como un “día libre” alimentario (hamburguesas, chifrijo, etc.), y se priorizó el análisis de tres de cinco guarniciones harinosas por su relevancia nutricional. Las cantidades de ingredientes fueron proporcionadas por la supervisora de la cafetería, considerando un rendimiento aproximado de 300 personas (200 en el caso de frijoles y guarniciones).

Como resultado, se elaboró una herramienta que incluye el costeo detallado por receta, el análisis de valor nutricional y una base de datos de ingredientes. Para el análisis nutricional se utilizó un requerimiento de 2000 kcal diarias, con un 30% destinado al almuerzo, siguiendo los lineamientos del Ministerio de Educación Pública (2017).

Los resultados de los formularios sobre frecuencia de consumo y inocuidad alimentaria (Ver Anexo 2 ) evidencian una clara necesidad de implementar charlas de educación nutricional, ya que se identifican debilidades importantes en el conocimiento sobre manipulación de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Por ejemplo, un 43.3% de los encuestados no identificó correctamente la causa principal de la contaminación cruzada, y el mismo porcentaje respondió incorrectamente sobre el color adecuado de tabla para procesar frutas y vegetales, lo que indica una falta de formación en aspectos básicos de inocuidad alimentaria. Además, otras secciones del formulario reflejan un elevado consumo de alimentos ultraprocesados con 84,2 %

los cuales poseen un frecuencia de consumo entre 5-7 veces por semana de productos como lo son galletas y chocolates, lo cual es algo muy característico de consumo dentro del hotel en los asociados del mismo y una limitada capacidad para interpretar etiquetas nutricionales con 78,9 % con dificultad de interpretar el etiquetado nutricional (Ver Anexo 2 ), lo cual con lleva a realizar abordajes sobre la educación nutricional, la correcta lectura de etiquetas y retomar las buenas practicas de manufactura y la inocuidad alimentaria dentro del servicio de alimentos. Estos hallazgos subrayan la urgencia de desarrollar espacios educativos que promuevan prácticas alimentarias saludables, fomenten la lectura crítica del etiquetado y refuercen conocimientos esenciales sobre higiene y seguridad alimentaria.

## **1.2.4 Análisis FODA del Marriott**

### **1.2.4.1 Fortalezas**

- Ubicación privilegiada: Situado a solo 3.2 km del Aeropuerto Internacional Juan Santamaría, lo que facilita el acceso a viajeros internacionales y corporativos. Además, está rodeado de zonas comerciales y empresariales clave, como son C3 Real Cariari, Intel y el Cafetal.
- Infraestructura de lujo: El hotel se encuentra en una plantación de café de 12 hectáreas, ofreciendo áreas verdes, piscinas, spa, gimnasio y restaurantes con opciones gastronómicas diversas. Sus habitaciones tienen vistas a la montaña y equipamiento moderno.
- Alta calificación en servicio: Los huéspedes destacan la hospitalidad y atención del personal, calificando la experiencia como 'acogedora' y 'sofisticada'.
- Enfoque corporativo: Ofrece instalaciones para eventos de negocios y reuniones, como salones de conferencias bien equipados y un entorno profesional.

#### **1.2.4.2 Oportunidades**

- Turismo de lujo y bienestar: La tendencia global hacia experiencias de bienestar puede ser aprovechada mediante paquetes que integren spa, actividades en la naturaleza y alimentación gourmet y visitas a centros turísticos como volcanes y parques nacionales.
- Expansión digital: Incorporación de servicios como check-in digital y paquetes personalizados para atraer más huéspedes tecnológicos.
- Sinergias con el turismo local: Alianzas con destinos cercanos, como tours de café y atracciones ecológicas, para diversificar su oferta y atraer turismo recreativo.
- Promoción del turismo de reuniones: Incrementar la captación de eventos MICE (reuniones, incentivos, conferencias y exposiciones), aprovechando su cercanía al aeropuerto y la infraestructura de alta calidad.

#### **1.2.4.3 Debilidades**

- Costos elevados: Las tarifas son significativamente más altas que el promedio de la zona (alrededor de \$283 por noche), lo que puede limitar la accesibilidad a ciertos segmentos de mercado.
- Dependencia de clientes corporativos: Gran parte de su ocupación proviene de viajeros de negocios, lo que lo hace vulnerable a fluctuaciones económicas en este sector.
- Inconsistencias en el servicio: Algunos clientes han mencionado problemas menores relacionados con el ruido o la facturación, lo que puede afectar la percepción de calidad.

#### **1.2.4.4 Amenazas**

- Competencia en hospedaje alternativo: Plataformas como Airbnb están ofreciendo experiencias únicas a precios competitivos, lo que puede disminuir su participación de mercado.
- Impactos del cambio climático: Eventos climáticos extremos pueden afectar el atractivo de Costa Rica como destino turístico, lo cual se vivió estas últimas semanas de noviembre debido al paso de tormentas tropicales y frentes fríos.
- Cambios en regulaciones gubernamentales: Nuevas normativas o impuestos en el sector hotelero podrían incrementar los costos operativos.

### **1.3 JUSTIFICACIÓN**

La presencia de un nutricionista en el Hotel Marriott Hacienda Belén resulta fundamental, especialmente a la luz de los hallazgos identificados durante el diagnóstico del servicio de alimentos. Aunque el establecimiento cuenta con un menú variado y un alto nivel de satisfacción por parte de los colaboradores, se evidencian importantes áreas de mejora que requieren del criterio técnico y profesional propio de la nutrición.

Entre los principales problemas detectados se encuentran la falta de un costeo de recetas, la ausencia de un nutricionista que realice un abordaje individual a los asociados. Además, se observó un problema relevante en la falta de conocimiento nutricional y la manifestación de síntomas de enfermedades crónicas, lo que incide tanto en la eficiencia del servicio como en la salud y el bienestar de los trabajadores.

Un nutricionista puede contribuir significativamente en la recolección y análisis de datos, el diseño de menús balanceados y estandarizados, el control de porciones y costos. Asimismo, puede apoyar en la capacitación del personal en temas de inocuidad, buenas prácticas de manipulación y educación alimentaria.

## **1.4 OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS**

### **1.4.1 Objetivo General**

Fortalecer el estado nutricional de los asociados del Hotel Marriott Hacienda Belén, así como educación nutricional y las prácticas del servicio de alimentos, por medio de una pasantía orientada a la determinación de posibles problemas y su resolución a través de actividades innovadoras en el campo profesional de la nutrición durante el periodo comprendido entre septiembre 2024 y marzo 2025.

### **1.4.2 Objetivos Específicos**

1. Identificar las áreas de mejora de la población, a través de un diagnóstico de su estado nutricional, las operaciones del servicio de alimentos y el conocimiento en materia de educación nutricional.
2. Brindar recomendaciones y conocimientos para la mejora de los hábitos alimenticios y estilo de vida en la población, a través de consulta nutricional personalizada.
3. Mejorar el conocimiento nutricional mediante el desarrollo de sesiones educativas a los asociados del Hotel Marriott Hacienda Belén.
4. Efectuar un análisis cualitativo y cuantitativo del menú actual del servicio de alimentos del hotel.
5. Elaborar un costeo del menú para la mejora de la operación financiera y las necesidades nutricionales de la población beneficiaria del servicio de alimentos del establecimiento.

## **1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES**

### **1.5.1 Alcances**

- Se evaluó una muestra significativa de 114 personas, incluyendo personal fijo y pasantes de distintas áreas del hotel.
- Se brindó educación nutricional en diferentes modalidades:
  - Capacitación al personal de cocina.
  - Mediante consultas nutricionales individuales.
  - A través de charlas nutricionales a los asociados
- Se logró integrar la educación nutricional como parte clave del abordaje integral dentro del entorno laboral del hotel.

### **1.5.2 Limitaciones**

- Carga laboral elevada de los asociados, lo que dificultaba que pudieran dejar su puesto de trabajo para participar en actividades nutricionales.
- Restricción de tiempo para realizar las consultas individuales, limitadas a 30 minutos por asociado, debido a la dinámica operativa del hotel.
- Las charlas grupales solo se podían realizar una vez al mes, ya que se aprovechaba el espacio asignado para las reuniones mensuales de cada área.
- Periodo de inicio de actividades resolutivas las cuales se dieron paralelamente con las celebraciones de final de año, lo cual dificultó el inicio de esta.
- Capacitaciones de ADN Care en el personal del hotel, lo cual detuvo el inicio de la consulta nutricional individual.

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

## **2.1 NUTRICIÓN EN LA ACTUALIDAD**

En la actualidad, la nutrición se ha vuelto más importante que nunca, especialmente con el estilo de vida acelerado y la facilidad de acceder a alimentos ultra procesados que no siempre benefician nuestra salud. Según (Galancho, 2023), entender cómo funciona nuestro metabolismo para hacer elecciones alimentarias conscientes es clave para mejorar nuestra calidad de vida. Galancho destaca que una alimentación equilibrada, rica en alimentos naturales y adaptada a nuestras necesidades personales, no solo ayuda a controlar el peso, sino también a prevenir enfermedades crónicas de la actualidad como la Diabetes tipo II y la Hipertensión Arterial. Hoy más que nunca, comer bien no se trata solo de verse mejor, sino de sentirse bien y cuidar nuestra salud a largo plazo, podríamos ver en los últimos años el aumento de la obesidad y las complicaciones que la misma conlleva (Lobstein, T., Jackson-Leach, R., Powis, J., Brinsden, H., & Gray, M. 2023).

### **2.1.1 Evaluación del estado nutricional**

El resultado de la interacción entre la ingesta y las adaptaciones fisiológicas del organismo al ingerir los nutrientes se le conoce como estado nutricional y existen diversos parámetros para determinarlo. Una de las herramientas más utilizadas para definirlo, es el índice de masa corporal; sin embargo, otros marcadores como la cantidad de masa muscular y/o la cantidad de masa adiposa de un sujeto determinado, también son datos valiosos que pueden utilizarse en salud para verificar si una persona presenta o no, riesgo nutricional de cualquier tipo (Santos Holguín et al., 2022).

### **2.1.2 Estilo de Vida**

A la relación entre las condiciones de vida y los patrones de conducta de las personas, se le conoce como estilo de vida. Esta, a su vez, está determinada por un conjunto de factores

socioculturales y personales. Los estilos de vida saludables por su parte, involucra una serie de acciones en pro de la salud y el bienestar de las personas, como la práctica de una alimentación variada y equilibrada, la actividad física regular, un correcto manejo del estrés entre otras (Gobierno e México, 2021).

- **Hábitos alimentarios:** Los hábitos de alimentación son un grupo de acciones por las cuales un sujeto selecciona los productos que consume de acuerdo con diferentes determinantes como la disponibilidad, educación alimentaria y nutricional, factores geográficos, socioeconómicos, culturales y psicológicos. Asimismo, estos pueden contribuir a un mejor estado nutricional de una población, siempre y cuando los criterios de selección de alimentos involucren aquellos que no solo cubran su requerimiento energético o sus preferencias, sino que también les aporten la cantidad necesaria de macro y micronutrientes para el correcto funcionamiento de su organismo (Maza-Ávila et al., 2022).
- **Actividad Física:** Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la actividad física se refiere a cualquier movimiento que se produce por los músculos, incluidos los tiempos de recreación. Es un elemento fundamental en la vida de las personas. Los beneficios de la actividad física, favorece a diversas poblaciones; por ejemplo, a la población en general, favorece la prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles; en mujeres embarazadas, les ayuda a evitar algunas patologías que pueden aparecer durante la gestación como la preeclampsia y la hipertensión y diabetes gestacional. En niños y adolescentes favorece su desarrollo y crecimiento, entre otros (Organización Mundial de la Salud, 2024).

### 2.1.3 Anamnesis nutricional

La anamnesis nutricional o la historia clínica nutricional, es un documento que se elabora por parte de los profesionales en nutrición, para conocer todo el panorama completo de un paciente. Evalúa no solo sus hábitos alimentarios, sino otros aspectos que pueden repercutir directamente sobre su estado nutricional como el estilo de vida, antecedentes patológicos personales y familiares, consumo de medicamentos y/o suplementos, valoración de exámenes bioquímicos, entre otros. De esta forma, el nutricionista a cargo obtiene su contexto completo y puede brindarle un plan de alimentación que no solo cubra sus requerimientos energéticos, sino que se adapte a sus necesidades específicas de otros aspectos importantes como los macro y micronutrientes (de la O, 2025).

- **Antropometría:** En salud, la antropometría es un eje fundamental para la atención nutricional de las personas. Es una ciencia que se encarga de medir diferentes proporciones del cuerpo humano. Para los nutricionistas esta es indispensable, ya que, a partir de estas mediciones, es posible determinar ciertos parámetros que pueden compararse con valores de referencia ya dados y de esta manera, poder determinar el riesgo nutricional de determinado sujeto población. Dentro de las mediciones comúnmente realizadas, se encuentran la altura o talla, peso, circunferencias, entre otras (ASALE & RAE, 2024).
- **Bioquímica:** Analiza biomarcadores en sangre (glucosa, colesterol, hemoglobina glicada) y orina para identificar deficiencias o excesos nutricionales. Estos parámetros son clave en el manejo de enfermedades crónicas, como diabetes, donde la glucosa en ayunas es un indicador prioritario

- **Clínica:** La evaluación clínica integra datos físicos y síntomas para diagnosticar condiciones relacionadas con la nutrición. Por ejemplo, en pacientes con diabetes tipo 2, se observan signos como poliuria o fatiga, vinculados a un consumo elevado de azúcares simple.
- **Dietética:** La evaluación dietética analiza el registro alimentario y el recordatorio de 24 horas para cuantificar macronutrientes y distribución energética. Herramientas como el análisis de hidratos de carbono y proteínas permiten ajustar planes para objetivos específicos, como ganancia muscular o control glucémico (Suverza, A, 2023).

#### **2.1.4 Educación alimentaria y nutricional**

La educación alimentaria y nutricional (EAN), corresponde a un conjunto de tácticas que se pueden implementar por los profesionales en nutrición, para que las poblaciones mejoren sus hábitos alimentarios a través del conocimiento que puedan adquirir respecto a los productos que consumen. Este es un pilar en la salud preventiva, ya que los malos hábitos alimentarios, son un factor importante para el desarrollo de las enfermedades crónicas no transmisibles. Sin embargo, la EAN, no solo involucra al nutricionista, sino que es una labor intersectorial, ya que para crear ambientes favorables para los buenos hábitos nutricionales de las personas, se necesita del apoyo de distintos actores de la sociedad para lograr este propósito de manera exitosa (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2025).

## **2.2 ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES (ENT)**

Las enfermedades crónicas no transmisibles (ENT), corresponden a un conjunto de patologías que se desarrollan a lo largo de los años y no se desarrollan como producto de una infección aguda; sino que en estas pueden repercutir otros factores como el estilo de vida y la

alimentación; además de representar un problema grave de salud pública globalmente. En Costa Rica, lasen, figuran como la causa principal de incapacidades, morbilidad y muerte en la población. Dentro de estas se encuentran la diabetes, hipertensión arterial, enfermedad renal, cáncer y enfermedades cardiovasculares; siendo esta última la principal causa de muerte a nivel nacional (Ministerio de Salud, 2025).

### **2.2.1 Obesidad**

La obesidad es un trastorno metabólico caracterizado por un exceso de grasa corporal que se puede entender en un aumento del 100 % del peso ideal, clasificándose como una enfermedad crónica por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Se determina mediante el índice de masa corporal, donde valores superiores a 30 kg/m<sup>2</sup> indican obesidad según (Rubino, F.,et.al 2025); En su estudio utiliza una nueva escala para la clasificación de obesidad, tomando en cuenta el IMC y alguna patología de por medio para describir la obesidad. Sus causas son multifactoriales: factores genéticos, hábitos alimenticios poco saludables (alto consumo de azúcares y grasas), sedentarismo, estrés y condiciones médicas como resistencia a la insulina o trastornos hormonales. Esta condición aumenta el riesgo de desarrollar diabetes tipo 2, hipertensión, enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer, impactando también la calidad de vida (OMS.s.f.).

### **2.2.3 Hipertensión arterial**

La hipertensión ocurre cuando la presión de la sangre en los vasos sanguíneos es demasiado alta, alcanzando valores de 140/90 mmHg o más. Aunque es una condición común, puede ser peligrosa si no se controla, y a menudo no presenta síntomas, por lo que medir la presión arterial regularmente es esencial para su detección.

Varios factores aumentan el riesgo de desarrollar hipertensión, como la edad avanzada, antecedentes familiares, el sobrepeso o la obesidad, el sedentarismo, una dieta alta en sodio y el consumo excesivo de alcohol. Realizar cambios en el estilo de vida, como adoptar una alimentación saludable, dejar de fumar y mantenerse físicamente activo, puede ayudar a reducir la presión arterial. Sin embargo, en algunos casos, es necesario recurrir a medicamentos para controlarla (OMS, 2023).

#### **2.2.4 Diabetes**

**Tipo I:** También conocida como diabetes autoinmune o insulino dependiente, es una enfermedad crónica en la que el sistema inmunológico ataca por error las células beta del páncreas, responsables de producir insulina. Como resultado, el cuerpo deja de producir esta hormona esencial para regular los niveles de glucosa en sangre, lo que provoca una hiperglucemia crónica si no se recibe tratamiento adecuado.

A diferencia de la diabetes tipo II, la tipo I no está relacionada con el estilo de vida ni con el exceso de peso, sino que suele desarrollarse durante la infancia, la adolescencia o la adultez temprana. Sus síntomas aparecen de manera rápida e incluyen aumento de la sed y la necesidad de orinar, hambre extrema, pérdida de peso, fatiga y visión borrosa.

El tratamiento de la diabetes tipo I requiere administrar insulina de manera constante mediante inyecciones o bombas de insulina. Además, es fundamental un monitoreo frecuente de los niveles de glucosa, una dieta balanceada y actividad física regular. Aunque actualmente no tiene cura, un buen control de la enfermedad permite llevar una vida plena y saludable, reduciendo el riesgo de complicaciones a largo plazo como problemas cardíacos, renales o neuropatías (ADA, s.f.).

**Tipo II:** Es una enfermedad crónica y compleja que se caracteriza por un problema en el metabolismo de los carbohidratos, causado por una producción insuficiente de insulina o por una respuesta ineficaz a esta hormona. Esto genera hiperglucemia crónica, que a largo plazo puede provocar complicaciones tanto a nivel macrovascular como microvascular.

La prevalencia de la diabetes tipo 2 ha aumentado debido a la creciente epidemia de obesidad y a estilos de vida poco saludables, como el consumo excesivo de alimentos altos en calorías y el sedentarismo. Su manejo requiere un enfoque integral que combine una alimentación adecuada, actividad física regular y cuidado de la salud mental, lo que permite controlar varios problemas metabólicos asociados a esta condición (Blanco et.al, 2021).

### **2.2.5 Dislipidemia**

La dislipidemia, hace referencia a valores anormales de en el perfil de lípidos séricos. Específicamente se refiere a niveles altos de colesterol y/o triglicéridos elevados y a las bajas concentraciones de las lipoproteínas de alta densidad (HDL), también conocido como colesterol “bueno”. Las dislipidemias pueden ser de dos tipos: primarias o secundarias. En el caso de las primarias, estas también se le conocen como las hereditarias; ya que, tienen un componente genético importante. En el caso de las secundarias, estas están acompañadas de otras comorbilidades, entre las más comunes: diabetes mellitus tipo dos, alcoholismo, cirrosis biliar primaria, el uso de ciertos fármacos, y nefropatías. Las dislipidemias predisponen a quien lo padece a otro tipo de problemas que pueden poner en riesgo su salud como las cardiopatías, infarto agudo al miocardio, aterosclerosis, entre otras (Davidson & Pradeep, 2023).

### **2.2.6 Esteatosis hepática**

La principal causa de muerte de las defunciones relacionadas con enfermedades hepáticas, derivan de la esteatosis hepática o también conocida como hígado graso. Esta es una enfermedad

en la cual el hígado se rodea de una capa de tejido adiposo y genera una serie de reacciones inflamatorias. Si no se cuida, puede desencadenar en otras patologías más complicadas como la cirrosis. El abordaje nutricional del hígado graso es uno de los pilares de tratamiento y por lo cual, la alimentación quienes lo padecen debe ser establecida por un profesional de nutrición; aún más, si esta se encuentra acompañada de otras comorbilidades como la diabetes mellitus, insulinoresistencia, hipertensión arterial, entre otras (Ruiz Quintero, 2024).

### **2.2.7 Síndrome metabólico**

El síndrome metabólico es un conjunto de factores de riesgo que incluye obesidad abdominal, resistencia a la insulina, hipertensión arterial y dislipidemia aterogénica. Su origen está asociado a una combinación de factores genéticos, epigenéticos, hábitos de vida y elementos ambientales. Las principales enfermedades relacionadas son la diabetes mellitus tipo II y las enfermedades cardiovasculares.

El diagnóstico se confirma cuando se cumplen tres o más de los siguientes cinco criterios: presión arterial sistólica igual o superior a 130 mmHg y/o diastólica igual o mayor a 85 mmHg; niveles de triglicéridos de al menos 150 mg/dL; colesterol HDL por debajo de 40 mg/dL en hombres y 50 mg/dL en mujeres; glucosa en ayunas igual o superior a 100 mg/dL; y una circunferencia abdominal de al menos 88 cm en mujeres o 102 cm en hombres.

El tratamiento combina medidas farmacológicas y no farmacológicas, y es fundamental identificar esta condición en personas con factores de riesgo para prevenir complicaciones graves (Castro et.al. 2023).

## **2.3 ETIQUETADO NUTRICIONAL**

La FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) es una entidad que vela por la seguridad y calidad de alimentos, medicamentos, dispositivos médicos, cosméticos y otros productos que afectan la salud de las personas. Su misión principal es garantizar que estos productos sean seguros y eficaces, y que la información que reciban los consumidores sea clara y precisa.

En cuanto a la información nutricional de los alimentos, la FDA tiene un papel fundamental al establecer normas que aseguran que los consumidores puedan entender fácilmente qué están comprando y cómo esos alimentos afectan su salud. Esto incluye información detallada como el tamaño de la porción, las calorías, la cantidad de grasas, carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales, así como el porcentaje recomendado de ingesta diaria. Además, se destacan nutrientes que pueden estar relacionados con enfermedades crónicas, como grasas saturadas, sodio y azúcares añadidos (U.S. Food and Drug Administration, s.f.).

## **2.4 SERVICIOS DE ALIMENTOS**

Un servicio de alimentos (SA), es toda aquella compañía que desempeñe labores de preparación, manipulación, empaquetado y distribución de productos de consumo humano, sin importar que sean líquidos o sólidos. Asimismo, existen varios tipos de SA dentro de los cuales se encuentran comedores institucionales, restaurantes, cafeterías, servicios de catering, entre otros (Liivat, 2024).

### **2.4.1 Valor nutricional**

El valor nutricional de los alimentos, que hace hincapié en la calidad nutricional de un alimento determinado. Esta calidad contempla sus beneficios nutricionales o características determinadas

como macro y micronutrientes, vitaminas, minerales, nutrientes críticos, entre otros. Existen alimentos con un valor nutricional superior al de otros y usualmente esto está determinado por los beneficios que este le pueda traer a la alimentación de una población determinada (Giné, 2022).

#### **2.4.2 Menú**

El menú es el centro de un servicio de alimentos. Es un conjunto cerrado de platos que ofrece un lugar. Con base en este, es posible determinar algunos aspectos para su correcto funcionamiento como las áreas de trabajo, el talento humano requerido, los recursos económicos necesarios para la compra de materias primas, la cantidad de insumos requeridos para la elaboración de platos, etc. Existen diversos tipos de menús los cuales pueden variar de acuerdo a la demanda y la oferta del lugar. Dentro de estos se pueden mencionar los menús cíclicos, tradicionales, regionales, vegetarianos o veganos, entre otros (Larrosa, 2021).

### **2.5 INOCUIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PAHO**

Según la Organización Panamericana de la Salud (PAHO, por sus siglas en inglés) es un aspecto esencial de la salud pública que busca garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparan y consumen según el uso previsto. Esta definición se alinea con los principios de la (OMS. s.f.) y se enfoca en prevenir, controlar y reducir los peligros asociados con los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo (PAHO).

## **CAPÍTULO III. ACTIVIDADES REALIZADAS**

A continuación, se presentan las principales actividades elaboradas a lo largo de las 640 horas, divididas en actividades diagnósticas y actividades resolutivas.

### 3.1 ACTIVIDADES DIAGNÓSTICAS

De las 640 horas se invirtió un total de 250 horas en actividades diagnósticas, las cuales se presentan a continuación y sus principales resultados.

#### 3.1.1 Actividad 1: Diagnóstico Situacional del estado nutricional de los asociados del Hotel Marriott

Objetivo: Identificar el estado nutricional de los asociados del Hotel Marriott Hacienda Belén, mediante peso, talla y % graso.

**Tabla N° 2. Diagnóstico del estado nutricional del Marriott**

| Actividad                          | N°Participantes | Materiales  | Tiempo | Metodología                      | Instrumento       | Resultados   |
|------------------------------------|-----------------|---|--------|----------------------------------|-------------------|--|
| Diagnóstico del estado nutricional | 114             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bascula Indody H30</li> <li>• Tallímetro PUSH Inbody</li> <li>• Cinta Antropométrica Rosscraft</li> <li>• Computadora</li> </ul> | 20h    | Mediante Mediciones Individuales | Ficha Diagnóstica | Del total de los 114 se logra observar según IMC que el 33% poseen sobrepeso, el 27% obesidad, el 38% se encuentra en un rango Normal y el 2% desnutrición, siendo el sobrepeso la condición |

Fuente: Elaboración propia, 2024

### **Sistematización**

Para identificar el estado nutricional, se realizó un stand fuera del comer de servicios de alimentos donde se logra evaluar durante 7 días continuos a 114 colaboradores y detectar posibles riesgos nutricionales. En la evaluación antropométrica, se realizaron mediciones individuales como la circunferencia abdominal para identificar riesgos cardiovasculares, la composición corporal para determinar el porcentaje de masa magra y grasa, así como el cálculo del Índice de Masa Corporal (IMC) a partir del peso y la estatura.

Los resultados determinaron que el 33% de los participantes presentan según IMC un estado nutricional de sobrepeso, el 27% obesidad, el 38% se encuentra en un rango saludable y el 2% desnutrición, siendo el sobrepeso la condición más frecuente. Además, el 60% se encontraron con una circunferencia abdominal por encima de 88 cm en mujeres y 102 en hombres, lo cual representa un riesgo cardiovascular elevado.

Estos hallazgos servirán para identificar a la población en riesgo a la cual se le brindara un abordaje individual nutricional.

### 3.1.2 Actividad 2: Diagnóstico del Conocimiento Nutricional

Objetivo: Evaluar el nivel de conocimiento en aspectos nutricionales, de los asociados del Marriot mediante la evaluación sobre conocimientos en inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura, lectura de etiquetas, enfermedades crónicas y alimentación con el propósito del aumento de sus competencias a través de intervenciones educativas.

**Tabla N° 3. Diagnóstico del Conocimiento Nutricional**

| Actividad                                      | N°Participantes | Materiales   | Tiempo | Metodología                   | Instrumento   | Resultados  |
|--|-----------------|--|--------|-------------------------------|---|---|
| Diagnostico Básico de Conocimiento Nutricional | 114             | Lista de Intercambios<br>Manual de Etiquetas Nutricionales | 10h    | Aplicación de un Cuestionario | Conocimiento de Manipulación de Alimentos<br>Conocimiento de Buenas prácticas de Manufactura<br>Conocimientos Nutricionales | Se encontró áreas de mejora en buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria de un 25 % de los asociados, lectura de etiquetado nutricional de un 95 %, hipertensión arterial y problemas cardiovasculares de un 83,6 y finalizando diabetes y sus consecuencias a largo plazo de un 84,2 % de los asociados, |

---

los cuales servirán de piedra angular para realizar las actividades resolutivas en educación nutricional.

---

Fuente: Elaboración propia, 2024.

### **Sistematización**

Para llevar a cabo la segunda actividad, se aplicaron 2 cuestionarios para evaluar el conocimiento de los 114 participantes con el fin de abordar diversos temas de nutricionales entre los que se destaca el desconocimiento en temas sobre enfermedades crónicas de la actualidad como diabetes, hipertensión arterial y dislipidemia, la correcta interpretación de etiquetas nutricionales tomando en consideración los valores recomendados de nutrientes clave como la proteína, sodio, azúcares añadidos así como el reconocimiento de alimentos que contengan altas cantidades calóricas por porción, colesterol o grasas saturadas.

En la aplicación de los cuestionarios, se tomaron 6 horas para la elaboración de estos y 18 horas en su aplicación durante las horas de almuerzo a lo largo de una semana. A partir de estos instrumentos se detectaron deficiencias en los conocimientos nutricionales de un 83,6 % en temas relacionados a hipertensión arterial, un 95 % referente al etiquetado nutricional y su importancia, seguido de un 84,2% en desconocimiento de diabetes y sus consecuencias y finalizando con un 25% en desconocimiento de inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura el cual se aplicó únicamente a los asociados encargados de la cocina 30 personas,

los cuales funcionarían como guía para destinar recursos en el fortalecimiento de la educación nutricional.

### 3.1.3 Actividad 3: Análisis Cualitativo

Objetivo: Analizar el menú actual del servicio de alimentos para asociados del Hotel Marriott desde un enfoque cualitativo.

**Tabla N° 4. Análisis Cualitativo**

| Actividad            | N°Participantes | Materiales  | Tiempo   | Metodología         | Instrumentos               | Resultados  |
|----------------------|-----------------|---|--|---------------------|----------------------------|---|
| Análisis Cualitativo | N/A             | Balanza de Alimentos<br>Tabla INCAP<br>Valor Nut UCR<br>Excel | Elaboración de Excel para cálculo de valor nutrición al 3 h<br>Pesaje de los alimentos del menú:<br>30 horas | Observación Directa | Escala de Análisis AGATTTA | De los 22 platos analizados 85% de los platos se encontraban en estado óptimo según su armonía, gusto, textura, temperatura según lo observado y 15 % tenían alguna deficiencia mínima en el tamaño de la porción, su textura y su armonía según la |

Fuente: Elaboración propia, 2024

## **Sistematización**

Para llevar a cabo el diagnóstico del servicio de alimentos en el Hotel Marriott Hacienda Belén, se diseñó una plantilla en Excel que permitió evaluar distintos aspectos del menú, tal como se visualiza en el ejemplo de la Tabla N° 5. Esta herramienta incluyó cálculos detallados para determinar el porcentaje de adecuación de macronutrientes, el costo por platillo tanto en su estado crudo como cocido, las fracciones comestibles y el costo individual de cada ingrediente. La elaboración de esta plantilla requirió aproximadamente 3 horas de trabajo, como se refleja en la tabla N° 5 y los consecutivos en el Anexo 3.

Para la aplicación de la plantilla, se tomaron en consideración 22 platillos servidos a lo largo de un mes de lunes a viernes, durante las horas de comida que van de 11 am a 2 pm para los asociados. Por medio de la observación directa de los platos, se determina que en términos generales la mayoría de los platos están distribuidos de manera satisfactoria según la escala AGATTTA, identificando como áreas de mejora la armonía y color de algunos de los platos servidos. A partir de estas observaciones, se plantea la realización de una estandarización y un menú de costeo para el hotel que busque la mejora de los problemas detectados (Ver Anexo 3).

**Tabla N° 5. Evaluación de preparación: gallo pinto con huevo.**

| Tiempo de Comida: Desayuno         |            |  |         |      |          |
|------------------------------------|------------|---|---------|------|----------|
| Preparación: Gallo pinto con Huevo |            |   |         |      |          |
| Característica Organoléptica       | Evaluación |   |         |      |          |
|                                    | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |
| Aroma                              |            |   | X       |      |          |
| Gusto                              |            | X   |         |      |          |
| Armonía                            |            | X   |         |      |          |
| Textura                            |            |   | X       |      |          |
| Temperatura                        |            |   | X       |      |          |
| Tamaño                             | X          |   |         |      |          |
| Apariencia                         |            | X   |         |      |          |

Fuente: elaboración propia, 2024

### 3.1.4 Actividad 4: Análisis Cuantitativo

Objetivo: Evaluar cuantitativamente y desde una perspectiva macro calórica los menús ofrecidos en el servicio de alimentos para asociados y restaurantes del Hotel Marriott Hacienda Belén, identificando su adecuación calórica y nutricional con base en los estándares para población adulta y servicios de alimentos.

**Tabla N° 6. Análisis Cuantitativo**

| Actividad             | N°Participantes | Materiales  | Tiempo   | Metodología  | Instrumento | Resultados  |
|-----------------------|-----------------|---|--|--------------|-------------|---|
| Análisis Cuantitativo | N/A             | Balanza de Alimentos Inbody Tasas Medidoras Tabla INCAP Valor Nut UCR | Pesaje de los alimentos del y análisis en valor nut 20 horas | Peso Directo | Valor Nut   | Se encontró que varios platillos presentan un aporte calórico que oscila entre 500 kcal y 1200 kcal. Algunos cumplen con el 30% recomendado del requerimiento total diario según servicios de alimentos y (2000 kcal) por tiempo de comida, mientras que otros superan este porcentaje, del total de platos evaluados solo el 31 % cumplía, por |

---

ende 69 %  
de las  
preparacion  
es restantes  
no cumplían  
con el  
requerimien  
to del 30 %  
del valor  
calórico  
para el  
tiempo de  
almuerzo.

---

Fuente: Elaboración propia, 2024.

### **Sistematización**

Se realizó el pesaje directo de los platillos servidos diariamente en la línea de servicio de alimentos del hotel, de lunes a viernes durante 4 semanas, acumulando un total de 20 horas de observación. Esta actividad fue clave para estimar con mayor precisión el contenido calórico real de los platillos. El proceso se llevó a cabo a las 10:00 a.m., antes del inicio del servicio de almuerzo, registrando cada componente servido.

El análisis se desarrolló considerando un requerimiento promedio de 2000 kcal por día para adultos jóvenes. Se estableció que el desayuno debía aportar un 25% del total energético, mientras que el almuerzo y la cena un 30% cada uno, distribuidos en 50% carbohidratos, 20% proteínas y 30% grasas, siguiendo las guías de Carbajal (2018).

De los 22 platillos analizados se encontró que solo el 31 % estaba dentro del rango calórico los cuales cumplían con el 30% (Ver Tabla N° 7), destinado hacia el tiempo del almuerzo, lo que nos evidencia una falta del 69% de los platillos para realizar un ajuste, el cual se elaborara en las etapas resolutivas de la práctica (Ver Anexo 4).

Además del servicio para asociados, se evaluaron los menús de los cinco restaurantes del hotel, desglosando cada platillo en sus respectivas recetas y sub-recetas. Esta descomposición permitió analizar individualmente componentes como aderezos, guarniciones y proteínas, observándose que algunos de estos contribuían significativamente al exceso calórico total.

Esta información en conjunto con el análisis cualitativo nos permite direccionar los esfuerzos a la mejora del servicio de alimentos para los asociados realizando un costeo del menú. (Ver Anexo 4).

**Tabla N° 7. Evaluación de platos servidos: casado con pescado.**

| Preparación: Casado con Pescado |              |         |          |           |                 |
|---------------------------------|--------------|---------|----------|-----------|-----------------|
| RDN (2000 kcal)                 | N/A          | 250g    | 100g     | 66g       | 2000 kcal       |
| 30% AL                          | N/A          | 75g     | 30g      | 20g       | 600kcl          |
| Alimento                        | Cantidad (g) | CHO (g) | CHON (g) | Grasa (g) | Calorías (kcal) |
| Pescado                         | 120          | 15      | 32       | 17        | 305             |
| Arroz                           | 250          | 30      | 6        | 2         | 160             |
| Frijoles                        | 125          | 15      | 3        | 1         | 80              |
| Ensalada                        | 250          | 5       | 2        | -         | 25              |
| Fresco                          | 250          | 20      | -        | -         | 100             |
|                                 |              |         |          |           |                 |
| Total                           | 745g         | 85      | 43       | 20        | 670             |
| % ADN                           | %            | 113%    | 143%     | 100%      | 111%            |

Observación: Este servicio de alimento cuenta con un estilo bufete donde hay diferentes preparaciones, donde el comensal puede solicitar cantidad a gusto y repetir entonces no sigue un lineamiento de porciones propio de un servicio de alimentos.

Fuente: elaboración propia, 2024

### 3.1.5 Actividad 5: Aplicación del Reglamento Técnico Centroamericano

Objetivo: Establecer disposiciones generales de acuerdo con el reglamento técnico centroamericano sobre buenas prácticas de manufactura e higiene durante la elaboración de productos, para mantener la inocuidad y la calidad.

**Tabla N° 8. Aplicación de Reglamento Técnico Centroamericano**

| Actividad  | N°Participantes | Materiales                             | Tiempo  | Metodología                             | Instrumento   | Resultados   |
|--|-----------------|--|---|---|---|--|
| Aplicación de Reglamento Técnico Centroamericano | N/A             | Computadora<br>Ficha de Inspección BPM | Inspección: 2 horas<br>Análisis de Datos<br>1 horas | Aplicación Análisis e Inspección Visual | Ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura con puntaje. | La aplicación de la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura en el Hotel Marriott arrojó una puntuación de 90 puntos, lo que demuestra el cumplimiento en gran medida los estándares establecidos para la correcta manipulación de alimentos establecidos por el Reglamento Técnico Centroamericano. Este resultado refleja la presencia de condiciones inocuas a lo largo del proceso de preparación, |

---

conservación y servicio de las distintas preparaciones, minimizando los riesgos de contaminación. Dentro de los puntos deficientes se destaca una pequeña carencia por parte de los colaboradores en temas de manipulación de alimentos.

---

Fuente: Elaboración propia, 2024

### **Sistematización**

Para la evaluación de las buenas prácticas de manufactura, se aplicó la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura establecidas en el Reglamento Técnico Centroamericano, en el cual se evalúan aspectos tales como la infraestructura del servicio de alimentos, la presencia de programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, almacenamiento y la conservación de materias primas, así como la capacitación frecuente del personal manipulador de alimentos. La puntuación obtenida por parte del servicio de alimentos fue de 90 puntos este puntaje garantiza un alto nivel de seguridad tanto para los colaboradores como para los huéspedes.

Para la mejora en el manejo de temas sobre la manipulación de alimentos para los colaboradores, se propone realizar una capacitación de inocuidad alimentaria con base en PAHO, así como una charla de buenas prácticas de manufactura para los clientes del Hotel Marriott Hacienda Belén.

## 3.2 ACTIVIDADES RESOLUTIVAS

De las 640 horas se invirtió un total de 390 horas en actividades resolutivas, las cuales se presentan a continuación y sus principales resultados.

### 3.2.1 Actividad 6: Intervención Consulta Nutricional

Objetivo: Realizar consulta nutricional individual para la valoración de la población que según las actividades diagnosticas resultaron con problemas en el estado nutricional.

*Tabla N° 9. Intervención Nutricional*

| Actividad                | N°Participantes | Materiales  | Tiempo   | Metodología      | Instrumento        | Resultados  |
|--------------------------|-----------------|---|----------|------------------|--------------------|---|
| Consulta de Nutrición #1 | 40              | Bascula<br>Inbody<br>Tallímetro<br>PUSH<br>Inbody<br>Programa<br>Excel UH<br>Lista de Intercambios<br>Computadora<br>Material Educativo | 40 horas | Consulta Externa | IMC<br>C.A<br>MUST | Los datos obtenidos reflejan que el estado nutricional predominante entre los participantes, según el IMC es el sobrepeso con un 33% de los evaluados en esta categoría. Aunque una parte significativa de los participantes se encuentra dentro de rangos normales de IMC, la medición de la |

---

circunferencia abdominal y la alteración en el perfil lipídico reveló un mayor riesgo de desarrollar enfermedades de tipo cardiovascular. En cuanto a la percepción de la intervención nutricional brindada, los resultados fueron positivos. El 88% de los participantes calificó el servicio ofrecido como excelente, mientras que el 12.5% lo describió como muy bueno, además el 100% de los encuestados destacó la utilidad de las charlas impartidas como herramientas que les

---

---

permiten  
mejorar sus  
hábitos  
alimentarios  
y mejores  
decisiones de  
consumo.

---

Fuente: Elaboración propia, 2025.

### **Sistematización**

Se atendieron a 40 personas con un tiempo invertido dispuesto por el hotel de 30 min por paciente, mas 30 minutos para la confección del plan de alimentación y el envío de los documentos por medio de correo.

Dentro de los principales hallazgos se evidencia que 36 de las personas que asistieron a la primera consulta poseen sobre peso u obesidad, seguido de una mujer embarazada y 3 personas normo peso que deseaban modificar sus estilos alimenticios.

Los principales hábitos encontrados en la población, fue el consumo excesivo de comida alta en azúcares como galletas o repostería, métodos de cocción como frituras y un alto porcentaje de alimentación fuera de casa en establecimientos de comida rápida, los cuales van a ser puntos importantes para abordar en las consultas de seguimiento, ya que al menos un 50% de los asociados presentaron según exámenes bioquímicos elevaciones en el colesterol total, triglicéridos y descenso del colesterol HDL.

### 3.2.2 Actividad 7: Consulta de Seguimiento

Objetivo: Brindar seguimiento de la consulta nutricional para la valoración de la población que según las actividades diagnosticas resultaron con problemas en el estado nutricional.

**Tabla N° 10. Consulta de Seguimiento**

| Actividad               | N°Participantes | Materiales  | Tiempo   | Metodología      | Instrumento | Resultados   |
|-------------------------|-----------------|---|----------|------------------|-------------|--|
| Consulta de Seguimiento | 20              | Bascula<br>Inbody<br>Tallímetro<br>PUSH<br>Inbody<br>Programa<br>Excel UH<br>Lista de Intercambios<br>Computadora<br>Material Educativo | 20 horas | Consulta Externa | IMC<br>C.A  | Se observó una reducción de porcentaje grasa promedio entre 0,8 a 1.6 kg en el participante que poseían un exceso de grasa corporal. El 50 % de los pacientes que asistieron a la consulta nutricional de seguimiento reportó haber incorporado al menos una recomendación nutricional, teniendo en cuenta que había exceso de consumo de productos ultra procesados |

---

en los  
tiempos de  
comida de  
meriendas y  
colación  
nocturna.  
(VER ANEXO  
7)

---

Fuente: Elaboración propia, 2025.

### **Sistematización**

Durante esta segunda fase de intervención, se brindó una consulta de seguimiento a los 20 participantes atendidos previamente, modificando el tiempo a 15 minutos por paciente más 30 minutos adicionales para ajustes en los planes de alimentación.

Los hallazgos más destacados indican que 24 personas (60%) lograron reducir peso, mientras que un 50 % de los pacientes comentó haber mejorado al menos 1 variable propuesta como recomendación que dependía del abordaje que se les brindó, especialmente personas con lípidos alterados.

La totalidad de los asociados reportó una mejora en la relación con la alimentación y un mejor compromiso con las indicaciones para mejorar sus hábitos de alimentación, dentro de los mismos aquellos que buscaban una pérdida de su porcentaje de grasa lograron perder entre 0,8% a 3% de grasa entre la primera y la segunda consulta (Ver Tabla 51 y 52 en Anexo 7).

La consulta de seguimiento se realizó desde el 6 de febrero hasta el 7 de marzo en las cuales se utilizó el consultorio médico de la empresa.

### 3.2.3 Actividad 8: Educación Nutricional en Diabetes Mellitus

Objetivo: Brindar educación nutricional para los asociados, por medio de una charla para personas con deficiencias en conocimiento sobre Diabetes Mellitus.

*Tabla N° 11. Educación Nutricional en Diabetes Mellitus*

| Actividad                                  | N°Participantes                 | Materiales                                    | Tiempo | Metodología | Instrumento  | Resultados   |
|--|---------------------------------|---|--------|-------------|--------------|--|
| Educación Nutricional en Diabetes Mellitus | 11 presenciales<br>15 virtuales | Computadora<br>Pantalla<br>Material Educativo | 1 hora | Charlas     | Google Forms | Se Mejora significativa del conocimiento general sobre prevención, consumo de productos ultra procesados, las cuales fueron debilidades encontradas en las actividades diagnósticas de frecuencia de consumo. Se consigue un 100% de las respuestas deseadas en la aplicación del cuestionario de conocimiento |

Fuente: Elaboración propia, 2025.

### **Sistematización**

Las charlas se brindaron en los espacios asignados por la supervisora de entrenamiento del hotel y se buscó personal que tuviera interés en los temas a conversar, sobre todo aquellos que tenían diagnosticados en ellos la enfermedad o algún familiar con la misma, con la creación de una presentación, respaldada con información reciente según el manual de ADA del 2025 sobre cuidado y tratamiento en Diabetes, basado en normativas internacionales. Este proceso tomó aproximadamente 45min de charlas y 15 min para la aplicación del cuestionario y consultas sobre el tema impartido, luego de la aplicación del cuestionario a las participantes de la charla, se evidencia una comprensión de un 100 % de las preguntas evaluadas, donde previamente tenían un porcentaje menor de un 84,2 %.

### 3.2.4 Actividad 9: Educación Nutricional sobre Hipertensión Arterial y Enfermedades Cardiovasculares

Objetivo: Brindar educación nutricional para los asociados, por medio de una charla para personas con deficiencias en conocimiento sobre Hipertensión Arterial y Enfermedades Cardiovasculares.

*Tabla N° 12. Educación Nutricional sobre Hipertensión Arterial y Enfermedades*

*Cardiovasculares*

| Actividad                             | N°Participantes                | Materiales                                    | Tiempo | Metodología | Instrumento  | Resultados   |
|---------------------------------------|--------------------------------|---|--------|-------------|--------------|--|
| Educación Nutricional sobre HTA y ECV | 15 presenciales<br>8 virtuales | Computadora<br>Pantalla<br>Material Educativo | 1 hora | Charlas     | Google Forms | . El 100% de los convocados, asistió a la charla y mejoró conocimiento sobre la hipertensión arterial y sus complicaciones a largo plazo, además, se logró abordar puntos importantes en el tema referentes a manejo de la enfermedad recomendaciones y conocimiento para el abordaje de esta. |

Fuente: Elaboración propia, 2025.

**Sistematización:**

La charla se realizó en dos sesiones: una virtual y otra presencial, permitiendo una mayor accesibilidad para los asociados. Se priorizó la participación de personas con antecedentes personales o familiares de hipertensión y otras patologías cardiovasculares. La presentación incluyó contenido visual interactivo sobre factores de riesgo, alimentos con alto contenido de sodio, impacto del estilo de vida y estrategias nutricionales preventivas.

El proceso educativo fue reforzado con una dinámica, donde los asistentes participaron activamente, ayudando a desmitificar creencias erróneas sobre el consumo de algunos alimentos. Se aplicó un formulario para la comprobación de la comprensión de los temas brindados en la charla, de los cuales un 93 % tuvieron amplia comprensión del material brindado.

Se destinó 1 hora para la concepción de la charla, de los cuales 40 min fueron para impartir el contenido de la presentación, 10 min se utilizaron para contestar el cuestionario con preguntas importantes pero concisas y también se destinó 10 min al final de la charla para realizar preguntas referentes al tema.

### 3.2.5 Actividad 10: Educación Nutricional sobre importancia del etiquetado

Objetivo: Brindar educación nutricional para los asociados, por medio de una charla para personas con deficiencias en conocimiento sobre Importancia del Etiquetado.

*Tabla N° 13. Educación Nutricional Sobre Etiquetado*

| Actividad  | N°Participantes | Materiales  | Tiempo | Metodología | Instrumento  | Resultados   |
|--|-----------------|-------------|--------|-------------|--------------|--|
| Educación Nutricional sobre importancia del etiquetado | 20 presenciales | Computadora | 1 hora | Charlas     | Google Forms | Aumento del reconocimiento de información clave en etiquetas y reducción de errores comunes al interpretar valores nutricionales en puntos clave como, tamaño de las porciones, cantidad de calorías por porción, lectura de alimentos elevados en ciertos nutrientes como sodio, azúcar y grasas. Luego del cuestionario de comprobación de conocimientos se divisa |

---

un entendimiento del 95% de los asociados presentes sobre la importancia del etiquetado.

---

Fuente: Elaboración propia, 2025.

### **Sistematización:**

La actividad fue diseñada para responder a una necesidad detectada en los diagnósticos: la dificultad para interpretar etiquetas nutricionales en productos de consumo habitual. La charla incluyó ejemplos prácticos con empaques reales, resaltando puntos clave como porciones, calorías, azúcar añadida y grasas.

Se utilizaron herramientas visuales en formato infográfico y se realizó una actividad práctica donde cada participante eligió un producto, leyó su etiqueta y explicó su valor nutricional. Al finalizar, se aplicó un formulario que evidenció una mejora notable en la comprensión, especialmente en temas como contenido de sodio y azúcares ocultos. Los participantes manifestaron sentirse más empoderados para tomar decisiones alimenticias informadas.

### 3.2.6 Actividad 11: Educación Nutricional sobre Manipulación de Alimentos e Inocuidad Alimentaria

Objetivo: Brindar educación nutricional para los asociados, por medio de una charla para personas con deficiencias en conocimiento sobre Manipulación de Alimentos e Inocuidad Alimentaria.

*Tabla N° 14. Educación Sobre Manipulación de Alimentos e Inocuidad Alimentaria*

| Actividad  | N°Participantes | Materiales  | Tiempo | Metodología | Instrumento  | Resultados   |
|--|-----------------|-------------|--------|-------------|--------------|--|
| Educación en Manipulación de Alimentos e Inocuidad Alimentaria | 30              | Computadora | 1 hora | Charlas     | Google Forms | Se genera mayor conciencia sobre prácticas seguras, detección de errores comunes y compromiso de aplicar BPM en la cocina, ya que estos 30 asociados están encargados de las 5 cocinas que maneja el Marriott, lo cual por la responsabilidad que representan y respondiendo a refrescar los conocimientos sobre manipulación de alimentos |

---

aplicados en el diagnóstico inicial en el reglamento técnico centroamericano.

---

Fuente: Elaboración propia, 2025.

### **Sistematización:**

La actividad fue diseñada en colaboración con el área de las cocinas, identificando la necesidad de reforzar conocimientos sobre seguridad alimentaria debido a la rotación constante de personal. La capacitación incluyó videos breves sobre casos reales de intoxicaciones alimentarias, discusión sobre prácticas incorrectas y explicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Esta sesión de capacitación utilizando los formularios de la PAHO para capacitación en procesos de elaboración de alimentos, buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria.

Esta sesión se brindó en lo largo de 1 hora de las cuales se destinó 45 min para desarrollo de la charla, mas 10 min para la aplicación del formulario de comprobación de conocimientos.

Durante la sesión, los asistentes compartieron experiencias propias en la cocina, lo que permitió un abordaje práctico y contextualizado. Se aplicó un formulario digital al finalizar, donde se midió el conocimiento adquirido y se reforzaron aspectos críticos como la contaminación cruzada, la temperatura de cocción segura y el almacenamiento adecuado. La respuesta fue positiva, con un 92% de los participantes manifestando haber aprendido nuevas prácticas para implementar en su rutina laboral.

### 3.2.7 Actividad 12: Curso PAHO Manipulación de Alimentos

Objetivo: Reforzar el conocimiento sobre el inocuidad alimentaria y manipulación de alimentos mediante el curso manipulación de alimentos de PAHO.

*Tabla N° 15. Curso de manipulación de alimentos*

| Actividad                              | N°Participantes | Materiales | Tiempo | Metodología       | Instrumento   | Resultados  |
|--|-----------------|------------|--------|-------------------|---|---|
| Curso de Manipulación de Alimentos FAO | 30              | Manual FAO | 1 hora | Charla Presencial | Cuestionario comprobación de conocimiento adquirido | Se brindó la charla al 100 % de los asociados para el refuerzo de las buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria según PAHO. De los cuales el total de asociados entendieron la importancia de la inocuidad, las buenas prácticas de manufactura para los clientes del hotel y los asociados de la cocina. |

Fuente: Elaboración propia, 2025.

## **Sistematización**

La manipulación de alimentos corresponde a un pilar fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y brindar seguridad a los consumidores que acuden a los servicios de alimentación. Como objetivo de reforzar estos aspectos, como actividad se impartió un curso presencial sobre manipulación de alimentos a 30 colaboradores, como un repaso de los conceptos clave.

Al finalizar el curso, los colaboradores realizaron una encuesta para evaluar la comprensión de los temas abordados. Las preguntas se basaron en los conceptos de manipulación, inocuidad y buenas prácticas dentro de la cocina y en la recepción de alimentos, las cuales fueron respondidas correctamente. De la misma forma, todos los participantes denotaron conocimiento sobre los distintos tipos de peligros que se presentan durante la manipulación de alimentos como los físicos, químicos y biológicos.

### 3.2.8 Actividad 13: Costeo de Recetas

Objetivo: Costear las recetas y sub-recetas del menú de asociados del Hotel Marriott Hacienda Belén

*Tabla N° 16. Costeo de Recetas*

| Actividad         | N°Participantes | Materiales                             | Tiempo   | Metodología                       | Instrumento                                  | Resultados                                       |
|-------------------|-----------------|--|----------|-----------------------------------|--|--|
| Costeo de Recetas | N/A             | Bascula<br>Tallímetro<br>Base de Datos | 50 horas | Recolección y análisis de recetas | Base de datos digital y plantillas de costeo | Se costeo un total de 49 recetas y 12 subrecetas |

Fuente: Elaboración propia, 2025.

#### **Sistematización**

El costeo de las recetas, fue elaborado entre octubre y diciembre del 2024 y con una duración promedio de una hora diaria. En total fueron 49 recetas y 12 subrecetas, las cuales representan el 80% del menú que se ofrece en el hotel. Esta labor, fue realizada siguiendo el protocolo establecido para el costeo entre las que destacan el costeo de las recetas ofrecidas en el servicio de alimentos, la definición de tamaños de porciones acordes con las necesidades energéticas de los asociados. El proceso inició con la solicitud de los menús previamente utilizados en la cafetería; se facilitaron tres. En estos menús se encontró la particularidad de que se repetían varias recetas, lo que quería decir, que a pesar de que el menú se modificaba mensualmente, estos tenían ciertas preparaciones se utilizan de manera recurrente. El total de recetas identificadas que correspondían a platos principales y componentes fijos fue de 58 recetas. Sin embargo, debido al tiempo limitado de la práctica, se priorizaron 49 recetas y 12 subrecetas.(VER ANEXO 9).

## **CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## 4.1 CONCLUSIONES

La intervención nutricional llevada a cabo en el Hotel Costa Rica Marriott Hacienda Belén permitió cumplir con los objetivos planteados de forma integral, aportando evidencia clara sobre la importancia de implementar estrategias sostenidas y adaptadas al entorno laboral para mejorar el estado nutricional y el bienestar de los asociados.

- Mediante el análisis cualitativo y cuantitativo del menú, se logró evaluar la composición nutricional de los platillos mediante herramientas como Valor NUT e INCAP, determinando desequilibrios energéticos y una distribución de macronutrientes que, en algunos casos, no se ajustaba a las recomendaciones para adultos jóvenes. Esta información es esencial para orientar una futura reformulación del menú.
- El análisis del menú evidenció oportunidades de mejora en cuanto a variedad, balance nutricional y adecuación calórica según los distintos turnos de trabajo, razón por la cual se realizó el costeo del menú con enfoque en un mejor balance nutricional.
- Para la mejora del conocimiento nutricional se llevaron a cabo sesiones educativas con diferentes focos de interés como enfermedades crónicas no transmisibles y manipulación de alimentos, las cuales generaron un impacto positivo, promoviendo espacios de participación y fomentando el aprendizaje de temas clave como el etiquetado nutricional. Muchos colaboradores aplicaron de forma inmediata estos conocimientos, evidenciando cambios positivos en sus decisiones alimentarias.
- El diagnóstico del estado nutricional evidenció una alta tendencia de los asociados presentan sobrepeso u obesidad y un porcentaje mínimo en desnutrición, reflejando una

realidad preocupante que requiere atención, por lo cual se brindó una consulta nutricional para los asociados con una consulta de seguimiento que buscara la mejora del estado nutricional de los asociados.

- Las consultados nutricionales individuales permitieron adaptar las recomendaciones a las necesidades específicas de cada colaborador, promoviendo una mayor conciencia sobre hábitos más saludables en alimentación.

## 4.2 RECOMENDACIONES

A partir del análisis de los resultados obtenidos durante la intervención nutricional en el Hotel Costa Rica Marriott Hacienda Belén, se proponen las siguientes acciones que podrían ayudar a mejorar el estado nutricional de los colaboradores y fortalecer las buenas prácticas dentro del hotel:

- Realizar talleres educativos sobre nutrición de forma continua, tomando en cuenta los distintos niveles de formación del personal. En estos espacios se pueden tratar temas como alimentación saludable, cómo leer etiquetas, controlar porciones y elegir métodos de cocción más saludables, entre otros.
- Ofrecer asesorías nutricionales personalizadas de manera periódica, donde se tomen en cuenta la condición de salud de cada persona, sus horarios de trabajo y preferencias alimenticias. Esto ayudaría a generar recomendaciones más realistas y aplicables en su día a día.
- Reforzar la parte de servicios de alimentos con sesiones de capacitación cada semestre, enfocadas en inocuidad, buenas prácticas de manufactura (BPM) y prevención de la contaminación cruzada. Además, sería ideal establecer un monitoreo interno para asegurar que se mantenga la calidad y la higiene en todo momento.
- Incluir opciones más saludables dentro del menú, como preparaciones al horno, a la plancha o en freidora de aire. También se pueden ofrecer alimentos con más fibra, menos sal, menos azúcar y menos grasa saturada. Es importante que estas opciones sean visibles y atractivas, para que las personas realmente se animen a consumirlas.

- Llevar a cabo campañas internas de concienciación, usando afiches, pantallas dentro del comedor o correos informativos, con mensajes cortos sobre temas como hidratación, importancia del desayuno, actividad física y alimentación equilibrada. Esto se puede complementar con ferias de salud, retos y actividades prácticas junto al equipo médico y nutricional.
- Establecer un sistema de seguimiento, que permita ver si las acciones están dando resultados. Esto incluye monitorear indicadores de salud y nutrición de los colaboradores, y también hacer ajustes cuando sea necesario, para que el proceso se mantenga activo y funcional.

## BIBLIOGRAFÍA

American Diabetes Association (ADA).(s.f.). Diabetes Research, Education, Advocacy.

Recuperado de <https://diabetes.org/>

ASALE, R.-, & RAE. (2024). Antropometría | Diccionario de la lengua española. «Diccionario de la lengua española» - Edición del Tricentenario. <https://dle.rae.es/antropometria>.

Blanco, M., Chavarría, A., & Garita, R. (2021). Abordaje integral de la diabetes mellitus tipo 2: un enfoque multidisciplinario para el control metabólico.

Bejarano, J., & Díaz, M. (2012). Alimentación laboral una estrategia para la promoción de la salud del trabajador. *Revista de la Facultad de Medicina*.

Castro, Q. D. A., Rivera, S. N., & Solera, V. A. (2023). Síndrome metabólico: generalidades y abordaje temprano para evitar riesgo cardiovascular y diabetes mellitus tipo 2. *Revista Médica Sinergia*, 8(2).

Davidson, Michael. H., & Pradeep, P. (2023). Dislipidemia (dislipemia)—Trastornos hormonales y metabólicos. Manual MSD versión para público general. <https://www.msdmanuals.com/es/hogar/trastornos-hormonales-y-metabolicos/trastornos-relacionados-con-el-colesterol/dislipidemia-dislipemia>

de la O, D. (2025, February 4). Historia clínica nutricional. AgendaPro Blog. <https://agendapro.com/blog/historia-clinica-nutricional/>

Galancho, I. (2023). Quema tu dieta: Pierde grasa y mejora tu rendimiento con rigor y ciencia. Grijalbo

- Giné, A. (2022, June 21). ¿Por qué es tan importante el valor nutricional y cómo se calcula? Escuela de Postgrado de Medicina y Sanidad. <https://postgradomedicina.com/valor-nutricion-definicion-importancia/>
- Gobierno de México. (2021). Activa tu modo saludable. gob.mx. <http://www.gob.mx/promosalud/acciones-y-programas/activa-tu-modo-saludable>.
- Hidalgo, C., & Peña, M. (2021). Cuantificación del desperdicio de alimentos en servicios de alimentación de la Universidad de Costa Rica. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 23(2), Article 2. <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v23n2a02>
- Institute of Medicine, National Academies. (2005). *Dietary Reference intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (2002/2005) and Dietary Reference intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate* (Institute of Medicine, National Academies). <https://doi.org/10.17226/10490>
- Larrosa, P. (2021, July 3). Definiciones de menú, carta y buffet (tipos). La Verdad. <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/definiciones-menu-carta-buffet-tipos-20070326000000-nt.html>
- Liivat, K. (2024). A Quick Guide on the Food Service Industry. <https://www.fooddocs.com/post/food-service>
- Lobstein, T., Jackson-Leach, R., Powis, J., Brinsden, H., & Gray, M. (2023). World Obesity Atlas 2023. World Obesity Federation. <https://www.worldobesity.org/resources/resource-library/world-obesity-atlas-2023>

Marriott International. (s.f.a). Nuestra historia de innovación.  
<https://www.marriott.com/es/about/culture-and-values/history.mi>

Marriott International. (s.f.b). Acerca de Marriot.  
<https://www.marriott.com/es/marriott/aboutmarriott.mi>

Maza-Ávila, F. J., Caneda-Bermejo, M. C., Vivas-Castillo, A. C., Maza-Ávila, F. J., Caneda-Bermejo, M. C., & Vivas-Castillo, A. C. (2022). Hábitos alimenticios y sus efectos en la salud de los estudiantes universitarios. Una revisión sistemática de la literatura. *Psicogente*, 25(47), 110–140. <https://doi.org/10.17081/psico.25.47.4861>

Ministerio de Salud. (2025). Enfermedades No Transmisibles representaron el 80.73% de las defunciones en el territorio nacional para el año 2019. Ministerio de Salud Costa Rica.  
<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/prensa/60-noticias-2023/1498-enfermedades-no-transmisibles-representaron-el-80-73-de-las-defunciones-en-el-territorio-nacional-para-el-ano-2019>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2025). Educación Alimentaria y Nutricional. Food and Agriculture Organization of the United Nations.  
<http://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/es/>

Organización Mundial de la Salud. (2024). Actividad física. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/physical-activity>

Organización Mundial de la Salud. (2023). Hipertensión arterial: información clave. Recuperado de [sitio web de la OMS].

- Organización Mundial de la Salud. (s.f.). Obesidad y sobrepeso. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). Inocuidad de alimentos. Recuperado de <https://www.paho.org/es/temas/inocuidad-alimentos>
- Red Costarricense para la Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. (2017). *Guía de medición de desperdicio en cocinas institucionales o comerciales: Guías de medición, prevención y reducción de pérdida y desperdicio de alimentos* (1.<sup>a</sup> ed.). Editorial Tecnológica de Costa Rica. [https://www.tec.ac.cr/sites/default/files/media/doc/2\\_guia\\_medicion\\_cocinas\\_web.pdf](https://www.tec.ac.cr/sites/default/files/media/doc/2_guia_medicion_cocinas_web.pdf)
- Rubino, F., et al. (2025). Definition and diagnostic criteria of clinical obesity. *The Lancet Diabetes & Endocrinology*. [https://doi.org/10.1016/S2213-8587\(25\)00001-X](https://doi.org/10.1016/S2213-8587(25)00001-X)
- Ruiz Quintero, M. A. (2024, January 4). Cómo abordar la esteatosis hepática en el paciente con DM2. *Revista Diabetes*. <https://www.revistadiabetes.org/complicaciones/como-abordar-la-esteatosis-hepatica-en-el-paciente-con-dm2/>
- Santos Holguín, S. A., Barros Rivera, S. E., Santos Holguín, S. A., & Barros Rivera, S. E. (2022). Influencia del Estado Nutricional en el Rendimiento Académico en una institución educativa. *Vive Revista de Salud*, 5(13), 154–169. <https://doi.org/10.33996/revistavive.v5i13.138>
- Suverza, A. (2023). *El ABCD de la evaluación del estado de nutrición*. Librería Acuario Oaxaca.
- U.S. Food and Drug Administration. (s.f.). Nutrition Facts Label. Recuperado de <https://www.fda.gov/food/nutrition-education-resources-materials/nutrition-facts-label>

## **ANEXOS**

ANEXO 1. Ficha del diagnóstico nutricional del Marriott Hacienda Belén

MINI **FERIA**

*Salud*

MARRIOTT  
**BONVOY**<sup>™</sup>

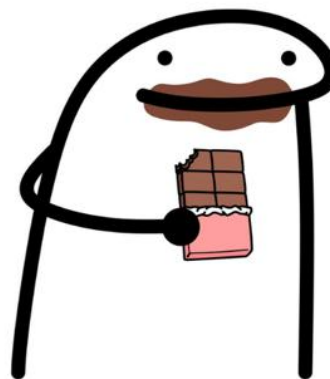
**Nombre:** \_\_\_\_\_

**PUESTO:** \_\_\_\_\_



|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Edad</b>        |  |
| <b>Genero</b>      |  |
| <b>Peso (Kg)</b>   |  |
| <b>Altura (cm)</b> |  |

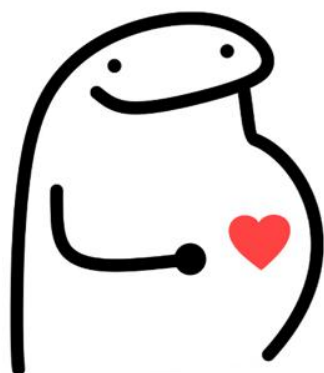
|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>IMC</b>         |  |
| <b>C.C</b>         |  |
| <b>C.Abdominal</b> |  |
| <b>C.Muñeca</b>    |  |



# CLASIFICACION

| CIRCUNFERENCIA ABDOMINAL |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| <b>Genero</b>            | <b>Riegos Elevado</b> |
| <b>Mujeres</b>           | <b>&gt; 88 cm</b>     |
| <b>Hombres</b>           | <b>&gt; 102 cm</b>    |

| ESTRUCTURA CORPORAL |                  |                 |                  |
|---------------------|------------------|-----------------|------------------|
| Tamaño              | Pequeña          | Mediana         | Grande           |
| <b>Mujer</b>        | <b>&lt; 10,1</b> | <b>10,1-11</b>  | <b>&gt; 11</b>   |
| <b>Hombre</b>       | <b>&lt; 9,6</b>  | <b>9,6-10,4</b> | <b>&gt; 10,4</b> |



| INDICE DE MASA CORPORAL (IMC) |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Normal</b>                 | <b>18,5-24,9 kg/m<sup>2</sup></b> |
| <b>Sobrepeso</b>              | <b>25-29,9 kg/m<sup>2</sup></b>   |
| <b>Obesidad</b>               | <b>30-34,9 kg/m<sup>2</sup></b>   |

## ANEXO 2. Cuestionario Conocimiento Nutricional y Frecuencia Consumo

# Conocimientos en Manipulación de Alimentos

El siguiente cuestionario tiene como propósito evaluar los conocimientos en manipulación de alimentos.  
El mismo es de carácter anonimo y confidencial

topocheerdotero@gmail.com [Cambiar de cuenta](#)



No compartido

1. ¿Qué es un microorganismo?

- Seres vivos que solamente se pueden observar a través de un microscopio
- Son seres como bacterias, hongos y hormigas
- Son materiales como el metal y las piedras

2. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?

- La limpieza elimina todos los microorganismos y la desinfección no lo hace
- La limpieza es lo mismo que esterilizar
- La limpieza es remover la suciedad y la desinfección es la reducción de microorganismos

3. ¿Cuáles son tres formas de contaminación física?

- Desinfectante, cloro, jabón
- Clip, liga, vidrio
- Moscas, cucarachas, virus

4. ¿Cuándo se da la contaminación cruzada?

- Se transporta de manera incorrecta los alimentos crudos junto con alimentos cocinados
- Se realizan las mediciones de temperatura para corroborar que el alimento se encuentre cocido
- Se almacenan los productos procesados o semiprocados de manera correcta

5. ¿Cuál es el color de tabla de picar adecuado para procesar las frutas y vegetales?

- Rojo
- Amarillo
- Verde

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación cruzada?

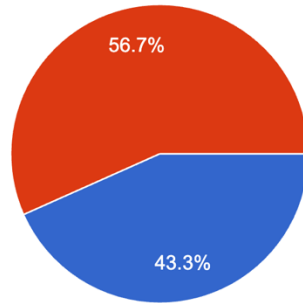
- Utilizar un limpión desinfectado para limpiar una superficie de acero inoxidable
- Utilizar la tabla de color verde para picar
- Utilizar el mismo cuchillo para cortar carnes y frutas

7. ¿Cuál es una norma básica de higiene en el servicio de alimentos?

- Utilizar zapatos abiertos para mejor ventilación del pie
- Utilizar redecilla, guantes, cubre bocas
- Utilizar curitas en caso de una herida

7. ¿Cuál es una norma básica de higiene en el servicio de alimentos?

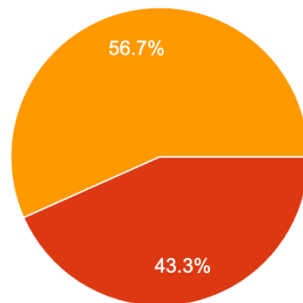
30 responses



- Utilizar zapatos abiertos para mejor ventilación del pie
- Utilizar redecilla, guantes, cubre bocas
- Utilizar curitas en caso de una herida

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación cruzada?

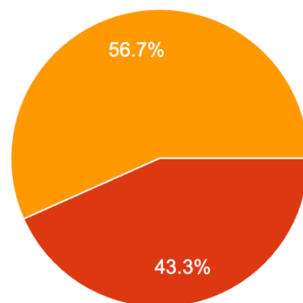
30 responses



- Utilizar un limpión desinfectado para limpiar una superficie de acero inoxidable
- Utilizar la tabla de color verde para picar
- Utilizar el mismo cuchillo para cortar carnes y frutas

5. ¿Cuál es el color de tabla de picar adecuado para procesar las frutas y vegetales?

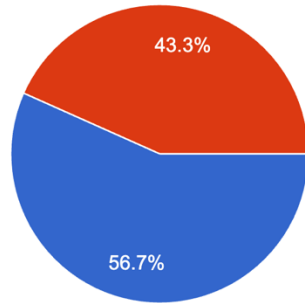
30 responses



- Rojo
- Amarillo
- Verde

#### 4. ¿Cuándo se da la contaminación cruzada?

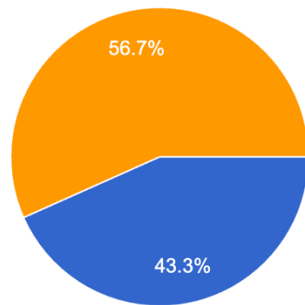
30 responses



- Se transporta de manera incorrecta los alimentos crudos junto con alimentos cocinados
- Se realizan las mediciones de temperatura para corroborar que el alimento se encuentre cocido
- Se almacenan los productos procesados o semiprocados de manera correcta

#### 3. ¿Cuáles son tres formas de contaminación física?

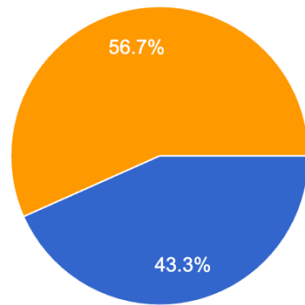
30 responses



- Desinfectante, cloro, jabón
- Clip, liga, vidrio
- Moscas, cucarachas, virus

## 2. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?

30 responses



- La limpieza elimina todos los microorganismos y la desinfección no lo hace
- La limpieza es lo mismo que esterilizar
- La limpieza es remover la suciedad y la desinfección es la reducción de microorganismos

8. ¿Cuál es el rango de temperatura para que un alimento se encuentre en zona de peligro?

- 10° a 70° C
- 0° a 5° C
- 5° a 65° C

9. ¿Cuál es la temperatura adecuada que debe tener un trozo de carne para que este bien cocido?

- Mayor de 45°C
- Mayor de 55°C
- Mayor de 65°C

10. ¿Cuál es la temperatura adecuada del cuarto frio?

- 0° a 5° C
- 18° a 0° C
- 10° a 20° C

Enviar

Borrar formulario

# Encuesta sobre la Frecuencia de Consumo y Calidad de la Alimentación

Por favor, responde con la mayor sinceridad posible. La encuesta es anónima y los datos serán utilizados únicamente con fines de estudio.

topocheerdotero@gmail.com [Cambiar de cuenta](#)



 No compartido

## Edad

- 18-30 años
- 31-45 años
- 46-60 años
- Mas de 60 años

## Genero

- Masculino
- Femenino

Nivel de educación:

- Primaria
- Secundaria
- Tecnico Medio
- Universidad
- Posgrado

¿Con qué frecuencia consumes frutas frescas?

- Todos los días
- 3-5 veces por semana
- 1-3 veces por semana
- Nunca

¿Con qué frecuencia consumes verduras (excluyendo papa, yuca o plátano)?

- Todos los días
- 3-5 veces por semana
- 1-3 veces por semana
- Nunca

¿Consumes granos enteros (arroz integral, avena, quinoa etc.) diariamente?

- 3 o mas Porciones
- 1-2 porciones
- Ninguna

¿Con qué frecuencia consumes carnes procesadas (embutidos, jamón, salchichas, etc.)?

- Todos los Dias
- 3-5 veces por semana
- 1-3 veces por semana
- Nunca

¿Con qué frecuencia consumes productos lácteos o derivados (leche, yogurt, queso)?

- Todos los Dias
- 3-5 veces por semana
- 1-3 veces por semana
- Nunca

¿Cuántas veces a la semana consumes productos altos en azúcares (gaseosas, chocolates, galletas, etc.)?

- Todos los Días
  - 3-5 veces por semana
  - 1-3 veces por semana
  - Nunca
- 

¿Con qué frecuencia consumes alimentos preparados fuera de casa (papas fritas, pizza, hamburguesas etc.)?

- Todos los Días
  - 3-5 veces por semana
  - 1-3 veces por semana
  - Nunca
- 

¿Cuanto consumes de agua por día?

- Mas de 8 Vasos al Dia
- 5-7 vasos por dia
- 3-4 vasos por dia
- Menos de 2 vasos por dia

¿Con qué frecuencia realizas meriendas (frutas, nueces, yogurt, etc.)?

- Todos los Dias
- 3-5 veces por semana
- 1-3 veces por semana
- Nunca

¿Consideras que tu alimentación diaria es...?

- Saludable
- Regular
- Poco Saludable

Cuántas comidas consumes fuera de casa en una semana (restaurantes, sodas, etc.)?

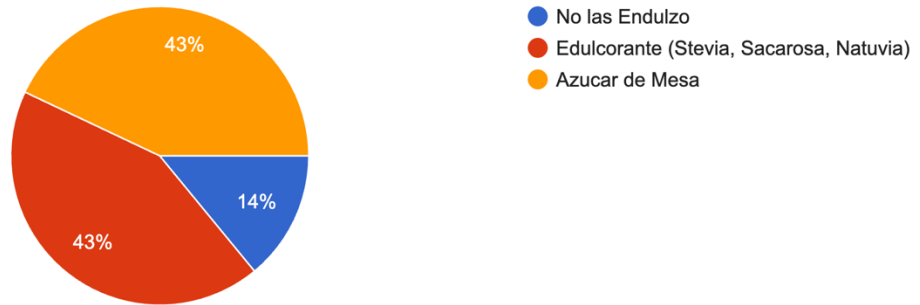
- 3-5 veces por semana
- 1-3 veces por semana
- Mas de 5 veces por semana

Enviar

Borrar formulario

## 6. ¿Cómo endulza las bebidas que va a consumir?

114 responses



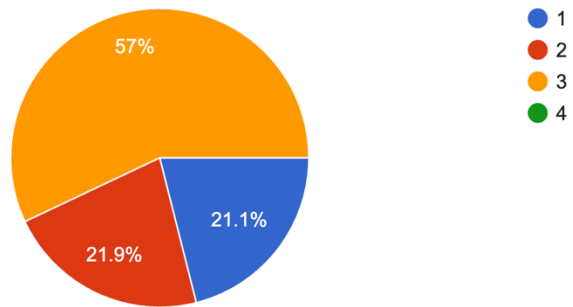
## 14. ¿ Que significa los hexágonos negros en los productos alimenticios que conseguimos en los supermercados?

114 responses



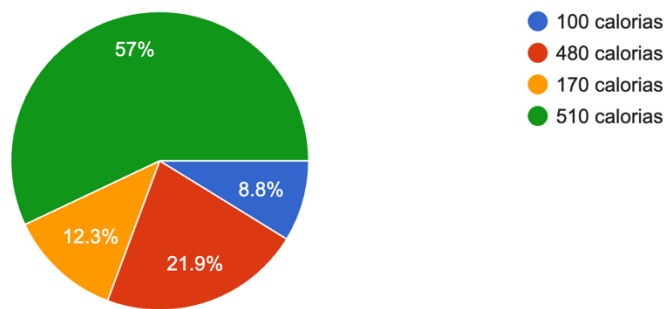
13. ¿ Cuantas Galletas contiene un porción en la anterior imagen de etiqueta nutricional?

114 responses



12. ¿ Cuantas calorías totales posee la siguiente etiqueta nutricional?

114 responses



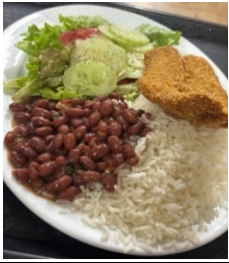
### ANEXO 3. Tablas del análisis cualitativo del menú

**Tabla N° 17. Evaluación de preparación: gallo pinto con huevo**

| Tiempo de Comida: Desayuno         |            |  |         |      |          |
|------------------------------------|------------|---|---------|------|----------|
| Preparación: Gallo pinto con Huevo |            |   |         |      |          |
| Característica Organoléptica       | Evaluación |   |         |      |          |
|                                    | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |
| Aroma                              |            |   | X       |      |          |
| Gusto                              |            | X   |         |      |          |
| Armonía                            |            | X   |         |      |          |
| Textura                            |            |   | X       |      |          |
| Temperatura                        |            |   | X       |      |          |
| Tamaño                             | X          |   |         |      |          |
| Apariencia                         |            | X   |         |      |          |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 18. Evaluación de preparación: pescado**

| Tiempo de Comida: Almuerzo   |            |  |         |      |          |
|------------------------------|------------|---|---------|------|----------|
| Preparación: Pescado         |            |   |         |      |          |
| Característica Organoléptica | Evaluación |   |         |      |          |
|                              | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |
| Aroma                        |            | X   |         |      |          |
| Gusto                        | X          |   |         |      |          |
| Armonía                      |            |   | X       |      |          |
| Textura                      | X          |   |         |      |          |
| Temperatura                  |            | X   |         |      |          |
| Tamaño                       |            |   | X       |      |          |
| Apariencia                   | X          |   |         |      |          |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 19. Evaluación de preparación: pescado envuelto en huevo**

| Tiempo de Comida: Almuerzo             |            |  |         |      |          |  |
|--|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Pescado Envuelto en Huevo |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica           | Evaluación |   |         |      |          |  |
|  | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                                  |            | X   |         |      |          |  |
| Gusto                                  | X          |   |         |      |          |  |
| Armonía                                |            |   | X       |      |          |  |
| Textura                                | X          |   |         |      |          |  |
| Temperatura                            |            |   | X       |      |          |  |
| Tamaño                                 |            | X   |         |      |          |  |
| Apariencia                             |            |   | X       |      |          |  |


Observación: Mejorar el Empanizado. Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 20. Evaluación de preparación: arroz cantones**

| Tiempo de Comida: Almuerzo   |            |  |         |      |          |  |
|------------------------------|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Arroz Cantones  |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica | Evaluación |   |         |      |          |  |
|                              | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                        |            | x   |         |      |          |  |
| Gusto                        |            |   | X       |      |          |  |
| Armonía                      | X          |   |         |      |          |  |
| Textura                      |            | x   |         |      |          |  |
| Temperatura                  |            | X   |         |      |          |  |
| Tamaño                       |            | X   |         |      |          |  |
| Apariencia                   | X          |   |         |      |          |  |


Observación: No tenía un sabor apetecible a pesar de sus características organolépticas. Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 21. Evaluación de preparación: tacos de res**

| Tiempo de Comida: Almuerzo   |            |  |         |      |          |
|------------------------------|------------|---|---------|------|----------|
| Preparación: Tacos de Res    |            |   |         |      |          |
| Característica Organoléptica | Evaluación |   |         |      |          |
|                              | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |
| Aroma                        |            | X   |         |      |          |
| Gusto                        |            |   | X       |      |          |
| Armonía                      | X          |   |         |      |          |
| Textura                      |            |   | X       |      |          |
| Temperatura                  |            | X   |         |      |          |
| Tamaño                       |            | X   |         |      |          |
| Apariencia                   | X          |   |         |      |          |


Observación: La carne estaba un poco dura. Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 22. Evaluación de preparación: cordon blue**

| Tiempo de Comida: Almuerzo   |            |  |         |      |          |
|------------------------------|------------|---|---------|------|----------|
| Preparación: Cordon Blue     |            |   |         |      |          |
| Característica Organoléptica | Evaluación |   |         |      |          |
|                              | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |
| Aroma                        |            | X   |         |      |          |
| Gusto                        |            | X   |         |      |          |
| Armonía                      | X          |   |         |      |          |
| Textura                      | X          |   |         |      |          |
| Temperatura                  |            | X   |         |      |          |
| Tamaño                       |            |   | X       |      |          |
| Apariencia                   |            | X   |         |      |          |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 23. Evaluación de preparación: carne en salsa**

| Tiempo de Comida: Almuerzo   |            |  |         |      |          |  |
|------------------------------|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Carne en Salsa  |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica | Evaluación |   |         |      |          |  |
|                              | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                        |            | X   |         |      |          |  |
| Gusto                        | X          |   |         |      |          |  |
| Armonía                      |            | X   |         |      |          |  |
| Textura                      | X          |   |         |      |          |  |
| Temperatura                  | X          |   |         |      |          |  |
| Tamaño                       | X          |   |         |      |          |  |
| Apariencia                   | X          |   |         |      |          |  |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 24. Evaluación de preparación: pollo a la parrilla**

| Tiempo de Comida: Almuerzo       |            |  |         |      |          |  |
|----------------------------------|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Pollo a la Parrilla |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica     | Evaluación |   |         |      |          |  |
|                                  | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                            | X          |   |         |      |          |  |
| Gusto                            |            | X   |         |      |          |  |
| Armonía                          | X          |   |         |      |          |  |
| Textura                          | X          |   |         |      |          |  |
| Temperatura                      |            | X   |         |      |          |  |
| Tamaño                           | X          |   |         |      |          |  |
| Apariencia                       | X          |   |         |      |          |  |


Observación: El marinado estaba un poco pasado de sal. Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 25. Evaluación de preparación: pinto con maduros y queso**

| Tiempo de Comida: Desayuno             |            |  |         |      |          |  |
|--|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Pinto con Maduros y Queso |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica           | Evaluación |   |         |      |          |  |
|  | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                                  |            | X   |         |      |          |  |
| Gusto                                  |            | X   |         |      |          |  |
| Armonía                                |            |   | X       |      |          |  |
| Textura                                |            | X   |         |      |          |  |
| Temperatura                            |            | X   |         |      |          |  |
| Tamaño                                 | X          |   |         |      |          |  |
| Apariencia                             | X          |   |         |      |          |  |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 26. Evaluación de preparación: pollo a la plancha**

| Tiempo de Comida: Almuerzo      |            |  |         |      |          |  |
|---------------------------------|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Pollo a la Plancha |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica    | Evaluación |   |         |      |          |  |
|                                 | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                           | X          |   |         |      |          |  |
| Gusto                           | X          |   |         |      |          |  |
| Armonía                         | X          |   |         |      |          |  |
| Textura                         | X          |   |         |      |          |  |
| Temperatura                     | X          |   |         |      |          |  |
| Tamaño                          |            | X   |         |      |          |  |
| Apariencia                      |            | X   |         |      |          |  |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 27. Evaluación de preparación: pollo en salsa blanca con hongos**

| Tiempo de Comida: Almuerzo                    |           |  |         |      |          |
|---|-----------|---|---------|------|----------|
| Preparación: Pollo en Salsa Blanca con Hongos |           |   |         |      |          |
| Característica Organoléptica                  |           | Evaluación  |         |      |          |
|   | Muy Bueno | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |
| Aroma   |           | X   |         |      |          |
| Gusto   | X         |   |         |      |          |
| Armonía                                       |           | X   |         |      |          |
| Textura                                       | X         |   |         |      |          |
| Temperatura                                   | X         |   |         |      |          |
| Tamaño  | X         |   |         |      |          |
| Apariencia                                    |           | X   |         |      |          |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 28. Evaluación de preparación: fajitas de res**

| Tiempo de Comida: Almuerzo   |           |  |         |      |          |
|------------------------------|-----------|---|---------|------|----------|
| Preparación: Fajitas de Res  |           |   |         |      |          |
| Característica Organoléptica |           | Evaluación  |         |      |          |
|                              | Muy Bueno | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |
| Aroma                        | X         |   |         |      |          |
| Gusto                        |           | X   |         |      |          |
| Armonía                      |           | X   |         |      |          |
| Textura                      |           |   | X       |      |          |
| Temperatura                  |           |   | X       |      |          |
| Tamaño                       |           | X   |         |      |          |
| Apariencia                   | X         |   |         |      |          |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 29. Evaluación de preparación: arroz chaufa**

| Tiempo de Comida: Almuerzo   |            |  |         |      |          |  |
|------------------------------|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Arroz Chaufa    |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica | Evaluación |   |         |      |          |  |
|                              | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                        | X          |   |         |      |          |  |
| Gusto                        | X          |   |         |      |          |  |
| Armonía                      | X          |   |         |      |          |  |
| Textura                      | X          |   |         |      |          |  |
| Temperatura                  | X          |   |         |      |          |  |
| Tamaño                       | X          |   |         |      |          |  |
| Apariencia                   |            | X   |         |      |          |  |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 30. Evaluación de preparación: pescado en salsa tártara**

| Tiempo de Comida: Almuerzo            |            |  |         |      |          |  |
|---------------------------------------|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Pescado en Salsa Tártara |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica          | Evaluación |   |         |      |          |  |
|                                       | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                                 | X          |   |         |      |          |  |
| Gusto                                 | X          |   |         |      |          |  |
| Armonía                               | X          |   |         |      |          |  |
| Textura                               | X          |   |         |      |          |  |
| Temperatura                           | X          |   |         |      |          |  |
| Tamaño                                | X          |   |         |      |          |  |
| Apariencia                            | X          |   |         |      |          |  |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 31. Evaluación de preparación: carne de res con verduras**

| Tiempo de Comida: Almuerzo             |            |  |         |      |          |  |
|--|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Carne de Res con Verduras |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica           | Evaluación |   |         |      |          |  |
|  | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                                  | X          |   |         |      |          |  |
| Gusto                                  | X          |   |         |      |          |  |
| Armonía                                | X          |   |         |      |          |  |
| Textura                                | X          |   |         |      |          |  |
| Temperatura                            | X          |   |         |      |          |  |
| Tamaño                                 |            | X   |         |      |          |  |
| Apariencia                             | X          |   |         |      |          |  |


Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 32. Evaluación de preparación: pollo al ajillo**

| Tiempo de Comida: Almuerzo   |            |  |         |      |          |  |
|------------------------------|------------|---|---------|------|----------|--|
| Preparación: Pollo al Ajillo |            |   |         |      |          |  |
| Característica Organoléptica | Evaluación |   |         |      |          |  |
|                              | Muy Bueno  | Bueno   | Regular | Malo | Muy Malo |  |
| Aroma                        |            |   | X       |      |          |  |
| Gusto                        | X          |   |         |      |          |  |
| Armonía                      | X          |   |         |      |          |  |
| Textura                      | X          |   |         |      |          |  |
| Temperatura                  | X          |   |         |      |          |  |
| Tamaño                       |            | X   |         |      |          |  |
| Apariencia                   |            | X   |         |      |          |  |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 33. Evaluación de preparación: lasaña de pollo**

|                              |   |   |       |         |      |          |
|------------------------------|---|---|-------|---------|------|----------|
| Tiempo de Comida: Almuerzo   |   |  |       |         |      |          |
| Preparación: Lasaña de Pollo |   |   |       |         |      |          |
| Característica Organoléptica |   | Evaluación  |       |         |      |          |
|                              |   | Muy Bueno   | Bueno | Regular | Malo | Muy Malo |
| Aroma                        |   |   | X     |         |      |          |
| Gusto                        | X |   |       |         |      |          |
| Armonía                      | X |   |       |         |      |          |
| Textura                      | X |   |       |         |      |          |
| Temperatura                  | X |   |       |         |      |          |
| Tamaño                       | X |   |       |         |      |          |
| Apariencia                   | X |   |       |         |      |          |

**ANEXO 4. Tablas del análisis cuantitativo del menú**

**Tabla N° 34. Evaluación de platos servidos: casado con pescado**

|                                 |                         |                    |                     |                      |                            |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|
| Preparación: Casado con Pescado |                         |                    |                     |                      |                            |
| RDN<br>(2000 kcal)              | N/A                     | 250g               | 100g                | 66g                  | 2000 kcal                  |
| 30% AL                          | N/A                     | 75g                | 30g                 | 20g                  | 600kcl                     |
| <b>Alimento</b>                 | <b>Cantidad<br/>(g)</b> | <b>CHO<br/>(g)</b> | <b>CHON<br/>(g)</b> | <b>Grasa<br/>(g)</b> | <b>Calorias<br/>(kcal)</b> |
| Pescado                         | 120                     | 15                 | 32                  | 17                   | 305                        |
| Arroz                           | 250                     | 30                 | 6                   | 2                    | 160                        |
| Frijoles                        | 125                     | 15                 | 3                   | 1                    | 80                         |
| Ensalada                        | 250                     | 5                  | 2                   | -                    | 25                         |
| Fresco                          | 250                     | 20                 | -                   | -                    | 100                        |
| Total                           | 745g                    | 85                 | 43                  | 20                   | 670                        |
| % ADN                           | %                       | 113%               | 143%                | 100%                 | 111%                       |

Observacion: Este servicio de alimento cuenta con un estilo bufete donde hay diferentes preparaciones, donde el comensal puede solicitar cantidad a gusto y repetir entonces no sigue un lineamiento de porciones propio de un servicio de alimentos. Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 35. Evaluación de platos servidos: gallo pinto con huevo y queso**

| Preparacion: Gallo Pinto Huevo y queso |                 |            |             |              |                    |
|--|-----------------|------------|-------------|--------------|--------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)                     | N/A             | 250g       | 100g        | 66g          | 2000 kcal          |
| 20%                                    |                 | 50g        | 20g         | 13g          | 400 kcl            |
| Alimento                               | Cantidad<br>(g) | CHO<br>(g) | CHON<br>(g) | Grasa<br>(g) | Calorias<br>(kcal) |
| Gallo pinto                            | 250             | 30         | 6           | 2            | 160                |
| Huevo                                  | 120             | -          | 14          | 12           | 150                |
| Queso                                  | 60              | -          | 14          | 10           | 150                |
| Café                                   | 250             | -          | -           | -            | -                  |
|  |                 |            |             |              |                    |
| Total                                  | N/A             | 30g        | 34          | 24g          | 460kcl             |
| % ADN                                  | %               | 60%        | 170%        | 184%         | 115%               |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 36. Evaluación de platos servidos: pescado envuelto en huevo**

| Preparacion: Pescado envuelto en Huevo |                 |            |             |              |                    |
|--|-----------------|------------|-------------|--------------|--------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)                     | N/A             | 250g       | 100g        | 66g          | 2000 kcal          |
| Alimento                               | Cantidad<br>(g) | CHO<br>(g) | CHON<br>(g) | Grasa<br>(g) | Calorias<br>(kcal) |
| Pescado                                | 90              | -          | 21          | 3            | 135                |
| Ensalada                               | 125             | 2,5        | 1           | -            | 12,5               |
| Arroz                                  | 125             | 15         | 3           | 1            | 80                 |
| Frijoles                               | 125             | 15         | 3           | 1            | 80                 |
|  |                 |            |             |              |                    |
| Total                                  |                 | 32,5       | 28          | 5            | 307,5              |
| % ADN                                  | %               | 13%        | 28%         | 7%           | 15%                |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 37. Evaluación de platos servidos: arroz cantones**

| Preparación: Arroz Cantones |              |            |             |              |                    |
|-----------------------------|--------------|------------|-------------|--------------|--------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)          | N/A          | 250g       | 100g        | 66g          | 2000 kcal          |
| Alimento                    | Cantidad (g) | CHO<br>(g) | CHON<br>(g) | Grasa<br>(g) | Calorias<br>(kcal) |
| Arroz Cantones              | 250          | 30         | 20          | 12           | 160                |
| Pescado                     | 90           | -          | 21          | 9            | 135                |
| Vegetales                   | 250          | 5          | 2           | -            | 25                 |
|                             |              |            |             |              |                    |
|                             |              |            |             |              |                    |
| Total                       |              | 35         | 43          | 21           | 320                |
| % ADN                       | %            | 14%        | 43%         | 32%          | 16%                |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 38. Evaluación de platos servidos: tacos de res**

| Preparación: Tacos de res |                         |                    |                     |                      |                            |
|---------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)        | N/A                     | 250g               | 100g                | 66g                  | 2000 kcal                  |
| <b>Alimento</b>           | <b>Cantidad<br/>(g)</b> | <b>CHO<br/>(g)</b> | <b>CHON<br/>(g)</b> | <b>Grasa<br/>(g)</b> | <b>Calorias<br/>(kcal)</b> |
| Tortilla                  | 2u                      | 15                 | 3                   | 1                    | 80                         |
| Carne (Fajitas)           | 60                      | -                  | 14                  | 10                   | 150                        |
| Piña                      | 40                      | 5                  | -                   | -                    | 20                         |
| Cebolla/Culantro          | 10                      | -                  | -                   | -                    | -                          |
|                           |                         |                    |                     |                      |                            |
| Total                     |                         | 20                 | 17                  | 11                   | 250                        |
| % ADN                     | %                       | 8%                 | 17%                 | 17%                  | 12,5%                      |

Observación: Se podía consumir la cantidad de tacos a gusto, sin embargo, se hacen los cálculos en base a la foto.

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 39. Evaluación de platos servidos: cordon blue**

| Preparación: Cordon Blue |                 |            |             |              |                    |
|--------------------------|-----------------|------------|-------------|--------------|--------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)       | N/A             | 250g       | 100g        | 66g          | 2000 kcal          |
| Alimento                 | Cantidad<br>(g) | CHO<br>(g) | CHON<br>(g) | Grasa<br>(g) | Calorias<br>(kcal) |
| Cordon Blue              | 150             | 7,5        | 28          | 14           | 210                |
| Pure Papa                | 125             | 15         | 3           | 1            | 80                 |
| Arroz                    | 250             | 30         | 6           | 2            | 160                |
| Frijoles                 | 125             | 15         | 3           | 1            | 80                 |
| Total                    |                 | 67,5       | 40          | 18           | 530                |
| % ADN                    | %               | %          | %           | %            | %                  |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 40. Evaluación de platos servidos: carne en salsa**

| Preparación: Carne en Salsa |                 |            |             |              |                    |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------|--------------|--------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)          | N/A             | 250g       | 100g        | 66g          | 2000 kcal          |
| Alimento                    | Cantidad<br>(g) | CHO<br>(g) | CHON<br>(g) | Grasa<br>(g) | Calorias<br>(kcal) |
| Carne                       | 120             | -          | 28          | 15           | 180                |
| Arroz                       | 250             | 30         | 6           | 2            | 80                 |
| Frijoles                    | 125             | 15         | 3           | 1            | 160                |
| Total                       |                 | 45         | 37          | 18           | 420                |
| % ADN                       | %               | 18%        | 37%         | 27%          | 21%                |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 41. Evaluación de platos servidos: pollo a la parrilla**

| Preparación: Pollo a la Parrilla |              |            |             |              |                    |
|----------------------------------|--------------|------------|-------------|--------------|--------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)               | N/A          | 250g       | 100g        | 66g          | 2000 kcal          |
| Alimento                         | Cantidad (g) | CHO<br>(g) | CHON<br>(g) | Grasa<br>(g) | Calorias<br>(kcal) |
| Pollo                            | 180          | -          | 42          | 18           | 270                |
| Arroz                            | 250          | 30         | 6           | 2            | 160                |
| Frijoles                         | 250          | 30         | 6           | 2            | 160                |
| Maduro                           | 125          | 15         | 3           | 1            | 80                 |
| Ensalada                         | 500          | 10         | 4           | -            | 50                 |
| Total                            |              | 85         | 61          | 23           | 720                |
| % ADN                            | %            | 34%        | 61%         | 35%          | 36%                |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 42. Evaluación de platos servidos: pinto con maduro y queso**

| Preparación: Pinto con Maduro y Queso |                 |            |             |              |                    |
|---------------------------------------|-----------------|------------|-------------|--------------|--------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)                    | N/A             | 250g       | 100g        | 66g          | 2000 kcal          |
| Alimento                              | Cantidad<br>(g) | CHO<br>(g) | CHON<br>(g) | Grasa<br>(g) | Calorias<br>(kcal) |
| Queso                                 | 60              | -          | 14          | 10           | 150                |
| Plátanos                              | 120             | 15         | 3           | 1            | 80                 |
| Pinto                                 | 250             | 30         | 6           | 2            | 160                |
| Piña                                  | 250             | 15         | -           | -            | 60                 |
| Total                                 |                 | 60         | 23          | 13           | 450                |
| % ADN                                 | %               | 24%        | 23%         | 20%          | 23%                |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 43. Evaluación de platos servidos: pollo a la plancha**

| Preparación: Pollo a la Plancha |  |  |  |  |  |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|
|---------------------------------|--|--|--|--|--|

|                    |                         |                    |                     |                      |                            |
|--------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|
| RDN<br>(2000 kcal) | N/A                     | 250g               | 100g                | 66g                  | 2000 kcal                  |
|                    |                         |                    |                     |                      |                            |
| <b>Alimento</b>    | <b>Cantidad<br/>(g)</b> | <b>CHO<br/>(g)</b> | <b>CHON<br/>(g)</b> | <b>Grasa<br/>(g)</b> | <b>Calorias<br/>(kcal)</b> |
| Pollo              | 150                     | -                  | 35                  | 15                   | 225                        |
| Arroz              | 250                     | 30                 | 6                   | 2                    | 160                        |
| Frijoles           | 250                     | 30                 | 6                   | 2                    | 160                        |
| Papas              | 90                      | 15                 | 3                   | 1                    | 80                         |
|                    |                         |                    |                     |                      |                            |
| Total              |                         | 75                 | 50                  | 20                   | 625                        |
| % ADN              | %                       | 30%                | 50%                 | 30%                  | 31%                        |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 44. Evaluación de platos servidos: pollo en salsa blanca con hongos**

|   |                         |                    |                     |                      |                            |
|---|-------------------------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|
| Preparacion: Pollo en Salsa Blanca con Hongos |                         |                    |                     |                      |                            |
| RDN<br>(2000 kcal)                            | N/A                     | 250g               | 100g                | 66g                  | 2000 kcal                  |
|   |                         |                    |                     |                      |                            |
| <b>Alimento</b>                               | <b>Cantidad<br/>(g)</b> | <b>CHO<br/>(g)</b> | <b>CHON<br/>(g)</b> | <b>Grasa<br/>(g)</b> | <b>Calorias<br/>(kcal)</b> |
| Pollo en Salsa                                | 200                     | 3                  | 35                  | 7                    | 250                        |
| Arroz   | 250                     | 30                 | 6                   | 2                    | 160                        |
| Frijoles                                      | 125                     | 15                 | 3                   | 1                    | 80                         |
|   |                         |                    |                     |                      |                            |
| Total   |                         | 48                 | 44                  | 10                   | 490                        |
| % ADN   | %                       | 19%                | 44%                 | 15%                  | 25%                        |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 45. Evaluación de platos servidos: fajitas de res**

|                             |
|-----------------------------|
| Preparacion: Fajitas de Res |
|-----------------------------|

|                    |                         |                    |                     |                      |                            |
|--------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|
| RDN<br>(2000 kcal) | N/A                     | 250g               | 100g                | 66g                  | 2000 kcal                  |
|                    |                         |                    |                     |                      |                            |
| <b>Alimento</b>    | <b>Cantidad<br/>(g)</b> | <b>CHO<br/>(g)</b> | <b>CHON<br/>(g)</b> | <b>Grasa<br/>(g)</b> | <b>Calorias<br/>(kcal)</b> |
| Fajitas            | 120g                    | -                  | 30                  | 13                   | 250                        |
| Arroz              | 250                     | 30                 | 6                   | 2                    | 160                        |
| Frijoles           | 125                     | 15                 | 3                   | 1                    | 80                         |
| Lechuga            | 250                     | 5                  | 2                   | -                    | 25                         |
| Piña               | 15                      | 2                  | -                   | -                    | 10                         |
|                    |                         |                    |                     |                      |                            |
| Total              |                         | 52                 | 41                  | 16                   | 525                        |
| % ADN              | %                       | 21%                | 41%                 | 24%                  | 26%                        |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 46. Evaluación de platos servidos: arroz chaufa**

|                           |                         |                    |                     |                      |                            |
|---------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|
| Preparacion: Arroz Chaufa |                         |                    |                     |                      |                            |
| RDN<br>(2000 kcal)        | N/A                     | 250g               | 100g                | 66g                  | 2000 kcal                  |
|                           |                         |                    |                     |                      |                            |
| <b>Alimento</b>           | <b>Cantidad<br/>(g)</b> | <b>CHO<br/>(g)</b> | <b>CHON<br/>(g)</b> | <b>Grasa<br/>(g)</b> | <b>Calorias<br/>(kcal)</b> |
| Palmito                   | 50                      | 13                 | 1                   | -                    | 50                         |
| Arroz                     | 200                     | 22                 | 22                  | 11                   | 270                        |
| Vegetales                 | 125                     | 2,5                | 1                   | -                    | 12,5                       |
|                           |                         |                    |                     |                      |                            |
| Total                     |                         | 37,5               | 24                  | 11                   | 330                        |
| % ADN                     | %                       | 15%                | 24%                 | 16%                  | 16%                        |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 47. Evaluación de platos servidos: pescado en salsa tártara**

|                                       |
|---------------------------------------|
| Preparacion: Pescado en Salsa Tártara |
|---------------------------------------|

|                    |                         |                    |                     |                      |                            |
|--------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|
| RDN<br>(2000 kcal) | N/A                     | 250g               | 100g                | 66g                  | 2000 kcal                  |
| <b>Alimento</b>    | <b>Cantidad<br/>(g)</b> | <b>CHO<br/>(g)</b> | <b>CHON<br/>(g)</b> | <b>Grasa<br/>(g)</b> | <b>Calorias<br/>(kcal)</b> |
| Arroz              | 125                     | 15                 | 3                   | 1                    | 80                         |
| Frijoles           | 125                     | 15                 | 3                   | 1                    | 80                         |
| Ensalada           | 250                     | 5                  | 2                   | -                    | 25                         |
| Pescado            | 180                     | 15                 | 42                  | 25                   | 395                        |
| Salsa Tartara      | 30                      | 5                  | -                   | 5                    | 60                         |
| Total              |                         | 55                 | 50                  | 32                   | 640                        |
| % ADN              | %                       | 22%                | 50%                 | 48%                  | 32%                        |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 48. Evaluación de platos servidos: carne de res con verduras**

|  |                         |                    |                     |                      |                            |
|--|-------------------------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|
| Preparación: Carne de Res con Verduras |                         |                    |                     |                      |                            |
| RDN<br>(2000 kcal)                     | N/A                     | 250g               | 100g                | 66g                  | 2000 kcal                  |
| <b>Alimento</b>                        | <b>Cantidad<br/>(g)</b> | <b>CHO<br/>(g)</b> | <b>CHON<br/>(g)</b> | <b>Grasa<br/>(g)</b> | <b>Calorias<br/>(kcal)</b> |
| Arroz                                  | 250                     | 30                 | 6                   | 2                    | 160                        |
| Frijoles                               | 250                     | 30                 | 6                   | 2                    | 160                        |
| Carne                                  | 90                      | -                  | 26                  | 12                   | 210                        |
| Verduras                               | 125                     | 5                  | 2                   | -                    | 25                         |
| Total                                  |                         | 65                 | 40                  | 16                   | 555                        |
| % ADN                                  | %                       | 26%                | 40%                 | 24%                  | 27%                        |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 49. Evaluación de platos servidos: pollo al ajillo**

| Preparación: Pollo al Ajillo |                 |            |             |              |                    |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------|--------------|--------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)           | N/A             | 250g       | 100g        | 66g          | 2000 kcal          |
|                              |                 |            |             |              |                    |
| Alimento                     | Cantidad<br>(g) | CHO<br>(g) | CHON<br>(g) | Grasa<br>(g) | Calorias<br>(kcal) |
| Arroz                        | 250             | 30         | 4           | 2            | 160                |
| Frijoles                     | 125             | 15         | 2           | 1            | 80                 |
| Lechuga                      | 250             | 5          | 2           | -            | 25                 |
| pescado                      | 120             | 15         | 28          | 10           | 350                |
|                              |                 |            |             |              |                    |
| Total                        |                 | 65         | 36          | 13           | 615                |
| % ADN                        | %               | 26%        | 36%         | 20%          | 30%                |

Fuente: elaboración propia, 2024

**Tabla N° 50. Evaluación de platos servidos: lasaña de pollo**

| Preparación: Lasaña de Pollo |                 |            |             |              |                    |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------|--------------|--------------------|
| RDN<br>(2000 kcal)           | N/A             | 250g       | 100g        | 66g          | 2000 kcal          |
|                              |                 |            |             |              |                    |
| Alimento                     | Cantidad<br>(g) | CHO<br>(g) | CHON<br>(g) | Grasa<br>(g) | Calorias<br>(kcal) |
| Arroz                        | 250             | 30         | 4           | 2            | 160                |
| Frijoles                     | 125             | 15         | 2           | 1            | 80                 |
| Lasaña                       | 400             | 60         | 45          | 20           | 600                |
|                              |                 |            |             |              |                    |
| Total                        |                 |            |             |              | 840                |
| % ADN                        | %               | 42%        | 51%         | 35%          | 42%                |

Fuente: elaboración propia, 2024

## **ANEXO 5. Reglamento Técnico Centroamericano**

Anexo 4 de la Resolución No. 176-2006 (COMIECO-XXXVIII)

### **REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.01.33:06**

---

### **INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES.**

---

**CORRESPONDENCIA:** Este reglamento técnico es una adaptación de CAC/RCP-1-1969. rev. 4-2003. Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

**ICS 67.020**

**RTCA 67.01.33:06**

---

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
  - Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
  - Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
  - Secretaría de Industria y Comercio, SIC
  - Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC
-

## ANEXO 6. Valoración del estado nutricional de los pacientes

# CONSULTA NUTRICIONAL

**A PARTIR DEL 6 FEBRERO**

**LUGAR:  
CONSULTORIO MEDICO**



**CONSULTAS**

**AGENDA**



**HORARIO**

|     |        |   |         |
|-----|--------|---|---------|
| Mon | 1:30pm | - | 6:00pm  |
| Tue | 7:00am | - | 12:00pm |
| Wed | 1:00pm | - | 6:00pm  |
| Thu | 2:00pm | - | 6:00pm  |
| Fri | 1:30pm | - | 6:00pm  |

**MARRIOTT  
BONVOY™**

| #  | Nombre                 | Fecha  | Puesto          | Edad |
|----|------------------------|--------|-----------------|------|
| 1  | Marco Sibaja           | 16-oct | Planta de TTO   | 63   |
| 2  | Victor Garbanzo        | 16-oct | House           | 37   |
| 3  | Arturo Soto            | 16-oct | Salonero        | 55   |
| 4  | Karla Alfaro           | 16-oct | Restaurante     | 26   |
| 5  | Leonardo Suasty        | 16-oct | Room Service    | 34   |
| 6  | Fabiola Pineda         | 16-oct | House           | 24   |
| 7  | Keylin Murillo         | 16-oct | Spa             | 37   |
| 8  | Alonso Cordero         | 16-oct | Cocina          | 32   |
| 9  | Kerlyn Gonzalez        | 16-oct | Cocina          | 19   |
| 10 | Stevens Quesada        | 16-oct | Front Desk      | 34   |
| 11 | Marcia Nuñez           | 16-oct | Cocina          | 49   |
| 12 | Liliana Hernandez      | 16-oct | Restaurante     | 53   |
| 13 | Maria Montano          | 16-oct | House           | 47   |
| 14 | Tiffany Sibaja         | 16-oct | Restaurante     | 25   |
| 15 | Caleb Samudio          | 16-oct | Supervisor      | 22   |
| 16 | Joselyn Carvajal       | 16-oct | Finanzas        | 21   |
| 17 | Cindy Salazar          | 16-oct | Cocina          | 46   |
| 18 | Lorena Morales         | 16-oct | Restaurante     | 47   |
| 19 | Jose Aguero            | 16-oct | Lavanderia      | 54   |
| 20 | Sergio Almenares       | 16-oct | Cocina          | 42   |
| 21 | Mauricio Espinoza      | 16-oct | Carniceria      | 50   |
| 22 | Suhellen Leon          | 16-oct | Banquetes       | 36   |
| 23 | Helena Guzman          | 16-oct | Banquetes       | 50   |
| 24 | Cora Flores            | 16-oct | House           | 44   |
| 25 | Fabiola Zuñiga         | 16-oct | Pastelera       | 29   |
| 26 | Maria Jose Solano      | 16-oct | Pastelera       | 23   |
| 27 | Walter Olivares        | 16-oct | Cocina          | 51   |
| 28 | Janmaret               | 16-oct |                 | 42   |
| 29 | Cindy Rodriguez        | 16-oct | House           | 32   |
| 30 | Marta Rosales          | 16-oct | House           | 51   |
| 31 | Victor Cuero           | 16-oct | Electromecanica | 41   |
| 32 | Ashley murillo         | 17-oct | Prevencion      | 28   |
| 33 | M Alejandra Cunningham | 17-oct | Cajera          | 47   |
| 34 | Lazaro Lopez           | 17-oct | Ing             | 66   |
| 35 | Iñaky Tolsa            | 17-oct | Sistemas        | 19   |
| 36 | Jimena Guzman          | 17-oct | RH              | 18   |
| 37 | Daniela Salazar        | 17-oct | Banquetes       | 18   |
| 38 | Jannin Mora            | 17-oct | Ing             | 18   |
| 39 | Jannet Mora            | 17-oct | RH              | 18   |
| 40 | Wendy Alfaro           | 17-oct | RH              | 19   |

|    |                     |        |                   |    |
|----|---------------------|--------|-------------------|----|
| 41 | Nathalia Florez     | 17-oct | Ing               | 18 |
| 42 | Bianca Alvarado     | 17-oct | RH                | 18 |
| 43 | Jose Villegas       | 17-oct | Ing               | 53 |
| 44 | Gabriel Perez       | 17-oct | Lavanderia        | 18 |
| 45 | Juan Carlos Cordero | 17-oct | Finanzas          | 34 |
| 46 | Luis Segura         | 17-oct | Mercadeo          | 23 |
| 47 | Diana Reyes         | 17-oct | House             | 18 |
| 48 | Jimena Barrantes    | 17-oct | Prevencion        | 19 |
| 49 | Elizabeth Rodriguez | 17-oct | Aso               | 50 |
| 50 | Yalesky Alanis      | 17-oct | Reservaciones     | 27 |
| 51 | Yerlin Jimenez      | 17-oct | Front Desk        | 24 |
| 52 | Jennifer            | 17-oct | Front Desk        | 22 |
| 53 | Tomas Rodriguez     | 17-oct | IT                | 19 |
| 54 | Alejandro Varela    | 17-oct | Sistemas          | 20 |
| 55 | Moises Rocha        | 17-oct | IT                | 18 |
| 56 | Maria Jose Alvarez  | 17-oct | House             | 34 |
| 57 | Ana Manzanares      | 17-oct | Reservaciones     | 32 |
| 58 | Javier Ortiz        | 17-oct | Cocina            | 45 |
| 59 | Sandra Cespedes     | 17-oct | Salonera          | 55 |
| 60 | Gabriela Castro     | 17-oct | House             | 44 |
| 61 | Dilani Mena         | 17-oct | Spa               | 21 |
| 62 | Jose Pablo Campos   | 17-oct | House             | 30 |
| 63 | Maritza Mora        | 17-oct | House             | 48 |
| 64 | Yamileth Araya      | 17-oct | Lavanderia        | 55 |
| 65 | Sarines Oliva       | 17-oct | Ventas            | 46 |
| 66 | Eliana Troncazo     | 18-oct | Salonera          | 42 |
| 67 | Juan Cambell        | 18-oct | Banquetes         | 52 |
| 68 | Richard Monteroo    | 18-oct | Banquetes         | 46 |
| 69 | Serbio Hernandez    | 18-oct | Cocina            | 26 |
| 70 | Marilyn Segura      | 18-oct | Restaurante       | 38 |
| 71 | Mairon Perez        | 18-oct | Restaurante       | 30 |
| 72 | Daniel Leon         | 18-oct | Prevencion        | 20 |
| 73 | Pamela Murillo      | 18-oct | RH                | 27 |
| 74 | Anthony Villegas    | 18-oct | Salud Ocupacional | 33 |
| 75 | Tatiana Maroto      | 18-oct | Souvenir          | 32 |
| 76 | Lua Quesada         | 21-oct | Lavanderia        | 20 |
| 77 | Juan Jose Alvarez   | 21-oct | House             | 32 |
| 78 | Ruben Mena          | 21-oct | House             | 52 |
| 79 | Genesis Rivera      | 21-oct | Contabilidad      | 21 |
| 80 | Angie Sanchez       | 21-oct | Contabilidad      | 37 |
| 81 | Jennfer Varela      | 21-oct | Contabilidad      | 20 |
| 82 | Francisco Gonzalez  | 21-oct | Ing               | 62 |
| 83 | Danna Ocampo        | 21-oct | Bodega            | 18 |
| 84 | Veronica Alfaro     | 21-oct | Oficina           | 24 |

|     |                    |        |              |    |
|-----|--------------------|--------|--------------|----|
| 85  | Abraham Jimenez    | 21-oct | Front Desk   | 37 |
| 86  | Keycon Castillo    | 21-oct | House        | 18 |
| 87  | Jose Rios          | 21-oct | House        | 18 |
| 88  | Irene Martinez     | 21-oct | RH           | 25 |
| 89  | Jesica Alvarado    | 21-oct | Chef         | 27 |
| 90  | Rafael Alvarado    | 22-oct | Room Service | 35 |
| 91  | Keisy Ramirez      | 22-oct | Cocina       | 18 |
| 92  | Bianka Gomez       | 22-oct | Cocina       | 18 |
| 93  | Emily Alvarez      | 22-oct | Cocina       | 18 |
| 94  | Stephanie Callijas | 22-oct | Banquetes    | 25 |
| 95  | Carolina Zeledon   | 22-oct | Camarera     | 42 |
| 96  | Brandon Lopez      | 22-oct | Cocina       | 18 |
| 97  | Marianella Salazar | 22-oct | Spa          | 41 |
| 98  | Valery Siles       | 22-oct | Spa          | 19 |
| 99  | Daniela Alfaro     | 22-oct | Front Desk   | 18 |
| 100 | Fiorella Murillo   | 22-oct | Ventas       | 25 |
| 101 | Aydalina Garcia    | 22-oct | Cocina       | 33 |
| 102 | Gabriela Velazques | 22-oct | Spa          | 24 |
| 103 | Adriel Cortes      | 22-oct | Front Desk   | 18 |
| 104 | Laura Solera       | 22-oct | Spa          | 39 |
| 105 | Alexander Garro    | 22-oct | Prevencion   | 52 |
| 106 | Josh Valle         | 22-oct | Cocina       | 20 |
| 107 | Kevin Valverde     | 22-oct | Spa          | 19 |
| 108 | Luis Carlos Segura | 22-oct | Salonero     | 32 |
| 109 | Paula Vargas       | 22-oct | Salonera     | 24 |
| 110 | Daniela Aleman     | 22-oct | House        | 43 |
| 111 | Javier Arroyo      | 22-oct | Spa          | 52 |
| 112 | Beatriz Murillo    | 22-oct | Cocina       | 55 |
| 113 | Christian Cordero  | 22-oct | Banquetes    | 18 |
| 114 | Tony Roman         | 22-oct | Bodega       | 22 |

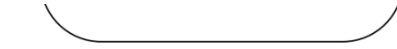
| Genero | Peso (Kg) | Altura (cm) | IMC  | Categoria | CC   |
|--------|-----------|-------------|------|-----------|------|
| M      | 70,5      | 180         | 21,8 | NM        | 11,3 |
| M      | 72,5      | 165         | 26,6 | SP        | 10,0 |
| M      | 86,6      | 162         | 33,0 | OB I      | 8,9  |
| F      | 58,8      | 150         | 26,1 | SP        | 10,1 |
| M      | 112,3     | 180         | 34,7 | OB I      | 9,8  |
| F      | 76,5      | 150         | 34,0 | OB I      | 10,6 |
| F      | 79,4      | 163         | 29,9 | SP        | 9,2  |
| M      | 85,6      | 166         | 31,1 | OB I      | 10,1 |
| F      | 42,5      | 156         | 17,5 | DN        | 11,4 |
| M      | 74,1      | 177         | 23,7 | NM        | 10,3 |
| F      | 85,2      | 156         | 35,0 | OB II     | 8,5  |
| F      | 79,8      | 156         | 32,8 | OB I      | 9,5  |
| F      | 55,2      | 155         | 23,0 | NM        | 10,5 |
| F      | 54,3      | 165         | 19,9 | NM        | 11,9 |
| M      | 80,2      | 174         | 26,5 | SP        | 10,7 |
| F      | 52,8      | 160         | 20,6 | NM        | 11,0 |
| F      | 83,4      | 156         | 34,3 | OB I      | 9,5  |
| F      | 63,3      | 150         | 28,1 | SP        | 9,2  |
| M      | 66,2      | 165         | 24,3 | NM        | 10,2 |
| M      | 57,6      | 170         | 19,9 | NM        | 10,6 |
| M      | 75,7      | 162         | 28,8 | SP        | 9,8  |
| F      | 61,1      | 167         | 21,9 | NM        | 11,1 |
| F      | 63,5      | 160         | 24,8 | NM        | 10,7 |
| F      | 77,1      | 156         | 31,7 | OB I      | 10,2 |
| F      | 71,6      | 156         | 29,4 | SP        | 10,4 |
| F      | 62,1      | 158         | 24,9 | NM        | 11,0 |
| M      | 86,2      | 179         | 26,9 | SP        | 10,3 |
| F      | 60,1      | 167         | 21,5 | NM        | 11,3 |
| F      | 72,4      | 162         | 27,6 | SP        | 10,8 |
| F      | 70,8      | 159         | 28,0 | SP        | 9,6  |
| M      | 80,1      | 171         | 27,4 | SP        | 10,2 |
| F      | 91,6      | 160         | 35,8 | OB II     | 9,8  |
| F      | 87,1      | 159         | 34,5 | OB I      | 9,9  |
| M      | 86,9      | 163         | 32,7 | OB I      | 9,2  |
| M      | 87,3      | 182         | 26,4 | SP        | 10,8 |
| F      | 62,3      | 153         | 26,6 | SP        | 10,0 |
| F      | 61,9      | 165         | 22,7 | NM        | 11,0 |
| F      | 53,4      | 153         | 22,8 | NM        | 10,6 |
| F      | 52,1      | 159         | 20,6 | NM        | 11,0 |
| F      | 54,4      | 156         | 22,4 | NM        | 10,7 |

|   |       |       |      |       |      |
|---|-------|-------|------|-------|------|
| F | 42,9  | 156   | 17,6 | DN    | 11,9 |
| F | 60    | 159   | 23,7 | NM    | 10,5 |
| M | 100   | 186   | 28,9 | SP    | 10,4 |
| M | 65,1  | 172   | 22,0 | NM    | 11,1 |
| M | 70,1  | 165   | 25,7 | SP    | 9,3  |
| M | 78,2  | 170   | 27,1 | SP    | 10,8 |
| F | 86,6  | 165   | 31,8 | OB I  | 9,9  |
| F | 85,6  | 165   | 31,4 | OB I  | 10,2 |
| F | 86,9  | 160   | 33,9 | OB I  | 10,1 |
| F | 44,3  | 151   | 19,4 | NM    | 11,0 |
| F | 48,1  | 156   | 19,8 | NM    | 11,1 |
| F | 53,4  | 163,5 | 20,0 | NM    | 10,5 |
| M | 63,1  | 162   | 24,0 | NM    | 10,1 |
| M | 85,1  | 168   | 30,2 | OB I  | 9,9  |
| M | 69,4  | 161   | 26,8 | SP    | 10,2 |
| F | 66,1  | 160   | 25,8 | SP    | 10,7 |
| F | 72,9  | 162   | 27,8 | SP    | 10,4 |
| M | 65,5  | 172   | 22,1 | NM    | 10,7 |
| F | 71,1  | 163   | 26,8 | SP    | 10,7 |
| F | 65,7  | 158   | 26,3 | SP    | 10,2 |
| F | 48,6  | 150   | 21,6 | NM    | 10,4 |
| M | 84,7  | 173   | 28,3 | SP    | 9,8  |
| F | 72,5  | 156   | 29,8 | SP    | 9,4  |
| F | 46    | 162   | 17,5 | DN    | 10,3 |
| F | 92,5  | 164   | 34,4 | OB I  | 9,8  |
| F | 59,8  | 150   | 26,6 | SP    | 9,7  |
| M | 80,6  | 172   | 27,2 | SP    | 10,3 |
| M | 63,8  | 164   | 23,7 | NM    | 9,9  |
| M | 59,2  | 172   | 20,0 | NM    | 10,4 |
| F | 114,8 | 156   | 47,2 | OM    | 9,8  |
| M | 69    | 174   | 22,8 | NM    | 10,4 |
| M | 88,8  | 183   | 26,5 | SP    | 10,8 |
| F | 53,2  | 149   | 24,0 | NM    | 10,3 |
| M | 95,6  | 184   | 28,2 | SP    | 10,5 |
| F | 54,8  | 156   | 22,5 | NM    | 10,8 |
| F | 100,9 | 156   | 41,5 | OM    | 9,0  |
| M | 97,1  | 165   | 35,7 | OB II | 8,4  |
| M | 77,9  | 160   | 30,4 | OB I  | 9,4  |
| F | 86,5  | 163   | 32,6 | OB I  | 9,6  |
| F | 59,2  | 152   | 25,6 | SP    | 11,6 |
| F | 70,4  | 160   | 27,5 | SP    | 10,1 |
| M | 85,7  | 182   | 25,9 | SP    | 10,6 |
| F | 62,4  | 151   | 27,4 | SP    | 11,1 |
| F | 62,8  | 164   | 23,3 | NM    | 10,6 |

|   |       |     |      |       |      |
|---|-------|-----|------|-------|------|
| M | 117,6 | 193 | 31,6 | OB I  | 10,5 |
| M | 57,6  | 163 | 21,7 | NM    | 10,7 |
| M | 83,4  | 162 | 31,8 | OB I  | 9,8  |
| F | 78,5  | 159 | 31,1 | OB I  | 9,5  |
| F | 72,3  | 160 | 28,2 | SP    | 10,7 |
| M | 61,2  | 181 | 18,7 | NM    | 11,0 |
| F | 101,7 | 168 | 36,0 | OB II | 10,1 |
| F | 105,2 | 176 | 34,0 | OB II | 10,9 |
| F | 59    | 159 | 23,3 | NM    | 10,7 |
| F | 82,8  | 159 | 32,8 | OB I  | 10,5 |
| F | 57,8  | 153 | 24,7 | NM    | 10,5 |
| M | 73,9  | 174 | 24,4 | NM    | 10,9 |
| F | 91,8  | 160 | 35,9 | OB II | 9,7  |
| F | 65,4  | 165 | 24,0 | NM    | 10,6 |
| F | 48,2  | 161 | 18,6 | NM    | 12,1 |
| F | 53    | 160 | 20,7 | NM    | 11,9 |
| F | 74,8  | 160 | 29,2 | SP    | 11,1 |
| F | 53,6  | 163 | 20,2 | NM    | 11,6 |
| M | 75,3  | 178 | 23,8 | NM    | 11,0 |
| F | 57,1  | 153 | 24,4 | NM    | 10,6 |
| M | 72,1  | 160 | 28,2 | SP    | 9,5  |
| M | 66,6  | 171 | 22,8 | NM    | 10,6 |
| M | 71,7  | 175 | 23,4 | NM    | 11,1 |
| M | 76,8  | 163 | 28,9 | SP    | 10,8 |
| F | 98,1  | 150 | 43,6 | OM    | 10,3 |
| F | 74,8  | 159 | 29,6 | SP    | 9,9  |
| M | 89,5  | 164 | 33,3 | OB I  | 9,9  |
| F | 70,1  | 173 | 23,4 | NM    | 11,2 |
| M | 85,3  | 176 | 27,5 | SP    | 10,7 |
| M | 82,5  | 163 | 31,1 | OB I  | 10,5 |

# ANEXO 7. Aplicación de la consulta nutricional individual

Periodo 09 febrero - 07 marzo



Nombre del paciente:

Fecha: 09 Feb 2025

Valezka Campos

Una adecuada nutrición no solo te dará una vida más larga;  
mejorará tu calidad de vida y tu bienestar todos los días.

### Control del Paciente

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Talla (cm)               | 167,8 |
| Peso actual (kg)         | 95,6  |
| IMC (kg/m <sup>2</sup> ) | 33,9  |
| C. Corporal (m)          | 18    |
| C. Abdominal (cm)        | 98,8  |
| Grasa corporal (%)       | 36,9  |
| Grasa corporal (kg)      | 35,2  |
| Tejido magro (kg)        | 34    |
| Prescripción (kcal)      | 1900  |

### Distribución Diaria de Intercambios por tiempo de comida

|           | D   | MM | A | MT  | C | CN |
|-----------|-----|----|---|-----|---|----|
| Lácteos   | 1/2 |    |   | 1/2 |   |    |
| Frutas    | 1   |    | 1 | 1   |   |    |
| Vegetales |     |    | 3 |     | 3 |    |
| Azúcares  |     |    |   | 2   |   |    |
| Harinas   | 2   |    | 2 | 2   | 2 |    |

### Ejemplo de Menú Diario

|          |  |
|----------|--|
| DESAYUNO | Op#1:1 Huevo frito + 1 cdta de aceite para su cocción + 1 rebanada de queso (30gr) + 2 Rebanadas de pan cuadrado + 1 pieza de fruta + 1 tz de café + ½ tz de leche |
|          | Op#2:1 tz de pinto + 1 tz de huevo + 1 tz de fruta + 1 tz de café + ½ tz de  |



Nombre del paciente:

Fecha: 10 Mar 2025

Valezka Campos

Una adecuada nutrición no solo te dará una vida más larga;  
mejorará tu calidad de vida y tu bienestar todos los días.

### Control del Paciente

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Talla (cm)               | 167,8 |
| Peso actual (kg)         | 92,8  |
| IMC (kg/m <sup>2</sup> ) | 32,9  |
| C. Corporal (m)          | 18    |
| C. Abdominal (cm)        | 98,3  |
| Grasa corporal (%)       | 35,2  |
| Grasa corporal (kg)      | 32,6  |
| Tejido magro (kg)        | 33,9  |
| Prescripción (kcal)      | 1900  |

### Distribución Diaria de Intercambios por tiempo de comida

|           | D | MM | A | MT | C | CN |
|-----------|---|----|---|----|---|----|
| Lácteos   | 1 |    |   | 1  |   |    |
| Frutas    | 1 |    |   | 1  |   | 1  |
| Vegetales |   |    | 3 |    | 2 |    |
| Azúcares  |   |    |   | 2  |   |    |
| Harinas   | 2 |    | 2 | 2  | 2 |    |

### Ejemplo de Menú Diario

|          |  |
|----------|--|
| DESAYUNO | Op#1:1 Huevo frito + 1 cdta de aceite para su cocción + 1 rebanada de queso (30gr) + 2 Rebanadas de pan cuadrado + 1 pieza de fruta + 1 tz de café + 1 tz de leche |
|          | Op#2:1 tz de pinto + 1 tz de huevo + 1 tz de fruta + 1 tz de café + 1 tz de  |

Periodo 10 febrero - 11 marzo



Una adecuada nutrición no solo te dará una vida más larga;  
mejorará tu calidad de vida y tu bienestar todos los días.

Nombre del paciente:

Fecha: 10 Feb 2025

Alexander Parra

**Control del Paciente**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Talla (cm)               | 161  |
| Peso actual (kg)         | 71,5 |
| IMC (kg/m <sup>2</sup> ) | 27,6 |
| C. Corporal (m)          | 16,5 |
| Abdominal (cm)           | 88,4 |
| Grasa corporal (%)       | 28,5 |
| Grasa corporal (kg)      | 20,3 |
| Tejido magro (kg)        | 28,5 |
| Prescripción (kcal)      | 1900 |

**Distribución Diaria de Intercambios por tiempo de comida**

|           | D | MM | A | MT | C | CN |
|-----------|---|----|---|----|---|----|
| Lácteos   |   |    |   |    |   |    |
| Frutas    | 1 | 1  |   | 1  |   | 1  |
| Vegetales |   |    | 2 |    | 2 | 2  |
| Azúcares  |   |    |   |    |   |    |
| Harinas   | 3 |    | 3 | 1  | 3 | 2  |

**Ejemplo de Menú Diario**

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>DESAYUNO</b> | Op#1: 1tz de pinto + 4 rebanadas de plátano maduro + 2 Huevos a gusto + 1 cdta de aceite para su cocción + 1 pz de fruta o 1 tz de fruta |
|                 | Op#2:  |



Una adecuada nutrición no solo te dará una vida más larga;  
mejorará tu calidad de vida y tu bienestar todos los días.

Nombre del paciente:

Fecha: 11 Mar 2025

Alexander Parra

**Control del Paciente**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Talla (cm)               | 161  |
| Peso actual (kg)         | 69,3 |
| IMC (kg/m <sup>2</sup> ) | 26,7 |
| C. Corporal (m)          | 16,5 |
| C. Abdominal (cm)        | 87   |
| Grasa corporal (%)       | 27,2 |
| Grasa corporal (kg)      | 18,8 |
| Tejido magro (kg)        | 28,2 |
| Prescripción (kcal)      | 1900 |

**Distribución Diaria de Intercambios por tiempo de comida**

|           | D | MM | A | MT | C | CN |
|-----------|---|----|---|----|---|----|
| Lácteos   |   |    |   |    |   |    |
| Frutas    | 1 | 1  |   | 1  |   | 1  |
| Vegetales |   |    | 2 |    | 2 | 2  |
| Azúcares  |   |    |   |    |   |    |
| Harinas   | 3 |    | 3 | 1  | 3 | 2  |

**Ejemplo de Menú Diario**

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>DESAYUNO</b> | Op#1: 1tz de pinto + 4 rebanadas de plátano maduro + 2 Huevos a gusto + 1 cdta de aceite para su cocción + 1 pz de fruta o 1 tz de fruta |
|                 | Op#2:  |

Periodo 10 febrero - 07 marzo



Una adecuada nutrición no solo te dará una vida más larga;  
mejorará tu calidad de vida y tu bienestar todos los días.

Nombre del paciente:

Fecha: 10 Feb 2025

**Maria Cunningham**

**Control del Paciente**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Talla (cm)               | 159  |
| Peso actual (kg)         | 81,6 |
| IMC (kg/m <sup>2</sup> ) | 32,3 |
| C. Corporal (m)          | 15,6 |
| C. Abdominal (cm)        | 95,5 |
| Grasa corporal (%)       | 41,8 |
| Grasa corporal (kg)      | 34,1 |
| Tejido magro (kg)        | 26,0 |
| Prescripción (kcal)      | 1700 |

**Distribución Diaria de Intercambios por tiempo de comida**

|           | D | MM | A | MT | C | CN |
|-----------|---|----|---|----|---|----|
| Lácteos   | 1 |    |   |    |   | 1  |
| Frutas    | 1 | 1  |   |    |   |    |
| Vegetales |   |    | 2 |    | 1 |    |
| Azúcares  | 2 |    |   |    |   | 1  |
| Harinas   | 2 |    | 2 |    | 2 | 1  |
| Proteínas | 2 |    | 4 |    | 4 |    |
| Grasas    | 1 |    | 1 |    | 1 |    |

**Ejemplo de Menú Diario**

|          |  |
|----------|--|
| DESAYUNO | Op#1: Pancaes con 2 Huevos + 1 tz de fruta picada, ½ tz de avena + 2 cdtas de mermelada + 1 cda de mantequilla de maní + 1 Lacteo 1 tz o 250 ml. |
|          | Op#2:  |
| DA       | Op#1: 1 pieza de fruta a gusto o 1 tz de fruta picada  |



Una adecuada nutrición no solo te dará una vida más larga;  
mejorará tu calidad de vida y tu bienestar todos los días.

**Maria Cunningham**

**Control del Paciente**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Talla (cm)               | 159  |
| Peso actual (kg)         | 79,6 |
| IMC (kg/m <sup>2</sup> ) | 31,5 |
| C. Corporal (m)          | 15,6 |
| C. Abdominal (cm)        | 88,4 |
| Grasa corporal (%)       | 44,1 |
| Grasa corporal (kg)      | 35,1 |
| Tejido magro (kg)        | 24,3 |
| Prescripción (kcal)      | 1700 |

**Distribución Diaria de Intercambios por tiempo de comida**

|           | D | MM | A | MT | C | CN |
|-----------|---|----|---|----|---|----|
| Lácteos   | 1 |    |   |    |   |    |
| Frutas    | 1 | 1  |   |    |   |    |
| Vegetales |   |    | 2 |    | 1 |    |
| Azúcares  | 2 |    |   |    |   |    |
| Harinas   | 2 |    | 3 |    | 3 |    |
| Proteínas | 2 |    | 4 |    | 4 |    |

**Ejemplo de Menú Diario**

|          |  |
|----------|--|
| DESAYUNO | Op#1: Pancaes con 2 Huevos + 1 tz de fruta picada, ½ tz de avena + 2 cdtas de mermelada + 1 cda de mantequilla de maní + 1 Lacteo 1 tz o 250 ml. |
|          | Op#2:  |
| DA       | Op#1: 1 pieza de fruta a gusto o 1 tz de fruta picada  |

Periodo 15 febrero - 07 marzo



Nombre del paciente:

Fecha: 15 Feb 2025

Zarlech Jimenez

Una adecuada nutrición no solo te dará una vida más larga;  
mejorará tu calidad de vida y tu bienestar todos los días.

**Control del Paciente**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Talla (cm)                    | 176  |
| Peso actual (kg)              | 95,2 |
| IMC (kg/m <sup>2</sup> )      | 30,7 |
| Grasa Corporal (m)            | 17,6 |
| Circunferencia abdominal (cm) | 97,1 |
| Grasa corporal (%)            | 27,7 |
| Grasa corporal (kg)           | 26,3 |
| Peso magro (kg)               | 39,7 |
| Prescripción (kcal)           | 2000 |

**Distribución Diaria de Intercambios por tiempo de comida**

|           | D | MM | A | MT | C | CN |
|-----------|---|----|---|----|---|----|
| Lácteos   |   |    |   |    |   |    |
| Frutas    | 1 | 1  |   | 1  |   |    |
| Vegetales |   |    | 3 |    | 3 |    |
| Azúcares  |   |    |   |    |   |    |
| Harinas   | 3 |    | 4 |    | 3 |    |
| Proteínas | 2 |    | 4 |    | 4 |    |

**Ejemplo de Menú Diario**

|                  |  |
|------------------|--|
| DESAYUNO         | Op#1: 2 huevos o 1 huevo y 1 rebanada de queso + 1 tz de pinto + ¼ tz de avena + 500 ml de agua + 1 fruta entera o 1 tz de fruta |
|                  | Op#2:  |
| IDA DE LA MAÑANA | Op#1: 1 pieza de fruta o 1 tz de fruta picada  |



Una adecuada nutrición no solo te dará una vida más larga;  
mejorará tu calidad de vida y tu bienestar todos los días.

Zarlech Jimenez

**Plan de**

**Control del Paciente**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Talla (cm)               | 176  |
| Peso actual (kg)         | 93,5 |
| IMC (kg/m <sup>2</sup> ) | 30,2 |
| C. Corporal (m)          | 17,6 |
| C. Abdominal (cm)        | 94,6 |
| Grasa corporal (%)       | 26,8 |
| Grasa corporal (kg)      | 25   |
| Tejido magro (kg)        | 39,5 |
| Prescripción (kcal)      | 2500 |

**Distribución Diaria de Intercambios por tiempo de comida**

|           | D | MM | A | MT | C | CN |
|-----------|---|----|---|----|---|----|
| Lácteos   |   |    |   |    |   |    |
| Frutas    | 1 | 1  |   | 1  |   |    |
| Vegetales |   |    | 3 |    | 3 |    |
| Azúcares  |   | 1  |   |    |   |    |
| Harinas   | 3 | 1  | 4 | 1  | 4 |    |
| Proteínas | 3 |    | 4 | 3  | 4 |    |

**Ejemplo de Menú Diario**

|                  |  |
|------------------|--|
| DESAYUNO         | Op#1: 2 huevos + 1 rebanada de queso + 1 tz de pinto + ¼ tz de avena + 500 ml de agua + 1 fruta entera o 1 tz de fruta |
|                  | Op#2:  |
| IDA DE LA MAÑANA | Op#1: 1 pieza de fruta o 1 tz de fruta picada + 1 galleta o una tostada de pan cuadrado + 1 cdta de jalea              |

**Tabla N° 51. Consulta de Asociados**

| #  | Asociado         | 1ra Consulta |         | Seguimiento |         |
|----|------------------|--------------|---------|-------------|---------|
|    |                  | Peso         | % Grasa | Peso        | % Grasa |
| 1  | Abraham Jiménez  | 118 kg       | 33,7%   |             |         |
| 2  | Ana Arias        | 78,8 kg      | 30,6%   |             |         |
| 3  | Andrea Sanchez   | 85,1 kg      | 40,4%   |             |         |
| 4  | Andres alcazar   | 80,3 kg      | 15,9%   | 80,9 kg     | 15,5%   |
| 5  | Anthony Villegas | 95,8 kg      | 24,7%   |             |         |
| 6  | Alexander Parra  | 71,5 kg      | 28,5 %  | 69,3 kg     | 27,2%   |
| 7  | Andrea Alpizar   | 59,5kg       | 18,9%   | 60kg        | 20,2%   |
| 8  | Andrea Webb      | 69 kg        | 37,3%   | 68,0 kg     | 35,4 %  |
| 9  | Angie Quesada    | 61,4 kg      | 34,5%   |             |         |
| 10 | Bryan Flores     | 89,2 kg      | 30.0%   |             |         |
| 11 | Caleb Samudio    | 79,3kg       | 26,7%   | 79,9 kg     | 26,1 %  |
| 12 | Cindy Salazar    | 83 kg        | 50%     | 84,2 kg     | 49,2 %  |
| 13 | David valverde   | 89,5 kg      | 25,5%   |             |         |
| 14 | Douglas Navarro  | 82,1 kg      | 18,3%   |             |         |
| 15 | Eugenia Apmetlla | 68,1%        | 39%     | 69,4 kg     | 39,2 %  |
| 16 | Fabiola Zuñiga   | 75,4 kg      | 43,6%   | 73,4 kg     | 43,5%   |
| 17 | Gabriela Ulloa   | 64,9 %       | 33,4 %  | 64,6 kg     | 30,9%   |
| 18 | Gladys Navarro   | 68,5 kg      | 30,3 %  |             |         |
| 19 | Gianina Valerio  | 66,5 kg      | 37,3%   |             |         |
| 20 | Irene Martinez   | 77,9 kg      | 46,8%   |             |         |
| 21 | Karla Alfaro     | 60 kg        | 41,0 %  |             |         |
| 22 | Marcela Mora     | 67,6 kg      | 32,8 %  |             |         |
| 23 | Maria Cunningham | 79,6 kg      | 44,1 %  | 81,6kg      | 41,8%   |

Fuente: Elaboración propia, 2025

**Tabla N° 52. Consulta de Asociados # 2**

| #  | Asociado            | 1ra Consulta |         | Seguimiento |         |
|----|---------------------|--------------|---------|-------------|---------|
|    |                     | Peso         | % Grasa | Peso        | % Grasa |
| 24 | Maria Jose Vasquez  | 60,3 kg      | 35,7 %  |             |         |
| 25 | Nathaly Saenz       | 72,6 kg      | 41,4%   |             |         |
| 26 | Pamela Murillo      | 56,1 kg      | 36,8%   |             |         |
| 27 | Paula Elmer         | 94,9 kg      | 46,4%   |             |         |
| 28 | Robert Samudio      | 92,7 kg      | 31,7%   |             |         |
| 29 | Sharlyn Mora        | 69,7 kg      | 37,7 %  | 69,1 kg     | 39,8%   |
| 30 | Shirley Mejias      | 89,5 kg      | 37,9%   |             |         |
| 31 | Stephanie Hernandez | 72,7 kg      | 43,8 %  |             |         |
| 32 | Stevens Quesada     | 75,7 kg      | 18,5%   |             |         |
| 33 | Susan Rodriguez     | 82,7 kg      | 43%     |             |         |
| 34 | Valezka Campos      | 92,8 kg      | 35,2%   |             |         |
| 35 | Vera Garcia         | 84,7 kg      | 37,8%   |             |         |
| 36 | Warren Rojas        | 79,3 kg      | 22,7%   |             |         |
| 37 | Xaviera Pereira     | 81,3 kg      | 43,6%   |             |         |
| 38 | Xinia Gamboa        | 81 kg        | 40,2 %  |             |         |
| 39 | Zarlech Jimenez     | 95,2 kg      | 27,7 %  | 93,5 kg     | 26,8%   |
| 40 | Jesica Esquivel     | 92,8 kg      | 51,5%   |             |         |

Fuente: Elaboración propia, 2025



**SEMANA**

**SALUD**

**OCUPACIONAL**

**REVISION NUTRICIONAL**

- ✓ Índice de Masa Corporal
- ✓ Recomendaciones Nutricionales
- ✓ Info Cita Nutricional
- ✓ Material Didactico



**07-10 OCTUBRE, 2024**

**A PARTIR 11:00 AM**

**HASTA LAS 2:00 PM**



**AYUDANOS CON ESTE  
GOOGLE FORMS**

**ENCUESTA**

MARRIOTT  
**BONVOY™**

***GUSTOS***

# **PREFERENCIAS ALIMENTARIAS**

***CUENTANOS TUS  
PREFERENCIAS  
ALIMENTARIAS***



***CONTESTA ESTE  
GOOGLE FORMS***

**ENCUESTA**

***FRECUENCIA***

**CONSUMO**

***CUENTANOS LA FRECUENCIA DE  
CONSUMO ALIMENTARIO***



**AYUDANOS A**

**CONTESTAR**

MARRIOTT  
**BONVOY™**

**GOOGLE FORMS**

# ENCUESTA

MARRIOTT  
BONVOY™

## CONTROL

# DE RIESGOS

**ENCUESTA PARA  
PREVENCION DE  
ENFERMEDADES CRONICAS  
NO TRANSMISIBLES**



**AYUDANOS CON ESTE  
GOOGLE FORMS**

# ENCUESTA

## CONOCIMIENTOS

# NUTRICIONALES



**AYUDANOS A**

**CONTESTAR**

MARRIOTT  
**BONVOY**<sup>™</sup>

**GOOGLE FORMS**

# DIABETES MELLITUS I & II

ALEJANDRO CARRION  
UNIVERSIDAD HISPANOAMERICANA  
MARRIOT HACIENDA BELEN

MARRIOTT  
**BONVOY**<sup>TM</sup>

TYPE 2

# Hipertension Arterial

ALEJANDRO CARRION | UH

Octubre 2024 | Marriott Hacienda Belen









# ANEXO 9. Costeo de Menú de Asociados Hotel Marriott

## Recetas

| RECETA RINDE | Código de ingrediente | INGREDIENTES                       | UNIDADES UTILIZADAS | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g) | PRECIO X UT | FESE NTACI ON | PRECIO   | PESO NETO (g) | % RENDIMIE NTO | PESO BRUTO (g) | FC   | PESO COCIDO | PRECI O MEDIO ANO | Costo      | COSTO P/PAX | PORCIÓN CALCULADA P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
|--------------|-----------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------|-------------|---------------|----------|---------------|----------------|----------------|------|-------------|-------------------|------------|-------------|-----------------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| 300          |                       | ARROZ BLANCO                       |                     |                              |             | RECET A       |          | 24650         |                | 24650          |      | 45.403      |                   | \$20.561,0 | \$68,5      | 151                         | 305     | 4,20     | 8,87        | 50,40         |
| 300          | 00000000116 657       | ARROZ 91%TIO PELON                 | 12,00               | 1800                         | \$0,84      | UT            | \$1.515  | 21600         | 100%           | 21600          | 0,51 | 42353       | \$0,84            | \$18.175,8 | \$60,6      | 141                         | 229     | 4,20     | 0,37        | 50,40         |
| 300          | 00000000117 205       | SAL FINA 500 GRS                   | 1,00                | 500                          | \$0,60      | UT            | \$300    | 500           | 100%           | 500            | 1,00 | 500         | \$0,60            | \$300,2    | \$1,0       | 2                           | -       | -        | -           | -             |
| 300          | 00000000143 939       | ACEITE DE SOYA MFS                 | 0,15                | 17000                        | \$0,82      | UT            | \$13.900 | 2550          | 100%           | 2550           | 1,00 | 2550        | \$0,82            | \$2.085,0  | \$7,0       | 9                           | 77      | -        | 8,50        | -             |
| 300          |                       | ARROZ JARDINERO                    |                     |                              |             | RECET A       |          | 32414         |                | 32505          |      | 53167       |                   | \$30.531,5 | \$101,8     | 177                         | 313     | 5        | 9           | 52            |
| 300          | 00000000116 657       | ARROZ 91%TIO PELON                 | 12,00               | 1800                         | \$0,84      | UT            | \$1.515  | 21600         | 100%           | 21600          | 0,51 | 42353       | \$0,84            | \$18.175,8 | \$60,6      | 141                         | 229     | 4,20     | 0,37        | 50,40         |
| 300          | 00000000117 205       | SAL FINA 500 GRS                   | 1,00                | 500                          | \$0,60      | UT            | \$300    | 500           | 100%           | 500            | 1,00 | 500         | \$0,60            | \$300,2    | \$1,0       | 2                           | -       | -        | -           | -             |
| 300          | 00000000143 939       | ACEITE DE SOYA MFS                 | 0,15                | 17000                        | \$0,82      | UT            | \$13.900 | 2550          | 100%           | 2550           | 1,00 | 2550        | \$0,82            | \$2.085,0  | \$7,0       | 9                           | 77      | -        | 8,50        | -             |
| 300          | 00000000127 066       | PICADILLO DE VAINICA CON ZANAHORIA | 2,00                | 2000                         | \$1,35      | KG            | \$2.695  | 4000          | 100%           | 4000           | 1,00 | 4000        | \$1,35            | \$5.390,0  | \$18,0      | 13                          | 5       | 0,18     | 0,03        | 1,07          |
| 300          | 00000000116 727       | CEBOLLA GRANEL                     | 2,20                | 420                          | \$2,62      | KG            | \$1.100  | 924           | 91%            | 1015           | 1,00 | 924         | \$2,88            | \$2.922,5  | \$9,7       | 3                           | 1       | 0,04     | 0,01        | 0,31          |
| 300          | 00000000150 116       | MAIZ DULCE 2.84KG PMT              | 1,00                | 2840                         | \$0,58      | UT            | \$1.658  | 2840          | 100%           | 2840           | 1,00 | 2840        | \$0,58            | \$1.657,9  | \$5,5       | 9                           | 2       | 0,15     | -           | 0,29          |
| 300          |                       | ARROZ CON MAIZ                     |                     |                              |             | RECET A       |          | 33170         |                | 33170          |      | 53923       |                   | \$25.534,8 | \$85,1      | 180                         | 310     | 5        | 9           | 51            |
| 300          | 00000000116 657       | ARROZ 91%TIO PELON                 | 12,00               | 1800                         | \$0,84      | UT            | \$1.515  | 21600         | 100%           | 21600          | 0,51 | 42353       | \$0,84            | \$18.175,8 | \$60,6      | 141                         | 229     | 4,20     | 0,37        | 50,40         |
| 300          | 00000000117 205       | SAL FINA 500 GRS                   | 1,00                | 500                          | \$0,60      | UT            | \$300    | 500           | 100%           | 500            | 1,00 | 500         | \$0,60            | \$300,2    | \$1,0       | 2                           | -       | -        | -           | -             |
| 300          | 00000000143 939       | ACEITE DE SOYA MFS                 | 0,15                | 17000                        | \$0,82      | UT            | \$13.900 | 2550          | 100%           | 2550           | 1,00 | 2550        | \$0,82            | \$2.085,0  | \$7,0       | 9                           | 77      | -        | 8,50        | -             |
| 300          | 00000000150 116       | MAIZ DULCE 2.84KG PMT              | 3,00                | 2840                         | \$0,58      | UT            | \$1.658  | 8520          | 100%           | 8520           | 1,00 | 8520        | \$0,58            | \$4.973,8  | \$16,6      | 28                          | 5       | 0,44     | -           | 0,87          |
| 300          |                       | ARROZ CON CÚRCUMA                  |                     |                              |             | RECET A       |          | 24710         |                | 24710          |      | 45463       |                   | \$20.863,7 | \$69,5      | 152                         | 306     | 4        | 9           | 51            |
| 300          | 00000000116 657       | ARROZ 91%TIO PELON                 | 12,00               | 1800                         | \$0,84      | UT            | \$1.515  | 21600         | 100%           | 21600          | 0,51 | 42353       | \$0,84            | \$18.175,8 | \$60,6      | 141                         | 229     | 4,20     | 0,37        | 50,40         |
| 300          | 00000000117 205       | SAL FINA 500 GRS                   | 1,00                | 500                          | \$0,60      | UT            | \$300    | 500           | 100%           | 500            | 1,00 | 500         | \$0,60            | \$300,2    | \$1,0       | 2                           | -       | -        | -           | -             |
| 300          | 00000000143 939       | ACEITE DE SOYA MFS                 | 0,15                | 17000                        | \$0,82      | UT            | \$13.900 | 2550          | 100%           | 2550           | 1,00 | 2550        | \$0,82            | \$2.085,0  | \$7,0       | 9                           | 77      | -        | 8,50        | -             |
| 300          | 00000000116 604       | CÚRCUMA                            | 0,13                | 453                          | \$5,02      | UT            | \$2.276  | 60            | 100%           | 60             | 1,00 | 60          | \$5,02            | \$302,7    | \$1,0       | 0                           | 1       | 0,02     | 0,01        | 0,13          |
| 300          |                       | ARROZ CON CULANTRO                 |                     |                              |             | RECET A       |          | 25700         |                | 25817          |      | 46453       |                   | \$21.178,3 | \$70,6      | 155                         | 306     | 4        | 9           | 51            |
| 300          | 00000000116 657       | ARROZ 91%TIO PELON                 | 12,00               | 1800                         | \$0,84      | UT            | \$1.515  | 21600         | 100%           | 21600          | 0,51 | 42353       | \$0,84            | \$18.175,8 | \$60,6      | 141                         | 229     | 4,20     | 0,37        | 50,40         |
| 300          | 00000000117 205       | SAL FINA 500 GRS                   | 1,00                | 500                          | \$0,60      | UT            | \$300    | 500           | 100%           | 500            | 1,00 | 500         | \$0,60            | \$300,2    | \$1,0       | 2                           | -       | -        | -           | -             |
| 300          | 00000000143 939       | ACEITE DE SOYA MFS                 | 0,15                | 17000                        | \$0,82      | UT            | \$13.900 | 2550          | 100%           | 2550           | 1,00 | 2550        | \$0,82            | \$2.085,0  | \$7,0       | 9                           | 77      | -        | 8,50        | -             |
| 300          | 00000000116 802       | CULANTRO                           | 1,50                | 500                          | \$0,40      | UT            | \$200    | 750           | 90%            | 833            | 1,00 | 750         | \$0,44            | \$370,4    | \$1,2       | 3                           | 1       | 0,05     | 0,01        | 0,09          |

| 300 |                 | CARNE ESTILO SALTEADO           | RECET A | 93721  | 101347 | 71929      | €359.423,0 | €1.198,1 | 240  | 433   | 41   | 27    | 8      |            |        |       |     |       |       |       |
|-----|-----------------|---------------------------------|---------|--------|--------|------------|------------|----------|------|-------|------|-------|--------|------------|--------|-------|-----|-------|-------|-------|
| 300 | 00000000117185  | QUITITENA                       | 63,70   | 1000   | €3,76  | KG         | €3.756     | 63700    | 91%  | 70000 | 1,52 | 41908 | €4,13  | €288.891,2 | €963,0 | 140   | 384 | 39,44 | 25,14 | -     |
| 300 | 00000000117303  | TOMATE SEGUNDA                  | 15,00   | 1000   | €0,99  | KG         | €988       | 15000    | 98%  | 15306 | 1,00 | 15000 | €1,01  | €15.433,1  | €51,4  | 50    | 9   | 0,44  | 0,10  | 1,95  |
| 300 | 00000000116727  | CEBOLLA GRANEL                  | 21,70   | 420    | €2,62  | KG         | €1.100     | 9114     | 91%  | 10013 | 1,00 | 9114  | €2,88  | €28.826,8  | €96,1  | 30    | 13  | 0,41  | 0,06  | 3,08  |
| 300 | 00000000117294  | SALSA SOYA                      | 0,50    | 3790   | €2,31  | UT         | €8.752     | 1895     | 100% | 1895  | 1,00 | 1895  | €2,31  | €4.376,0   | €14,6  | 6     | 4   | -     | -     | 0,42  |
| 300 | 00000000153299  | SALSA TERIYAKI RTU              | 1,00    | 2090   | €4,62  | UT         | €9.649     | 2090     | 100% | 2090  | 1,00 | 2090  | €4,62  | €9.649,2   | €32,2  | 7     | 10  | 0,11  | 0,21  | 1,69  |
| 300 | 00000000116729  | CEBOLLINO                       | 6,00    | 200    | €3,50  | UT         | €700       | 1200     | 91%  | 1319  | 1,00 | 1200  | €3,85  | €5.071,9   | €16,9  | 4     | 1   | 0,07  | 0,01  | 0,29  |
| 300 | 00000000116603  | ACEITE DE SESAMO (AJONJOLI)     | 1,00    | 372    | €16,82 | UT         | €6.256     | 372      | 100% | 372   | 1,00 | 372   | €16,82 | €6.256,0   | €20,9  | 1     | 10  | -     | 1,16  | -     |
| 300 | 00000000116637  | AJO PELADO ENTERO               | 0,15    | 1000   | €3,30  | KG         | €3.300     | 150      | 100% | 150   | 1,00 | 150   | €3,30  | €495,0     | €1,7   | 1     | 1   | 0,03  | 0,00  | 0,17  |
| 300 | 00000000116919  | JENIBRE                         | 0,15    | 1000   | €2,63  | KG         | €2.625     | 150      | 100% | 150   | 1,00 | 150   | €2,63  | €393,8     | €1,3   | 1     | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,09  |
| 300 | 00000000117205  | SAL FINA 500 GRS                | 0,10    | 500    | €0,60  | UT         | €300       | 50       | 100% | 50    | 1,00 | 50    | €0,60  | €30,0      | €0,1   | 0     | -   | -     | -     | -     |
| 300 |                 | TILAPIA EMPANIZADA              | RECET A | 116107 | 119857 | 89388      | €203.896,1 | €679,7   | 298  | 327   | 20   | 16    | 25     |            |        |       |     |       |       |       |
| 300 | 00000000148327  | FILETE TILAPIA EMPANIZADA       | 15,83   | 4500   | €2,03  | UT         | €9.130     | 71250    | 95%  | 75000 | 1,60 | 44531 | €2,14  | €160.179,1 | €533,9 | 148   | 325 | 20    | 16,14 | 25    |
| 300 | 00000000117118  | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA         | 0,06    | 453,6  | €9,62  | UT         | €4.362     | 27       | 100% | 27    | 1,00 | 27    | €9,62  | €261,7     | €0,9   | 0     | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,06  |
| 300 | 00000000117205  | SAL FINA 500 GRS                | 0,50    | 500    | €0,60  | UT         | €300       | 250      | 100% | 250   | 1,00 | 250   | €0,60  | €150,1     | €0,5   | 1     | -   | -     | -     | -     |
| 300 | 00000000117075  | PAPRIKA (TOSCANEIA)             | 0,13    | 453,6  | €7,62  | UT         | €3.458     | 59       | 100% | 59    | 1,00 | 59    | €7,62  | €449,5     | €1,5   | 0     | 1   | 0,03  | 0,03  | 0,11  |
| 300 | 00000000143938  | ACEITE FREIR DE OLEINA DE PALMA | 2,00    | 17000  | €0,82  | UT         | €13.900    | 34000    | 100% | 34000 | 1,00 | 34000 | €0,82  | €27.800,0  | €92,7  | 113   |     |       |       |       |
| 300 | 00000000117038  | OREGANO QUEBRADO                | 0,50    | 155,9  | €12,21 | UT         | €1.904     | 78       | 100% | 78    | 1,00 | 78    | €12,21 | €951,9     | €3,2   | 0     | 1   | 0,02  | 0,01  | 0,18  |
| 300 | Sub3            | EMPANIZADOR                     | 1,00    | 38120  | €4,09  | Subre ceta | €42.696    | 10443    | 100% | 10443 | 1,00 | 10443 | €4,09  | €14.103,7  | €47,0  | 35    |     |       |       |       |
| 300 |                 | CORDON BLUE                     | RECET A | 145565 | 148726 | 130339     | €289.269,8 | €964,2   | 434  | 602   | 55   | 31    | 23     |            |        |       |     |       |       |       |
| 300 | 00000000117095  | PECHUGA DE POLLO PAQ UD         | 55,43   | 1200   | €2,28  | kg         | €2.733     | 66516    | 95%  | 70017 | 1,28 | 51966 | €2,40  | €167.874,0 | €559,6 | 173   | 450 | 42,96 | 22,86 | 15,57 |
| 300 | 00000000117118  | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA         | 0,06    | 453,6  | €9,62  | UT         | €4.362     | 27       | 100% | 27    | 1,00 | 27    | €9,62  | €261,7     | €0,9   | 0     | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,06  |
| 300 | 00000000117205  | SAL FINA 500 GRS                | 0,50    | 500    | €0,60  | UT         | €300       | 250      | 100% | 250   | 1,00 | 250   | €0,60  | €150,1     | €0,5   | 1     | -   | -     | -     | -     |
| 300 | 00000000117075  | PAPRIKA (TOSCANEIA)             | 0,13    | 453,6  | €7,62  | UT         | €3.458     | 59       | 100% | 59    | 1,00 | 59    | €7,62  | €449,5     | €1,5   | 0     | 1   | 0,03  | 0,03  | 0,11  |
| 300 | 00000000117038  | OREGANO QUEBRADO                | 0,50    | 155,9  | €12,21 | UT         | €1.904     | 78       | 100% | 78    | 1,00 | 78    | €12,21 | €951,9     | €3,2   | 0     | 1   | 0,02  | 0,01  | 0,18  |
| 300 | 000000000205175 | QUESO FOODIE MOZZARELLA RALLADO | 5,00    | 2270   | €3,21  | UT         | €7.276     | 11350    | 100% | 11350 | 1,00 | 11350 | €3,21  | €36.382,4  | €121,3 | 38    | 114 | 8,83  | 7,57  | 2,52  |
| 300 | 00000000116914  | JAMON DE PAVO 250GR             | 7,00    | 450    | €3,78  | UT         | €1.703     | 3150     | 100% | 3150  | 1,00 | 3150  | €3,78  | €11.919,4  | €39,7  | 11    | 14  | 2,06  | 0,61  | 0,10  |
| 300 | 00000000143938  | ACEITE FREIR DE OLEINA DE PALMA | 2,00    | 17000  | €0,82  | UT         | €13.900    | 34000    | 100% | 34000 | 1,00 | 34000 | €0,82  | €27.800,0  | €92,7  | 113   |     |       |       |       |
| 300 | Sub3            | EMPANIZADOR                     | 1,00    | 38120  | €4,09  | Subre ceta | €42.696    | 10443    | 100% | 10443 | 1,00 | 10443 | €4,09  | €14.103,7  | €47,0  | 34,81 |     |       |       |       |
| 300 | Sub4            | SALSA POMODORO                  | 1,00    | 8715,9 | €0,85  | Subre ceta | €16.804    | 19692    | 100% | 19353 | 1,00 | 19017 | €0,85  | €29.376,9  | €97,9  | 63,39 | 22  | 0,91  | 0,04  | 4,91  |
| 300 |                 | SPAGUETTI CON BOLOÑESA          | RECET A | 71086  | 73712  | 94105      | €184.376,0 | €616,6   | 314  | 335   | 30   | 16    | 68     |            |        |       |     |       |       |       |
| 300 | 00000000117185  | QUITITENA                       | 27,30   | 1000   | €3,76  | KG         | €3.756     | 27300    | 91%  | 30000 | 1,52 | 17961 | €4,13  | €123.810,5 | €412,7 | 60    | 165 | 16,90 | 10,78 | -     |

|     |                            |                                      |       |       |        |            |         |       |      |       |      |       |            |            |        |     |     |       |       |       |
|-----|----------------------------|--------------------------------------|-------|-------|--------|------------|---------|-------|------|-------|------|-------|------------|------------|--------|-----|-----|-------|-------|-------|
| 300 | 00000000117260             | SPAGHETTI FIAMA                      | 30,00 | 1000  | €1,31  | UT         | €1.311  | 30000 | 100% | 30000 | 0,48 | 62500 | €1,31      | €39.343,2  | €131,1 | 208 | 327 | 12,08 | 1,94  | 63,73 |
| 300 | 00000000143939             | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,03  | 17000 | €0,82  | UT         | €13.900 | 510   | 100% | 510   | 1,00 | 510   | €0,82      | €417,0     | €1,4   | 2   | 15  | -     | 1,70  | -     |
| 300 | 00000000116976             | MANTEQUILLA BARRA C/SAL              | 4,00  | 115   | €6,03  | UT         | €693    | 460   | 100% | 460   | 1,00 | 460   | €6,03      | €2.772,2   | €9,2   | 2   | 11  | 0,00  | 1,24  | -     |
| 300 | Sub5                       | SALSA DE SPAGUETTI                   | 1,00  | 7966  | €1,16  | Subre ceta | €14.816 | 12816 | 100% | 12742 | 1,00 | 12675 | €1,16      | €18.633,0  | €62,1  | 42  | 17  | 0,69  | 0,02  | 3,82  |
| 300 | TROCITOS DE POLLO EN SALSA |                                      |       |       |        | RECET A    | 81384   | 84652 |      | 66403 |      |       | €183.392,3 | €611,3     | 221    | 361 | 46  | 16    | 6     |       |
| 300 | 00000000117026             | MUSLO DE POLLO DESHUESADO SIN PIEL   | 66,50 | 1000  | €2,15  | KG         | €2.150  | 66500 | 95%  | 70000 | 1,28 | 51953 | €2,26      | €158.421,1 | €528,1 | 173 | 320 | 45,48 | 13,96 | -     |
| 300 | 00000000117118             | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA              | 0,06  | 453,6 | €9,62  | UT         | €4.362  | 27    | 100% | 27    | 1,00 | 27    | €9,62      | €261,7     | €0,9   | 0   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,06  |
| 300 | 00000000117205             | SAL FINA 500 GRS                     | 0,50  | 500   | €0,60  | UT         | €300    | 250   | 100% | 250   | 1,00 | 250   | €0,60      | €150,1     | €0,5   | 1   | -   | -     | -     | -     |
| 300 | 00000000117075             | PAPRIKA (TOSCANELA)                  | 0,13  | 453,6 | €7,62  | UT         | €3.458  | 59    | 100% | 59    | 1,00 | 59    | €7,62      | €449,5     | €1,5   | 0   | 1   | 0,03  | 0,03  | 0,11  |
| 300 | 00000000143939             | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,03  | 17000 | €0,82  | UT         | €13.900 | 510   | 100% | 510   | 1,00 | 510   | €0,82      | €417,0     | €1,4   | 2   | 15  | -     | 1,70  | -     |
| 300 | 00000000117038             | OREGANO QUEBRADO                     | 0,50  | 155,9 | €12,21 | UT         | €1.904  | 78    | 100% | 78    | 1,00 | 78    | €12,21     | €951,9     | €3,2   | 0   | 1   | 0,02  | 0,01  | 0,18  |
| 300 | Sub6                       | SALSA DE TROCITOS DE POLLO           | 1,00  | 10190 | €1,18  | Subre ceta | €16.436 | 13960 | 100% | 13728 | 1,00 | 13526 | €1,18      | €22.741,0  | €75,8  | 45  | 24  | 0,56  | 0,01  | 5,69  |
| 300 | TROCITOS DE RES            |                                      |       |       |        | RECET A    | 71052   | 84094 |      | 58717 |      |       | €314.808,1 | €1.049,4   | 196    | 359 | 30  | 18    | 20    |       |
| 300 | 00000000117185             | QUITITENA                            | 45,50 | 1000  | €3,76  | KG         | €3.756  | 45500 | 91%  | 50000 | 1,52 | 29934 | €4,13      | €206.350,9 | €687,8 | 100 | 274 | 28,17 | 17,96 | -     |
| 300 | 00000000117127             | PLATANO VERDE                        | 20,00 | 300   | €0,83  | UT         | €250    | 6000  | 65%  | 9231  | 0,65 | 9231  | €1,28      | €11.834,3  | €39,4  | 31  | 36  | 0,34  | 0,09  | 9,05  |
| 300 | 00000000117068             | PAPA NACIONAL AMARILLA               | 36,40 | 275   | €4,91  | KG         | €1.350  | 10010 | 100% | 10010 | 1,00 | 10010 | €4,91      | €49.148,7  | €163,8 | 33  | 29  | 0,57  | 0,03  | 6,68  |
| 300 | 00000000117346             | ZANAHORIA                            | 16,00 | 280   | €3,39  | KG         | €950    | 4480  | 89%  | 5034  | 1,00 | 4480  | €3,81      | €19.189,8  | €64,0  | 15  | 6   | 0,14  | 0,04  | 1,43  |
| 300 | 00000000117081             | PASTA DE TOMATE TRIPLE (CONCENTRADO) | 1,00  | 3000  | €1,57  | UT         | €4.716  | 3000  | 100% | 3000  | 1,00 | 3000  | €1,57      | €4.716,0   | €15,7  | 10  | 8   | 0,33  | -     | 2,00  |
| 300 | 00000000116812             | ELOTE DULCE (MATZ DULCE)             | 1,00  | 1850  | €0,97  | UT         | €1.800  | 1850  | 28%  | 6607  | 1,00 | 1850  | €3,47      | €22.959,2  | €76,5  | 6   | 5   | 0,20  | 0,08  | 1,15  |
| 300 | 00000000117205             | SAL FINA 500 GRS                     | 0,30  | 500   | €0,60  | UT         | €300    | 150   | 100% | 150   | 1,00 | 150   | €0,60      | €90,1      | €0,3   | 1   | -   | -     | -     | -     |
| 300 | 00000000117268             | TABASCO LIZANO PEQ                   | 1,00  | 62    | €8,37  | UT         | €519    | 62    | 100% | 62    | 1,00 | 62    | €8,37      | €519,2     | €1,7   | 0   | -   | -     | -     | 0,02  |
| 300 | MUSLO DESHUESADO           |                                      |       |       |        | RECET A    | 68702   | 72419 |      | 54135 |      |       | €165.716,8 | €552,4     | 181    | 325 | 46  | 14    | 1     |       |
| 300 | 00000000117026             | MUSLO DE POLLO DESHUESADO SIN PIEL   | 66,50 | 1000  | €2,15  | KG         | €2.150  | 66500 | 95%  | 70000 | 1,28 | 51953 | €2,26      | €158.421,1 | €528,1 | 173 | 320 | 45,48 | 13,96 | -     |
| 300 | 00000000116893             | HIERBAS DE PROVINCIA                 | 0,20  | 250   | €15,26 | UT         | €3.816  | 50    | 100% | 50    | 1,00 | 50    | €15,26     | €763,2     | €2,5   | 0   | 0   | -     | -     | 0,01  |
| 300 | 00000000116651             | APIO VERDE                           | 0,30  | 1000  | €1,80  | KG         | €1.800  | 300   | 88%  | 341   | 1,00 | 300   | €2,05      | €697,4     | €2,3   | 1   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,03  |
| 300 | 00000000116802             | CULANTRO                             | 0,50  | 500   | €0,40  | UT         | €200    | 250   | 90%  | 278   | 1,00 | 250   | €0,44      | €123,5     | €0,4   | 1   | 0   | 0,02  | 0,00  | 0,03  |
| 300 | 00000000116727             | CEBOLLA GRANEL                       | 1,19  | 420   | €2,62  | KG         | €1.100  | 500   | 91%  | 549   | 1,00 | 500   | €2,88      | €1.580,8   | €5,3   | 2   | 1   | 0,02  | 0,00  | 0,17  |
| 300 | 00000000117205             | SAL FINA 500 GRS                     | 0,15  | 500   | €0,60  | UT         | €300    | 75    | 100% | 75    | 1,00 | 75    | €0,60      | €45,0      | €0,2   | 0   | -   | -     | -     | -     |
| 300 | 00000000117118             | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA              | 0,17  | 453,6 | €9,62  | UT         | €4.362  | 77    | 100% | 77    | 1,00 | 77    | €9,62      | €741,5     | €2,5   | 0   | 1   | 0,03  | 0,01  | 0,16  |
| 300 | 00000000116740             | CHILE DULCE PREMIUM ROJO             | 3,00  | 150   | €2,53  | UT         | €380    | 450   | 82%  | 549   | 1,00 | 450   | €3,09      | €1.694,3   | €5,6   | 2   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,10  |
| 300 | 00000000116637             | AJO PELADO ENTERO                    | 0,50  | 1000  | €3,30  | KG         | €3.300  | 500   | 100% | 500   | 1,00 | 500   | €3,30      | €1.650,0   | €5,5   | 2   | 2   | 0,11  | 0,01  | 0,55  |
| 300 | LOMO DE CERDO              |                                      |       |       |        | RECET A    | 70074   | 95474 |      | 49613 |      |       | €215.760,0 | €719,2     | 165    | 334 | 22  | 13    | 31    |       |

|     |                    |                                     |       |         |           |               |        |           |      |       |      |       |           |           |       |     |     |       |           |       |
|-----|--------------------|-------------------------------------|-------|---------|-----------|---------------|--------|-----------|------|-------|------|-------|-----------|-----------|-------|-----|-----|-------|-----------|-------|
| 300 | 00000000116<br>803 | CULANTRO DE COYOTE                  | 5,00  | 60      | 0,67      | UT            | 40     | 300       | 90%  | 333   | 1,00 | 300   | 0,74      | 246,9     | 0,8   | 1   | 0   | 0,02  | 0,01      | 0,04  |
| 300 |                    | ARROZ CON ZANAHORIA                 |       |         |           |               |        | 2829<br>0 |      | 28740 |      | 49043 |           | 36.152,7  | 120,5 | 163 | 310 | 4     | 9         | 52    |
| 300 | 00000000116<br>657 | ARROZ 91KTI0 PELON                  | 12,00 | 1800    | 0,84      | UT            | 1.515  | 21600     | 100% | 21600 | 0,51 | 42353 | 0,84      | 18.175,8  | 60,6  | 141 | 229 | 4,20  | 0,37      | 50,40 |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                    | 1,00  | 500     | 0,60      | UT            | 300    | 500       | 100% | 500   | 1,00 | 500   | 0,60      | 300,2     | 1,0   | 2   | -   | -     | -         | -     |
| 300 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                  | 0,15  | 17000   | 0,82      | UT            | 13.900 | 2550      | 100% | 2550  | 1,00 | 2550  | 0,82      | 2.085,0   | 7,0   | 9   | 77  | -     | 8,50      | -     |
| 300 | 00000000117<br>346 | ZANAHORIA                           | 13,00 | 280     | 3,39      | KG            | 950    | 3640      | 89%  | 4090  | 1,00 | 3640  | 3,81      | 15.591,7  | 52,0  | 12  | 5   | 0,11  | 0,03      | 1,16  |
| 200 |                    | FRUJOS ARREGLADOS                   |       |         |           |               |        | 7724      |      | 7810  |      | 13791 |           | 10.801,9  | 54,0  | 69  | 92  | 5     | 1,35      | 15    |
| 200 | 00000000116<br>851 | FRUJOSTOS NEGROS                    | 7,00  | 800     | 1,15      | UT            | 922    | 5600      | 100% | 5600  | 0,48 | 11667 | 1,15      | 6.455,1   | 32,3  | 58  | 77  | 5,17  | 0,32      | 13,83 |
| 200 | 00000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                      | 0,59  | 420     | 2,62      | KG            | 1.100  | 248       | 91%  | 272   | 1,00 | 248   | 2,88      | 783,8     | 3,9   | 1   | 1   | 0,02  | 0,00      | 0,13  |
| 200 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO                   | 0,15  | 1000    | 3,30      | KG            | 3.300  | 150       | 100% | 150   | 1,00 | 150   | 3,30      | 495,0     | 2,5   | 1   | 1   | 0,05  | 0,00      | 0,25  |
| 200 | 00000000116<br>651 | APIO VERDE                          | 0,30  | 1000    | 1,80      | KG            | 1.800  | 300       | 88%  | 341   | 1,00 | 300   | 2,05      | 697,4     | 3,5   | 2   | 0   | 0,01  | 0,00      | 0,04  |
| 200 | 00000000116<br>803 | CULANTRO DE COYOTE                  | 3,00  | 60      | 0,67      | UT            | 40     | 180       | 90%  | 200   | 1,00 | 180   | 0,74      | 148,1     | 0,7   | 1   | 0   | 0,02  | 0,00      | 0,03  |
| 200 | 00000000117<br>221 | SALSA INGLESA LIZANO                | 0,25  | 4000    | 2,03      | UT            | 8.121  | 1000      | 100% | 1000  | 1,00 | 1000  | 2,03      | 2.030,2   | 10,2  | 5   | 4   | 0,05  | -         | 0,75  |
| 200 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                    | 0,09  | 500     | 0,60      | UT            | 300    | 43        | 100% | 43    | 1,00 | 43    | 0,60      | 25,5      | 0,1   | 0   | -   | -     | -         | -     |
| 200 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                  | 0,01  | 17000   | 0,82      | UT            | 13.900 | 204       | 100% | 204   | 1,00 | 204   | 0,82      | 166,8     | 0,8   | 1   | 9   | -     | 1,02      | -     |
| 300 |                    | TILAPIA EN SALSA DE HIERBAS         |       |         |           |               |        | 80804     |      | 84518 |      | 54028 |           | 180.421,0 | 601,4 | 180 | 252 | 40    | 8,69      | 4     |
| 300 | 00000000148<br>327 | FILETE TILAPIA PMT                  | 15,83 | 4500    | 2,03      | UT            | 9.130  | 71250     | 95%  | 75000 | 1,60 | 44531 | 2,14      | 160.179,1 | 533,9 | 148 | 190 | 38,82 | 3,93      | -     |
| 300 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO                   | 0,50  | 1000    | 3,30      | KG            | 3.300  | 500       | 100% | 500   | 1,00 | 500   | 3,30      | 1.650,0   | 5,5   | 2   | 2   | 0,11  | 0,01      | 0,55  |
| 300 | 00000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA             | 0,06  | 453,6   | 9,62      | UT            | 4.362  | 27        | 100% | 27    | 1,00 | 27    | 9,62      | 261,7     | 0,9   | 0   | 0   | 0,01  | 0,00      | 0,06  |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                    | 0,50  | 500     | 0,60      | UT            | 300    | 250       | 100% | 250   | 1,00 | 250   | 0,60      | 150,1     | 0,5   | 1   | -   | -     | -         | -     |
| 300 | 00000000117<br>075 | PAPRIKA (TOSCANELA)                 | 0,13  | 453,6   | 7,62      | UT            | 3.458  | 59        | 100% | 59    | 1,00 | 59    | 7,62      | 449,5     | 1,5   | 0   | 1   | 0,03  | 0,03      | 0,11  |
| 300 | 00000000117<br>038 | OREGANO QUEBRADO                    | 0,65  | 155,9   | 12,2<br>1 | UT            | 1.904  | 101       | 100% | 101   | 1,00 | 101   | 12,2<br>1 | 1.237,5   | 4,1   | 0   | 1   | 0,03  | 0,01      | 0,23  |
| 300 | Sub1               | SALSA DE HIERBAS                    | 1,00  | 31389,5 | 4,31      | Subre<br>ceta | 37.166 | 8616      | 100% | 8580  | 1,00 | 8559  | 4,31      | 16.493,0  | 55,0  | 29  | 58  | 0,99  | 4,71      | 3,02  |
| 300 |                    | PECHUGA DE POLLO CON<br>CHIMICHURRI |       |         |           |               |        | 73703     |      | 77181 |      | 59108 |           | 202.881,5 | 676,3 | 197 | 420 | 51    | 22        | 2     |
| 300 | 00000000117<br>095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD             | 55,43 | 1200    | 2,28      | kg            | 2.733  | 66516     | 95%  | 70017 | 1,28 | 51966 | 2,40      | 167.874,0 | 559,6 | 173 | 262 | 50,20 | 5,25      | -     |
| 300 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO                   | 0,40  | 1000    | 3,30      | KG            | 3.300  | 400       | 100% | 400   | 1,00 | 400   | 3,30      | 1.320,0   | 4,4   | 1   | 2   | 0,08  | 0,01      | 0,44  |
| 300 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                  | 0,03  | 17000   | 0,82      | UT            | 13.900 | 510       | 100% | 510   | 1,00 | 510   | 0,82      | 417,0     | 1,4   | 2   | 15  | -     | 1,70      | -     |
| 300 | 00000000143<br>940 | SAZONADOR COMPLETO EN BOLSA         | 0,30  | 1140    | 4,58      | UT            | 5.223  | 342       | 100% | 342   | 1,00 | 342   | 4,58      | 1.566,9   | 5,2   | 1   | 2   | 0,09  | -         | 0,57  |
| 300 | 00000000117<br>075 | PAPRIKA (TOSCANELA)                 | 0,13  | 453,6   | 7,62      | UT            | 3.458  | 59        | 100% | 59    | 1,00 | 59    | 7,62      | 449,5     | 1,5   | 0   | 1   | 0,03  | 0,03      | 0,11  |
| 300 | 00000000116<br>893 | HIERBAS DE PROVINCIA                | 0,25  | 250     | 15,2<br>6 | UT            | 3.816  | 63        | 100% | 63    | 1,00 | 63    | 15,2<br>6 | 954,0     | 3,2   | 0   | 0   | -     | -         | 0,01  |
| 300 | 00000000117<br>038 | OREGANO QUEBRADO                    | 0,25  | 155,9   | 12,2<br>1 | UT            | 1.904  | 39        | 100% | 39    | 1,00 | 39    | 12,2<br>1 | 476,0     | 1,6   | 0   | 0   | 0,01  | 0,01      | 0,09  |
| 300 | Sub2               | CHIMICHURRI                         | 1,00  | 6730    | 5,37      | Subre<br>ceta | 31.025 | 5775      | 100% | 5752  | 1,00 | 5730  | 5,37      | 29.824,1  | 99,4  | 19  | 137 | 0,10  | 15,3<br>5 | 0,42  |

|     |                     |                          |       |       |      |    |                    |              |      |              |      |              |      |                  |              |            |            |           |           |          |
|-----|---------------------|--------------------------|-------|-------|------|----|--------------------|--------------|------|--------------|------|--------------|------|------------------|--------------|------------|------------|-----------|-----------|----------|
| 300 | 000000000116<br>657 | ARROZ 91%TIO PELON       | 8,00  | 1800  | 0,84 | UT | 1.515              | 14400        | 100% | 14400        | 0,51 | 28235        | 0,84 | 12.117,2         | 40,4         | 94         | 152        | 2,80      | 0,25      | 33,60    |
| 300 | 000000000116<br>613 | ACHIOTE EN TAZA          | 0,07  | 850   | 2,43 | UT | 2.065              | 60           | 100% | 60           | 1,00 | 60           | 2,43 | 144,6            | 0,5          | 0          | 1          | -         | 0,18      | 0,02     |
| 300 | 000000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO        | 1,00  | 1000  | 3,30 | KG | 3.300              | 1000         | 100% | 1000         | 1,00 | 1000         | 3,30 | 3.300,0          | 111,0        | 3          | 5          | 0,21      | 0,02      | 1,10     |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS         | 1,00  | 500   | 0,60 | UT | 300                | 500          | 100% | 500          | 1,00 | 500          | 0,60 | 300,2            | 1,0          | 2          | -          | -         | -         | -        |
| 300 | 000000000116<br>651 | APIO VERDE               | 0,20  | 1000  | 1,80 | KG | 1.800              | 200          | 88%  | 227          | 1,00 | 200          | 2,05 | 464,9            | 1,5          | 1          | 0          | 0,00      | 0,00      | 0,02     |
| 300 | 000000000116<br>803 | CULANTRO DE COYOTE       | 6,00  | 60    | 0,67 | UT | 40                 | 360          | 90%  | 400          | 1,00 | 360          | 0,74 | 296,3            | 1,0          | 1          | 0          | 0,03      | 0,01      | 0,04     |
| 300 | 000000000117<br>221 | SALSA INGLESA LIZANO     | 0,50  | 4000  | 2,03 | UT | 8.121              | 2000         | 100% | 2000         | 1,00 | 2000         | 2,03 | 4.060,4          | 113,5        | 7          | 5          | 0,07      | -         | 1,00     |
| 300 | 000000000116<br>802 | CULANTRO                 | 1,00  | 500   | 0,40 | UT | 200                | 500          | 90%  | 556          | 1,00 | 500          | 0,44 | 246,9            | 0,8          | 2          | 0          | 0,04      | 0,01      | 0,06     |
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS       | 0,15  | 17000 | 0,82 | UT | 13.900             | 2550         | 100% | 2550         | 1,00 | 2550         | 0,82 | 2.085,0          | 7,0          | 9          | 77         | -         | 8,50      | -        |
| 300 |                     | <b>FAJITAS MIXTAS</b>    |       |       |      |    | <b>RECET<br/>A</b> | <b>54962</b> |      | <b>65659</b> |      | <b>38228</b> |      | <b>130.356,3</b> | <b>434,5</b> | <b>127</b> | <b>223</b> | <b>31</b> | <b>9</b>  | <b>1</b> |
| 300 | 000000000116<br>957 | LOMO DE CERDO            | 7,50  | 2800  | 1,11 | KG | 3.094              | 21000        | 70%  | 30000        | 2,00 | 10500        | 1,58 | 47.359,0         | 157,9        | 35         | 89         | 9,20      | 5,53      | -        |
| 300 | 000000000117<br>095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD  | 23,75 | 1200  | 2,28 | kg | 2.733              | 28500        | 95%  | 30000        | 1,28 | 22266        | 2,40 | 71.928,7         | 239,8        | 74         | 112        | 21,51     | 2,25      | -        |
| 300 | 000000000143<br>944 | SALSA CHINA              | 0,50  | 3750  | 1,32 | UT | 4.944              | 1875         | 100% | 1875         | 1,00 | 1875         | 1,32 | 2.472,0          | 8,2          | 6          | 1          | 0,18      | -         | 0,13     |
| 300 | 000000000117<br>224 | SALSA SOYA               | 0,50  | 3790  | 2,31 | UT | 8.752              | 1895         | 100% | 1895         | 1,00 | 1895         | 2,31 | 4.376,0          | 14,6         | 6          | 4          | -         | -         | 0,42     |
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS       | 0,03  | 17000 | 0,82 | UT | 13.900             | 510          | 100% | 510          | 1,00 | 510          | 0,82 | 417,0            | 1,4          | 2          | 15         | -         | 1,70      | -        |
| 300 | 000000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO | 5,00  | 150   | 2,53 | UT | 380                | 750          | 82%  | 915          | 1,00 | 750          | 3,09 | 2.823,9          | 9,4          | 3          | 1          | 0,02      | 0,01      | 0,17     |
| 300 | 000000000116<br>651 | APIO VERDE               | 0,03  | 1000  | 1,80 | KG | 1.800              | 30           | 88%  | 34           | 1,00 | 30           | 2,05 | 69,7             | 0,2          | 0          | 0          | 0,00      | 0,00      | 0,00     |
| 300 | 000000000116<br>802 | CULANTRO                 | 0,50  | 500   | 0,40 | UT | 200                | 250          | 90%  | 278          | 1,00 | 250          | 0,44 | 123,5            | 0,4          | 1          | 0          | 0,02      | 0,00      | 0,03     |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS         | 0,15  | 500   | 0,60 | UT | 300                | 75           | 100% | 75           | 1,00 | 75           | 0,60 | 45,0             | 0,2          | 0          | -          | -         | -         | -        |
| 300 | 000000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA  | 0,17  | 453,6 | 0,92 | UT | 4.362              | 77           | 100% | 77           | 1,00 | 77           | 0,92 | 741,5            | 2,5          | 0          | 1          | 0,03      | 0,01      | 0,16     |
| 300 |                     | <b>FAJITAS DE CERDO</b>  |       |       |      |    | <b>RECET<br/>A</b> | <b>46557</b> |      | <b>64886</b> |      | <b>25557</b> |      | <b>105.569,5</b> | <b>351,9</b> | <b>85</b>  | <b>200</b> | <b>18</b> | <b>13</b> | <b>1</b> |
| 300 | 000000000116<br>957 | LOMO DE CERDO            | 15,00 | 2800  | 1,11 | KG | 3.094              | 42000        | 70%  | 60000        | 2,00 | 21000        | 1,58 | 94.718,1         | 315,7        | 70         | 179        | 18,40     | 11,0<br>5 | -        |
| 300 | 000000000117<br>224 | SALSA SOYA               | 0,50  | 3790  | 2,31 | UT | 8.752              | 1895         | 100% | 1895         | 1,00 | 1895         | 2,31 | 4.376,0          | 14,6         | 6          | 4          | -         | -         | 0,42     |
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS       | 0,03  | 17000 | 0,82 | UT | 13.900             | 510          | 100% | 510          | 1,00 | 510          | 0,82 | 417,0            | 1,4          | 2          | 15         | -         | 1,70      | -        |
| 300 | 000000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO | 5,00  | 150   | 2,53 | UT | 380                | 750          | 82%  | 915          | 1,00 | 750          | 3,09 | 2.823,9          | 9,4          | 3          | 1          | 0,02      | 0,01      | 0,17     |
| 300 | 000000000116<br>651 | APIO VERDE               | 1,00  | 1000  | 1,80 | KG | 1.800              | 1000         | 88%  | 1136         | 1,00 | 1000         | 2,05 | 2.324,5          | 7,7          | 3          | 0          | 0,02      | 0,01      | 0,10     |
| 300 | 000000000116<br>802 | CULANTRO                 | 0,50  | 500   | 0,40 | UT | 200                | 250          | 90%  | 278          | 1,00 | 250          | 0,44 | 123,5            | 0,4          | 1          | 0          | 0,02      | 0,00      | 0,03     |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS         | 0,15  | 500   | 0,60 | UT | 300                | 75           | 100% | 75           | 1,00 | 75           | 0,60 | 45,0             | 0,2          | 0          | -          | -         | -         | -        |
| 300 | 000000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA  | 0,17  | 453,6 | 0,92 | UT | 4.362              | 77           | 100% | 77           | 1,00 | 77           | 0,92 | 741,5            | 2,5          | 0          | 1          | 0,03      | 0,01      | 0,16     |
| 300 |                     | <b>FAJITAS DE POLLO</b>  |       |       |      |    | <b>RECET<br/>A</b> | <b>61557</b> |      | <b>64886</b> |      | <b>49088</b> |      | <b>154.708,8</b> | <b>515,7</b> | <b>164</b> | <b>246</b> | <b>43</b> | <b>6</b>  | <b>1</b> |
| 300 | 000000000117<br>095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD  | 47,50 | 1200  | 2,28 | kg | 2.733              | 57000        | 95%  | 60000        | 1,28 | 44531        | 2,40 | 143.857,4        | 479,5        | 148        | 224        | 43,02     | 4,50      | -        |
| 300 | 000000000117<br>224 | SALSA SOYA               | 0,50  | 3790  | 2,31 | UT | 8.752              | 1895         | 100% | 1895         | 1,00 | 1895         | 2,31 | 4.376,0          | 14,6         | 6          | 4          | -         | -         | 0,42     |

|     |                     |                                      |       |         |      |            |         |       |      |        |      |       |      |           |         |     |     |       |      |       |
|-----|---------------------|--------------------------------------|-------|---------|------|------------|---------|-------|------|--------|------|-------|------|-----------|---------|-----|-----|-------|------|-------|
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,03  | 17000   | 0,82 | UT         | 13.900  | 510   | 100% | 510    | 1,00 | 510   | 0,82 | 417,0     | 1,4     | 2   | 15  | -     | 1,70 | -     |
| 300 | 000000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO             | 5,00  | 150     | 2,53 | UT         | 380     | 750   | 82%  | 915    | 1,00 | 750   | 3,09 | 2.823,9   | 9,4     | 3   | 1   | 0,02  | 0,01 | 0,17  |
| 300 | 000000000116<br>651 | APIO VERDE                           | 1,00  | 1000    | 1,80 | KG         | 1.800   | 1000  | 88%  | 1136   | 1,00 | 1000  | 2,05 | 2.324,5   | 7,7     | 3   | 0   | 0,02  | 0,01 | 0,10  |
| 300 | 000000000116<br>802 | CULANTR                              | 0,50  | 500     | 0,40 | UT         | 200     | 250   | 90%  | 278    | 1,00 | 250   | 0,44 | 123,5     | 0,4     | 1   | 0   | 0,02  | 0,00 | 0,03  |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                     | 0,15  | 500     | 0,60 | UT         | 300     | 75    | 100% | 75     | 1,00 | 75    | 0,60 | 45,0      | 0,2     | 0   | -   | -     | -    | -     |
| 300 | 000000000117<br>118 | PIPIENTA NEGRA QUEBRADA              | 0,17  | 453,6   | 9,62 | UT         | 4.362   | 77    | 100% | 77     | 1,00 | 77    | 9,62 | 741,5     | 2,5     | 0   | 1   | 0,03  | 0,01 | 0,16  |
| 300 |                     | SPAGUETTI CON POLLO EN SALSA BLANCA  |       |         |      |            | RECET A | 10949 |      | 111086 |      | 12737 |      | 225.560,2 | 751,9   | 425 | 749 | 54    | 27   | 69    |
| 300 | 000000000117<br>026 | MUSLO DE POLLO DESHUESADO SIN PIEL   | 57,00 | 1000    | 2,15 | KG         | 2.150   | 57000 | 95%  | 60000  | 1,28 | 44531 | 2,26 | 135.789,5 | 452,6   | 148 | 275 | 38,98 | 11,9 | 6     |
| 300 | 000000000117<br>260 | SPAGHETTI FIAMA                      | 30,00 | 1000    | 1,31 | UT         | 1.311   | 30000 | 100% | 30000  | 0,48 | 62500 | 1,31 | 39.343,2  | 131,1   | 208 | 327 | 12,08 | 1,94 | 63,73 |
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,03  | 17000   | 0,82 | UT         | 13.900  | 510   | 100% | 510    | 1,00 | 510   | 0,82 | 417,0     | 1,4     | 2   | 15  | -     | 1,70 | -     |
| 300 | 000000000116<br>976 | MANTEQUILLA BARRA C/SAL              | 4,00  | 115     | 6,03 | UT         | 693     | 460   | 100% | 460    | 1,00 | 460   | 6,03 | 2.772,2   | 9,2     | 2   | 11  | 0,00  | 1,24 | -     |
| 300 | 000000000116<br>914 | JAMON DE PAVO 250GR                  | 4,00  | 450     | 3,78 | UT         | 1.703   | 1800  | 100% | 1800   | 1,00 | 1800  | 3,78 | 6.811,1   | 22,7    | 6   | 8   | 1,18  | 0,35 | 0,06  |
| 300 | Sub8                | SALSA BLANCA DE SPAGUETTI            | 1,00  | 31233,6 | 1,79 | Subre ceta | 35.362  | 19726 | 100% | 18316  | 1,00 | 17569 | 1,79 | 40.427,1  | 134,8   | 59  | 113 | 1,93  | 9,32 | 5,45  |
| 300 |                     | SPAGUETTI CON POLLO A LA BOLOÑESA    |       |         |      |            | RECET A | 10078 |      | 103712 |      | 12067 |      | 196.954,9 | 656,5   | 402 | 645 | 52    | 17   | 68    |
| 300 | 000000000117<br>026 | MUSLO DE POLLO DESHUESADO SIN PIEL   | 57,00 | 1000    | 2,15 | KG         | 2.150   | 57000 | 95%  | 60000  | 1,28 | 44531 | 2,26 | 135.789,5 | 452,6   | 148 | 275 | 38,98 | 11,9 | 6     |
| 300 | 000000000117<br>260 | SPAGHETTI FIAMA                      | 30,00 | 1000    | 1,31 | UT         | 1.311   | 30000 | 100% | 30000  | 0,48 | 62500 | 1,31 | 39.343,2  | 131,1   | 208 | 327 | 12,08 | 1,94 | 63,73 |
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,03  | 17000   | 0,82 | UT         | 13.900  | 510   | 100% | 510    | 1,00 | 510   | 0,82 | 417,0     | 1,4     | 2   | 15  | -     | 1,70 | -     |
| 300 | 000000000116<br>976 | MANTEQUILLA BARRA C/SAL              | 4,00  | 115     | 6,03 | UT         | 693     | 460   | 100% | 460    | 1,00 | 460   | 6,03 | 2.772,2   | 9,2     | 2   | 11  | 0,00  | 1,24 | -     |
| 300 | Sub5                | SALSA DE SPAGUETTI                   | 1,00  | 7965,9  | 1,16 | Subre ceta | 14.816  | 12816 | 100% | 12742  | 1,00 | 12675 | 1,16 | 18.633,0  | 62,1    | 42  | 17  | 0,69  | 0,02 | 3,82  |
| 300 |                     | ESTOFADO DE RES                      |       |         |      |            | RECET A | 80457 |      | 86737  |      | 61778 |      | 357.586,1 | 1.192,0 | 206 | 406 | 35    | 23   | 14    |
| 300 | 000000000117<br>185 | QUITITENA                            | 54,60 | 1000    | 3,76 | KG         | 3.756   | 54600 | 91%  | 60000  | 1,52 | 35921 | 4,13 | 247.621,1 | 825,4   | 120 | 329 | 33,80 | 21,5 | 5     |
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,03  | 17000   | 0,82 | UT         | 13.900  | 510   | 100% | 510    | 1,00 | 510   | 0,82 | 417,0     | 1,4     | 2   | 15  | -     | 1,70 | -     |
| 300 | 000000000117<br>068 | PAPA NACIONAL AMARILLA               | 54,60 | 275     | 4,91 | KG         | 1.350   | 15015 | 100% | 15015  | 1,00 | 15015 | 4,91 | 73.723,0  | 245,7   | 50  | 43  | 0,86  | 0,05 | 10,02 |
| 300 | 000000000117<br>346 | ZANAHORIA                            | 25,43 | 280     | 3,39 | KG         | 950     | 7120  | 89%  | 8000   | 1,00 | 7120  | 3,81 | 30.499,7  | 101,7   | 24  | 10  | 0,22  | 0,06 | 2,27  |
| 300 | 000000000117<br>081 | PASTA DE TOMATE TRIPLE (CONCENTRADO) | 1,00  | 3000    | 1,57 | UT         | 4.716   | 3000  | 100% | 3000   | 1,00 | 3000  | 1,57 | 4.716,0   | 15,7    | 10  | 8   | 0,33  | -    | 2,00  |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                     | 0,30  | 500     | 0,60 | UT         | 300     | 150   | 100% | 150    | 1,00 | 150   | 0,60 | 90,1      | 0,3     | 1   | -   | -     | -    | -     |
| 300 | 000000000117<br>268 | TABASCO LIZANO PEQ                   | 1,00  | 62      | 8,37 | UT         | 519     | 62    | 100% | 62     | 1,00 | 62    | 8,37 | 519,2     | 1,7     | 0   | -   | -     | -    | 0,02  |
| 300 |                     | LOMO DE CERDO EN SALSA BARRACOA      |       |         |      |            | RECET A | 50800 |      | 69123  |      | 33300 |      | 106.973,8 | 356,6   | 111 | 193 | 15    | 9    | 12    |
| 300 | 000000000116<br>957 | LOMO DE CERDO                        | 12,50 | 2800    | 1,11 | KG         | 3.094   | 35000 | 70%  | 50000  | 2,00 | 17500 | 1,58 | 78.931,7  | 263,1   | 58  | 149 | 15,34 | 9,21 | -     |
| 300 | 000000000117<br>123 | PINA ORO                             | 2,00  | 1800    | 0,84 | UT         | 1.515   | 3600  | 52%  | 6923   | 1,00 | 3600  | 1,62 | 11.204,8  | 37,3    | 12  | 6   | 0,06  | 0,01 | 1,57  |
| 300 | 000000000117<br>214 | SALSA B.B.Q.                         | 1,00  | 4000    | 1,35 | UT         | 5.410   | 4000  | 100% | 4000   | 1,00 | 4000  | 1,35 | 5.409,6   | 18,0    | 13  | 13  | -     | -    | 4,27  |
| 300 | 000000000117<br>217 | SALSA DE TOMATE KETCHUP              | 0,50  | 3230    | 2,00 | UT         | 6.444   | 1615  | 100% | 1615   | 1,00 | 1615  | 2,00 | 3.222,0   | 10,7    | 5   | 5   | -     | -    | 1,24  |

|     |                    |                                       |       |       |         |               |            |       |      |       |      |       |         |             |           |     |     |       |       |       |
|-----|--------------------|---------------------------------------|-------|-------|---------|---------------|------------|-------|------|-------|------|-------|---------|-------------|-----------|-----|-----|-------|-------|-------|
| 300 | 00000000116<br>957 | LOMO DE CERDO                         | 17,50 | 2800  | \$1,11  | KG            | \$3.094    | 49000 | 70%  | 70000 | 2,00 | 24500 | \$1,58  | \$110.504,4 | \$368,3   | 82  | 208 | 21,47 | 12,90 | -     |
| 300 | 00000000117<br>076 | PASAS MEDIUM                          | 1,00  | 1000  | \$1,82  | UT            | \$1.821    | 1000  | 100% | 1000  | 1,00 | 1000  | \$1,82  | \$1.820,7   | \$6,1     | 3   | 10  | 0,11  | -     | 2,78  |
| 300 | 00000000117<br>127 | PLATANO VERDE                         | 25,00 | 300   | \$0,83  | UT            | \$250      | 7500  | 65%  | 11538 | 0,65 | 11538 | \$1,28  | \$14.792,9  | \$49,3    | 38  | 45  | 0,42  | 0,12  | 11,31 |
| 300 | 00000000116<br>728 | CEBOLLA MORADA                        | 16,60 | 220   | \$12,13 | KG            | \$2.669    | 3652  | 91%  | 4013  | 1,00 | 3652  | \$13,33 | \$53.503,6  | \$178,3   | 12  | 5   | 0,17  | 0,02  | 1,24  |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRs                      | 0,15  | 500   | \$0,60  | UT            | \$300      | 75    | 100% | 75    | 1,00 | 75    | \$0,60  | \$45,0      | \$0,2     | 0   | -   | -     | -     | -     |
| 300 | 00000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA               | 0,17  | 453,6 | \$9,62  | UT            | \$4.362    | 77    | 100% | 77    | 1,00 | 77    | \$9,62  | \$741,5     | \$2,5     | 0   | 1   | 0,03  | 0,01  | 0,16  |
| 300 | Sub7               | SALSA DE ARANDANOS                    | 1,00  | 30270 | \$5,40  | Subre<br>ceta | \$47.340   | 8770  | 100% | 8770  | 1,00 | 8770  | \$5,40  | \$34.351,8  | \$114,5   | 29  | 65  | 0,24  | 0,06  | 15,94 |
| 300 |                    | MUSLO DESHUESADO CON<br>CHIMICHURRI   |       |       |         |               | RECET<br>A | 73322 |      | 76799 |      | 58730 |         | \$193.233,3 | \$644,1   | 196 | 462 | 46    | 29    | 1     |
| 300 | 00000000117<br>026 | MUSLO DE POLLO DESHUESADO SIN<br>PIEL | 66,50 | 1000  | \$2,15  | KG            | \$2.150    | 66500 | 95%  | 70000 | 1,28 | 51953 | \$2,26  | \$158.421,1 | \$528,1   | 173 | 320 | 45,48 | 13,96 | -     |
| 300 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO                     | 0,50  | 1000  | \$3,30  | KG            | \$3.300    | 500   | 100% | 500   | 1,00 | 500   | \$3,30  | \$1.650,0   | \$5,5     | 2   | 2   | 0,11  | 0,01  | 0,59  |
| 300 | 00000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA               | 0,30  | 453,6 | \$9,62  | UT            | \$4.362    | 136   | 100% | 136   | 1,00 | 136   | \$9,62  | \$1.308,6   | \$4,4     | 0   | 1   | 0,05  | 0,01  | 0,25  |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRs                      | 0,50  | 500   | \$0,60  | UT            | \$300      | 250   | 100% | 250   | 1,00 | 250   | \$0,60  | \$150,1     | \$0,5     | 1   | -   | -     | -     | -     |
| 300 | 00000000117<br>075 | PAPRIKA (TOSCANELA)                   | 0,13  | 453,6 | \$7,62  | UT            | \$3.458    | 59    | 100% | 59    | 1,00 | 59    | \$7,62  | \$449,5     | \$1,5     | 0   | 1   | 0,03  | 0,03  | 0,11  |
| 300 | 00000000116<br>893 | HIERBAS DE PROVINCA                   | 0,25  | 250   | \$15,26 | UT            | \$3.816    | 63    | 100% | 63    | 1,00 | 63    | \$15,26 | \$954,0     | \$3,2     | 0   | 0   | -     | -     | 0,01  |
| 300 | 00000000117<br>038 | OREGANO QUEBRADO                      | 0,25  | 155,9 | \$12,21 | UT            | \$1.904    | 39    | 100% | 39    | 1,00 | 39    | \$12,21 | \$476,0     | \$1,6     | 0   | 0   | 0,01  | 0,01  | 0,09  |
| 300 | Sub2               | CHIMICHURRI                           | 1,00  | 6730  | \$5,37  | Subre<br>ceta | \$31.025   | 5775  | 100% | 5752  | 1,00 | 5730  | \$5,37  | \$29.824,1  | \$99,4    | 19  | 137 | 0,10  | 15,35 | 0,42  |
| 300 |                    | CHULETA ENCEBOLLADA                   |       |       |         |               | RECET<br>A | 74968 |      | 80847 |      | 40770 |         | \$344.794,4 | \$1.149,3 | 165 | 373 | 37    | 23    | 3     |
| 300 | 00000000147<br>592 | CHULETA CERDO CAFETERIA               | 65,10 | 1000  | \$2,93  | 0             | \$2.934    | 65100 | 93%  | 70000 | 1,64 | 39695 | \$3,16  | \$220.853,8 | \$736,2   | 132 | 344 | 36,56 | 20,85 | -     |
| 300 | 00000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO              | 3,00  | 150   | \$2,53  | UT            | \$380      | 450   | 82%  | 549   | 1,00 | 450   | \$3,09  | \$1.694,3   | \$5,6     | 2   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,10  |
| 300 | 00000000116<br>651 | APIO VERDE                            | 0,30  | 1000  | \$1,80  | KG            | \$1.800    | 300   | 88%  | 341   | 1,00 | 300   | \$2,05  | \$697,4     | \$2,3     | 1   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,03  |
| 300 | 00000000116<br>802 | CULANTRO                              | 0,50  | 500   | \$0,40  | UT            | \$200      | 250   | 90%  | 278   | 1,00 | 250   | \$0,44  | \$123,5     | \$0,4     | 1   | 0   | 0,02  | 0,00  | 0,03  |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRs                      | 0,15  | 500   | \$0,60  | UT            | \$300      | 75    | 100% | 75    | 1,00 | 75    | \$0,60  | \$45,0      | \$0,2     | 0   | -   | -     | -     | -     |
| 300 | 00000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA               | 0,17  | 453,6 | \$9,62  | UT            | \$4.362    | 77    | 100% | 77    | 1,00 | 77    | \$9,62  | \$741,5     | \$2,5     | 0   | 1   | 0,03  | 0,01  | 0,16  |
| 300 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                    | 0,03  | 17000 | \$0,82  | UT            | \$13.900   | 510   | 100% | 510   | 1,00 | 510   | \$0,82  | \$417,0     | \$1,4     | 2   | 15  | -     | 1,70  | -     |
| 300 | 00000000116<br>728 | CEBOLLA MORADA                        | 37,30 | 220   | \$12,13 | KG            | \$2.669    | 8206  | 91%  | 9018  | 1,00 | 8206  | \$13,33 | \$120.221,9 | \$400,7   | 27  | 12  | 0,37  | 0,05  | 2,78  |
| 300 |                    | ARROZ CON POLLO                       |       |       |         |               | RECET<br>A | 69090 |      | 72117 |      | 76691 |         | \$141.711,8 | \$472,4   | 256 | 388 | 28    | 12    | 40    |
| 300 | 00000000117<br>095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD               | 23,75 | 1200  | \$2,28  | kg            | \$2.733    | 28500 | 95%  | 30000 | 1,28 | 22266 | \$2,40  | \$71.928,7  | \$239,8   | 74  | 112 | 21,51 | 2,25  | -     |
| 300 | 00000000117<br>346 | ZANAHORIA                             | 15,89 | 280   | \$3,39  | KG            | \$950      | 4450  | 89%  | 5000  | 1,00 | 4450  | \$3,81  | \$19.062,6  | \$63,5    | 15  | 6   | 0,14  | 0,04  | 1,42  |
| 300 | 00000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                        | 8,67  | 420   | \$2,62  | KG            | \$1.100    | 3640  | 91%  | 4000  | 1,00 | 3640  | \$2,88  | \$11.513,5  | \$38,4    | 12  | 5   | 0,17  | 0,02  | 1,23  |
| 300 | 00000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO              | 15,00 | 150   | \$2,53  | UT            | \$380      | 2250  | 82%  | 2744  | 1,00 | 2250  | \$3,09  | \$8.471,6   | \$28,2    | 8   | 2   | 0,07  | 0,02  | 0,50  |
| 300 | 00000000116<br>666 | ARVERJAS CONGELADAS                   | 3,00  | 1000  | \$1,47  | UT            | \$1.468    | 3000  | 100% | 3000  | 1,00 | 3000  | \$1,47  | \$4.404,0   | \$14,7    | 10  | 19  | 2,65  | 0,81  | -     |
| 300 | 00000000150<br>116 | MAIZ DULCE 2.84KG PMT                 | 2,00  | 2840  | \$0,58  | UT            | \$1.658    | 5680  | 100% | 5680  | 1,00 | 5680  | \$0,58  | \$3.315,9   | \$11,1    | 19  | 3   | 0,29  | -     | 0,58  |

|     |                     |                                 |       |       |        |               |          |       |      |       |      |       |             |             |         |     |     |       |      |       |
|-----|---------------------|---------------------------------|-------|-------|--------|---------------|----------|-------|------|-------|------|-------|-------------|-------------|---------|-----|-----|-------|------|-------|
| 300 | 000000000116<br>924 | JUGO DE NARANJA GL              | 1,00  | 1800  | \$1,59 | UT            | \$2.864  | 1800  | 100% | 1800  | 1,00 | 1800  | \$1,59      | \$2.863,9   | \$9,5   | 6   | 2   | 0,01  | -    | 0,48  |
| 300 | 000000000116<br>926 | JUGO DE PINA                    | 1,00  | 1000  | \$1,14 | UT            | \$1.142  | 1000  | 100% | 1000  | 1,00 | 1000  | \$1,14      | \$1.141,7   | \$3,8   | 3   | 2   | -     | -    | 0,43  |
| 300 | 000000000117<br>154 | PULPA DE TAMARINDO              | 1,00  | 3785  | \$1,11 | UT            | \$4.200  | 3785  | 100% | 3785  | 1,00 | 3785  | \$1,11      | \$4.200,0   | \$14,0  | 13  | 17  | -     | -    | 4,20  |
| 300 |                     | ARROZ MIXTO                     |       |       |        | RECET<br>A    | 51947    | 58006 |      | 57414 |      |       | \$101.132,2 | \$337,1     | 191     | 340 | 19  | 13    | 36   |       |
| 300 | 000000000116<br>957 | LOMO DE CERDO                   | 3,75  | 2800  | \$1,11 | KG            | \$3.094  | 10500 | 70%  | 15000 | 2,00 | 5250  | \$1,58      | \$23.679,5  | \$78,9  | 18  | 45  | 4,60  | 2,76 | -     |
| 300 | 000000000117<br>095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD         | 11,88 | 1200  | \$2,28 | kg            | \$2.733  | 14256 | 95%  | 15006 | 1,28 | 11138 | \$2,40      | \$35.979,5  | \$119,9 | 37  | 56  | 10,76 | 1,12 | -     |
| 300 | 000000000116<br>657 | ARROZ 91%TIO PELON              | 8,00  | 1800  | \$0,84 | UT            | \$1.515  | 14400 | 100% | 14400 | 0,51 | 28235 | \$0,84      | \$12.117,2  | \$40,4  | 94  | 152 | 2,80  | 0,25 | 33,60 |
| 300 | 000000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                  | 8,67  | 420   | \$2,62 | KG            | \$1.100  | 3641  | 91%  | 4002  | 1,00 | 3641  | \$2,88      | \$11.517,5  | \$38,4  | 12  | 5   | 0,17  | 0,02 | 1,23  |
| 300 | 000000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO        | 10,00 | 150   | \$2,53 | UT            | \$380    | 1500  | 82%  | 1829  | 1,00 | 1500  | \$3,09      | \$5.647,8   | \$18,8  | 5   | 1   | 0,05  | 0,01 | 0,34  |
| 300 | 000000000143<br>944 | SALSA CHINA                     | 1,00  | 3750  | \$1,32 | UT            | \$4.944  | 3750  | 100% | 3750  | 1,00 | 3750  | \$1,32      | \$4.943,9   | \$16,5  | 13  | 2   | 0,35  | -    | 0,26  |
| 300 | 000000000116<br>729 | CEBOLLINO                       | 6,00  | 200   | \$3,50 | UT            | \$700    | 1200  | 91%  | 1319  | 1,00 | 1200  | \$3,85      | \$5.071,9   | \$16,9  | 4   | 1   | 0,07  | 0,01 | 0,29  |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                | 0,30  | 500   | \$0,60 | UT            | \$300    | 150   | 100% | 150   | 1,00 | 150   | \$0,60      | \$90,1      | \$0,3   | 1   | -   | -     | -    | -     |
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS              | 0,15  | 17000 | \$0,82 | UT            | \$13.900 | 2550  | 100% | 2550  | 1,00 | 2550  | \$0,82      | \$2.085,0   | \$7,0   | 9   | 77  | -     | 8,50 | -     |
| 300 |                     | CARNE MECHADA                   |       |       |        | RECET<br>A    | 66732    | 70925 |      | 49631 |      |       | \$259.104,8 | \$863,7     | 165     | 315 | 29  | 18    | 6    |       |
| 300 | 000000000117<br>185 | QUITITENA                       | 45,50 | 1000  | \$3,76 | KG            | \$3.756  | 45500 | 91%  | 50000 | 1,52 | 29934 | \$4,13      | \$206.350,9 | \$687,8 | 100 | 274 | 28,17 | 17,9 | 6     |
| 300 | 000000000116<br>651 | APIO VERDE                      | 1,00  | 1000  | \$1,80 | KG            | \$1.800  | 1000  | 88%  | 1136  | 1,00 | 1000  | \$2,05      | \$2.324,5   | \$7,7   | 3   | 0   | 0,02  | 0,01 | 0,10  |
| 300 | 000000000117<br>346 | ZANAHORIA                       | 9,54  | 280   | \$3,39 | KG            | \$950    | 2671  | 89%  | 3001  | 1,00 | 2671  | \$3,81      | \$11.441,9  | \$38,1  | 9   | 4   | 0,08  | 0,02 | 0,85  |
| 300 | 000000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                  | 1,10  | 420   | \$2,62 | KG            | \$1.100  | 462   | 91%  | 508   | 1,00 | 462   | \$2,88      | \$1.461,3   | \$4,9   | 2   | 1   | 0,02  | 0,00 | 0,16  |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                | 0,15  | 500   | \$0,60 | UT            | \$300    | 75    | 100% | 75    | 1,00 | 75    | \$0,60      | \$45,0      | \$0,2   | 0   | -   | -     | -    | -     |
| 300 | 000000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO               | 0,10  | 1000  | \$3,30 | KG            | \$3.300  | 100   | 100% | 100   | 1,00 | 100   | \$3,30      | \$330,0     | \$1,1   | 0   | 0   | 0,02  | 0,00 | 0,11  |
| 300 | Sub9                | SALSA DE CARNE MECHADA          | 1,00  | 7362  | \$0,80 | Subre<br>ceta | \$13.459 | 16924 | 100% | 16105 | 1,00 | 15389 | \$0,80      | \$37.151,2  | \$123,8 | 51  | 36  | 0,30  | 0,02 | 4,50  |
| 300 |                     | LASAÑA DE POLLO                 |       |       |        | RECET<br>A    | 83724    | 87628 |      | 78871 |      |       | \$230.062,7 | \$766,9     | 263     | 421 | 50  | 13    | 23   |       |
| 300 | 000000000117<br>095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD         | 39,58 | 1200  | \$2,28 | kg            | \$2.733  | 47500 | 95%  | 50000 | 1,28 | 37109 | \$2,40      | \$119.880,1 | \$399,6 | 124 | 187 | 35,85 | 3,75 | -     |
| 300 | 000000000116<br>935 | LASAGNA                         | 12,00 | 500   | \$4,68 | UT            | \$2.342  | 6000  | 100% | 6000  | 0,52 | 11538 | \$4,68      | \$28.106,9  | \$93,7  | 38  | 60  | 2,23  | 0,36 | 11,77 |
| 300 | 000000000117<br>346 | ZANAHORIA                       | 15,90 | 280   | \$3,39 | KG            | \$950    | 4452  | 89%  | 5002  | 1,00 | 4452  | \$3,81      | \$19.069,8  | \$63,6  | 15  | 6   | 0,14  | 0,04 | 1,42  |
| 300 | 000000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                  | 8,67  | 420   | \$2,62 | KG            | \$1.100  | 3641  | 91%  | 4002  | 1,00 | 3641  | \$2,88      | \$11.517,5  | \$38,4  | 12  | 5   | 0,17  | 0,02 | 1,23  |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                | 0,60  | 500   | \$0,60 | UT            | \$300    | 300   | 100% | 300   | 1,00 | 300   | \$0,60      | \$180,1     | \$0,6   | 1   | -   | -     | -    | -     |
| 300 | 000000000150<br>116 | MAIZ DULCE 2.84KG PMT           | 1,00  | 2840  | \$0,58 | UT            | \$1.658  | 2840  | 100% | 2840  | 1,00 | 2840  | \$0,58      | \$1.657,9   | \$5,5   | 9   | 2   | 0,15  | -    | 0,29  |
| 300 | 000000000116<br>666 | ARVERJAS CONGELADAS             | 2,00  | 1000  | \$1,47 | UT            | \$1.468  | 2000  | 100% | 2000  | 1,00 | 2000  | \$1,47      | \$2.936,0   | \$9,8   | 7   | 12  | 1,77  | 0,54 | -     |
| 300 | 000000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO        | 15,00 | 150   | \$2,53 | UT            | \$380    | 2250  | 82%  | 2744  | 1,00 | 2250  | \$3,09      | \$8.471,6   | \$28,2  | 8   | 2   | 0,07  | 0,02 | 0,50  |
| 300 | 000000000205<br>175 | QUESO FOODIE MOZZARELLA RALLADO | 5,00  | 2270  | \$3,21 | UT            | \$7.276  | 11350 | 100% | 11350 | 1,00 | 11350 | \$3,21      | \$36.382,4  | \$121,3 | 38  | 114 | 8,83  | 7,57 | 2,52  |
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS              | 0,02  | 17000 | \$0,82 | UT            | \$13.900 | 340   | 100% | 340   | 1,00 | 340   | \$0,82      | \$278,0     | \$0,9   | 1   | 10  | -     | 1,13 | -     |

|     |                    |                           |       |        |       |               |        |       |      |       |      |       |       |            |         |     |     |       |       |      |
|-----|--------------------|---------------------------|-------|--------|-------|---------------|--------|-------|------|-------|------|-------|-------|------------|---------|-----|-----|-------|-------|------|
| 300 | Sub4               | SALSA POMODORO            | 0,35  | 8715,9 | 0,52  | Subre<br>ceta | 5.881  | 3051  | 100% | 3051  | 1,00 | 3051  | 0,52  | 1.582,3    | 5,3     | 10  | 22  | 0,91  | 0,04  | 4,91 |
| 300 |                    | CHULETA EN SALSA CHIPOTLE |       |        |       | RECET<br>A    |        | 80912 |      | 86667 |      | 55507 |       | 1304.782,8 | 1.015,9 | 185 | 385 | 37    | 24    | 3    |
| 300 | 00000000147<br>592 | CHULETA CERDO CAFETERIA   | 65,10 | 1000   | 2,93  | 0             | 2.934  | 65100 | 93%  | 70000 | 1,64 | 39695 | 3,16  | 220.853,8  | 736,2   | 132 | 344 | 36,56 | 20,85 | -    |
| 300 | 00000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO  | 3,00  | 150    | 2,53  | UT            | 380    | 450   | 82%  | 549   | 1,00 | 450   | 3,09  | 1.694,3    | 5,6     | 2   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,10 |
| 300 | 00000000116<br>651 | APIO VERDE                | 1,00  | 1000   | 1,80  | KG            | 1.800  | 1000  | 88%  | 1136  | 1,00 | 1000  | 2,05  | 2.324,5    | 7,7     | 3   | 0   | 0,02  | 0,01  | 0,10 |
| 300 | 00000000116<br>802 | CULANTRO                  | 0,50  | 500    | 0,40  | UT            | 200    | 250   | 90%  | 278   | 1,00 | 250   | 0,44  | 123,5      | 0,4     | 1   | 0   | 0,02  | 0,00  | 0,03 |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS          | 0,15  | 500    | 0,60  | UT            | 300    | 75    | 100% | 75    | 1,00 | 75    | 0,60  | 45,0       | 0,2     | 0   | -   | -     | -     | -    |
| 300 | 00000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA   | 0,17  | 453,6  | 9,62  | UT            | 4.362  | 77    | 100% | 77    | 1,00 | 77    | 9,62  | 741,5      | 2,5     | 0   | 1   | 0,03  | 0,01  | 0,16 |
| 300 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS        | 0,03  | 17000  | 0,82  | UT            | 13.900 | 510   | 100% | 510   | 1,00 | 510   | 0,82  | 417,0      | 1,4     | 2   | 15  | -     | 1,70  | -    |
| 300 | 00000000117<br>303 | TOMATE SEGUNDA            | 7,00  | 1000   | 0,99  | KG            | 988    | 7000  | 98%  | 7143  | 1,00 | 7000  | 1,01  | 7.202,1    | 24,0    | 23  | 4   | 0,21  | 0,05  | 0,91 |
| 300 | 00000000116<br>617 | ADEREZO MAYOCHIPOTLE      | 1,00  | 1900   | 2,49  | UT            | 4.727  | 1900  | 100% | 1900  | 1,00 | 1900  | 2,49  | 4.727,2    | 15,8    | 6   | 13  | 0,13  | 1,20  | 0,44 |
| 300 | 00000000116<br>728 | CEBOLLA MORADA            | 20,68 | 220    | 12,13 | KG            | 2.669  | 4550  | 91%  | 5000  | 1,00 | 4550  | 13,33 | 66.653,9   | 222,2   | 15  | 7   | 0,21  | 0,03  | 1,54 |
| 300 |                    | TILAPIA AL AJILLO         |       |        |       | RECET<br>A    |        | 76618 |      | 80589 |      | 49899 |       | 185.169,0  | 6517,2  | 166 | 266 | 39    | 12    | 1    |
| 300 | 00000000148<br>327 | FILETE TILAPIA PMT        | 15,83 | 4500   | 2,03  | UT            | 9.130  | 71250 | 95%  | 75000 | 1,60 | 44531 | 2,14  | 160.179,1  | 533,9   | 148 | 190 | 38,82 | 3,93  | -    |
| 300 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO         | 0,50  | 1000   | 3,30  | KG            | 3.300  | 500   | 100% | 500   | 1,00 | 500   | 3,30  | 1.650,0    | 5,5     | 2   | 2   | 0,11  | 0,01  | 0,55 |
| 300 | 00000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA   | 0,06  | 453,6  | 9,62  | UT            | 4.362  | 27    | 100% | 27    | 1,00 | 27    | 9,62  | 261,7      | 0,9     | 0   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,06 |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS          | 0,50  | 500    | 0,60  | UT            | 300    | 250   | 100% | 250   | 1,00 | 250   | 0,60  | 150,1      | 0,5     | 1   | -   | -     | -     | -    |
| 300 | 00000000116<br>651 | APIO VERDE                | 0,30  | 1000   | 1,80  | KG            | 1.800  | 300   | 88%  | 341   | 1,00 | 300   | 2,05  | 697,4      | 2,3     | 1   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,03 |
| 300 | 00000000117<br>038 | OREGANO QUEBRADO          | 0,35  | 155,9  | 12,21 | UT            | 1.904  | 55    | 100% | 55    | 1,00 | 55    | 12,21 | 666,3      | 2,2     | 0   | 0   | 0,02  | 0,01  | 0,13 |
| 300 | 00000000116<br>976 | MANTEQUILLA BARRA C/SAL   | 26,00 | 115    | 6,03  | UT            | 693    | 2990  | 100% | 2990  | 1,00 | 2990  | 6,03  | 18.019,6   | 60,1    | 10  | 71  | 0,02  | 8,04  | -    |
| 300 | 00000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO  | 3,00  | 150    | 2,53  | UT            | 380    | 450   | 82%  | 549   | 1,00 | 450   | 3,09  | 1.694,3    | 5,6     | 2   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,10 |
| 300 | 00000000116<br>802 | CULANTRO                  | 0,50  | 500    | 0,40  | UT            | 200    | 250   | 90%  | 278   | 1,00 | 250   | 0,44  | 123,5      | 0,4     | 1   | 0   | 0,02  | 0,00  | 0,03 |
| 300 | 00000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL            | 1,30  | 420    | 2,62  | KG            | 1.100  | 546   | 91%  | 600   | 1,00 | 546   | 2,88  | 1.727,0    | 5,8     | 2   | 1   | 0,02  | 0,00  | 0,18 |
| 300 |                    | TILAPIA EN SALSA POMODORO |       |        |       | RECET<br>A    |        | 95039 |      | 98767 |      | 67646 |       | 198.987,5  | 663,3   | 225 | 248 | 40    | 7     | 6    |
| 300 | 00000000148<br>327 | FILETE TILAPIA PMT        | 15,83 | 4500   | 2,03  | UT            | 9.130  | 71250 | 95%  | 75000 | 1,60 | 44531 | 2,14  | 160.179,1  | 533,9   | 148 | 190 | 38,82 | 3,93  | -    |
| 300 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO         | 0,50  | 1000   | 3,30  | KG            | 3.300  | 500   | 100% | 500   | 1,00 | 500   | 3,30  | 1.650,0    | 5,5     | 2   | 2   | 0,11  | 0,01  | 0,55 |
| 300 | 00000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA   | 0,06  | 453,6  | 9,62  | UT            | 4.362  | 27    | 100% | 27    | 1,00 | 27    | 9,62  | 261,7      | 0,9     | 0   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,06 |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS          | 0,50  | 500    | 0,60  | UT            | 300    | 250   | 100% | 250   | 1,00 | 250   | 0,60  | 150,1      | 0,5     | 1   | -   | -     | -     | -    |
| 300 | 00000000116<br>651 | APIO VERDE                | 1,00  | 1000   | 1,80  | KG            | 1.800  | 1000  | 88%  | 1136  | 1,00 | 1000  | 2,05  | 2.324,5    | 7,7     | 3   | 0   | 0,02  | 0,01  | 0,10 |
| 300 | 00000000117<br>038 | OREGANO QUEBRADO          | 0,35  | 155,9  | 12,21 | UT            | 1.904  | 55    | 100% | 55    | 1,00 | 55    | 12,21 | 666,3      | 2,2     | 0   | 0   | 0,02  | 0,01  | 0,13 |
| 300 | 00000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO  | 3,00  | 150    | 2,53  | UT            | 380    | 450   | 82%  | 549   | 1,00 | 450   | 3,09  | 1.694,3    | 5,6     | 2   | 0   | 0,01  | 0,00  | 0,10 |
| 300 | 00000000116<br>802 | CULANTRO                  | 0,50  | 500    | 0,40  | UT            | 200    | 250   | 90%  | 278   | 1,00 | 250   | 0,44  | 123,5      | 0,4     | 1   | 0   | 0,02  | 0,00  | 0,03 |

|     |                |                                     |       |         |        |               |         |        |      |        |      |       |            |            |        |     |     |       |       |       |
|-----|----------------|-------------------------------------|-------|---------|--------|---------------|---------|--------|------|--------|------|-------|------------|------------|--------|-----|-----|-------|-------|-------|
| 300 | 00000000116727 | CEBOLLA GRANEL                      | 1,30  | 420     | €2,52  | KG            | €1.100  | 546    | 91%  | 600    | 1,00 | 546   | €2,88      | €1.727,0   | €5,8   | 2   | 1   | 0,02  | 0,00  | 0,18  |
| 300 | 00000000143939 | ACEITE DE SOYA MFS                  | 0,06  | 17000   | €0,82  | UT            | €13.900 | 1020   | 100% | 1020   | 1,00 | 1020  | €0,82      | €834,0     | €2,8   | 3   | 31  | -     | 3,40  | -     |
|     | Sub4           | SALSA POMODORO                      | 1,00  | 8715,9  | €0,85  | Subre<br>ceta | €16.804 | 19692  | 100% | 19353  | 1,00 | 19017 | €0,85      | €29.376,9  | €97,9  | 63  | 22  | 0,91  | 0,04  | 4,91  |
| 300 |                | PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE HONGOS |       |         |        | RECET<br>A    | 78667   | 80721  |      | 61905  |      |       | €196.679,7 | €655,6     | 206    | 332 | 51  | 11    | 3     |       |
| 300 | 00000000117095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD             | 55,42 | 1200    | €2,28  | kg            | €2.733  | 66500  | 95%  | 70000  | 1,28 | 51953 | €2,40      | €167.834,6 | €559,4 | 173 | 261 | 50,19 | 5,25  | -     |
| 300 | 00000000117118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA             | 0,12  | 453,6   | €9,62  | UT            | €4.362  | 54     | 100% | 54     | 1,00 | 54    | €9,62      | €523,4     | €1,7   | 0   | 0   | 0,02  | 0,01  | 0,12  |
| 300 | 00000000117205 | SAL FINA 500 GRS                    | 0,10  | 500     | €0,60  | UT            | €300    | 50     | 100% | 50     | 1,00 | 50    | €0,60      | €30,0      | €0,1   | 0   | -   | -     | -     | -     |
| 300 | 00000000117038 | OREGANO QUEBRADO                    | 0,30  | 155,9   | €12,21 | UT            | €1.904  | 47     | 100% | 47     | 1,00 | 47    | €12,21     | €571,1     | €1,9   | 0   | 0   | 0,01  | 0,01  | 0,11  |
| 300 | 00000000117075 | PAPRIKA (TOSCANELA)                 | 0,13  | 453,6   | €7,62  | UT            | €3.458  | 59     | 100% | 59     | 1,00 | 59    | €7,62      | €449,5     | €1,5   | 0   | 1   | 0,03  | 0,03  | 0,11  |
| 300 | 00000000143939 | ACEITE DE SOYA MFS                  | 0,02  | 17000   | €0,82  | UT            | €13.900 | 340    | 100% | 340    | 1,00 | 340   | €0,82      | €278,0     | €0,9   | 1   | 10  | -     | 1,13  | -     |
| 300 | Sub10          | SALSA DE HONGOS                     | 1,00  | 31889,5 | €3,35  | Subre<br>ceta | €38.916 | 11616  | 100% | 10170  | 1,00 | 9402  | €3,35      | €26.993,0  | €90,0  | 31  | 59  | 1,05  | 4,72  | 3,16  |
| 200 |                | FRIJOLES ROJOS CARIBEÑOS            |       |         |        | RECET<br>A    | 10569   | 10813  |      | 15769  |      |       | €26.865,9  | €134,3     | 79     | 132 | 5   | 7     | 15    |       |
| 200 | 00000000116852 | FRIJOLISTOS ROJOS                   | 6,00  | 800     | €1,48  | UT            | €1.184  | 4800   | 100% | 4800   | 0,48 | 10000 | €1,48      | €7.106,6   | €35,5  | 50  | 64  | 4,34  | 0,25  | 11,40 |
| 200 | 00000000117304 | TOMILLO                             | 0,50  | 250     | €4,80  | UT            | €1.200  | 125    | 100% | 125    | 1,00 | 125   | €4,80      | €600,0     | €3,0   | 1   | 2   | 0,06  | 0,05  | 0,40  |
| 200 | 00000000116941 | LECHE DE COCO 3.62 KG.(MAMA)        | 10,00 | 400     | €3,79  | UT            | €1.516  | 4000   | 100% | 4000   | 1,00 | 4000  | €3,79      | €15.160,0  | €75,8  | 20  | 53  | -     | 5,33  | 2,00  |
| 200 | 00000000116727 | CEBOLLA GRANEL                      | 0,59  | 420     | €2,52  | KG            | €1.100  | 248    | 91%  | 272    | 1,00 | 248   | €2,88      | €783,8     | €3,9   | 1   | 1   | 0,02  | 0,00  | 0,13  |
| 200 | 00000000116637 | AJO PELADO ENTERO                   | 0,15  | 1000    | €3,30  | KG            | €3.300  | 150    | 100% | 150    | 1,00 | 150   | €3,30      | €495,0     | €2,5   | 1   | 1   | 0,05  | 0,00  | 0,25  |
| 200 | 00000000117205 | SAL FINA 500 GRS                    | 0,09  | 500     | €0,60  | UT            | €300    | 43     | 100% | 43     | 1,00 | 43    | €0,60      | €25,5      | €0,1   | 0   | -   | -     | -     | -     |
| 200 | 00000000116747 | CHILE PANAMENO                      | 1,00  | 1000    | €1,70  | KG            | €1.700  | 1000   | 82%  | 1220   | 1,00 | 1000  | €2,07      | €2.528,3   | €12,6  | 5   | 3   | 0,07  | 0,15  | 0,39  |
| 200 | 00000000143939 | ACEITE DE SOYA MFS                  | 0,01  | 17000   | €0,82  | UT            | €13.900 | 204    | 100% | 204    | 1,00 | 204   | €0,82      | €166,8     | €0,8   | 1   | 9   | -     | 1,02  | -     |
| 300 |                | ARROZ CARIBEÑO                      |       |         |        | RECET<br>A    | 32075   | 34270  |      | 45910  |      |       | €65.170,4  | €217,2     | 153    | 304 | 3   | 15    | 38    |       |
| 300 | 00000000116657 | ARROZ 91KTI0 PELON                  | 8,00  | 1800    | €0,84  | UT            | €1.515  | 14400  | 100% | 14400  | 0,51 | 28235 | €0,84      | €12.117,2  | €40,4  | 94  | 152 | 2,80  | 0,25  | 33,60 |
| 300 | 00000000117304 | TOMILLO                             | 0,50  | 250     | €4,80  | UT            | €1.200  | 125    | 100% | 125    | 1,00 | 125   | €4,80      | €600,0     | €2,0   | 0   | 1   | 0,04  | 0,03  | 0,27  |
| 300 | 00000000116941 | LECHE DE COCO 3.62 KG.(MAMA)        | 10,00 | 400     | €3,79  | UT            | €1.516  | 4000   | 100% | 4000   | 1,00 | 4000  | €3,79      | €15.160,0  | €50,5  | 13  | 36  | -     | 3,56  | 1,33  |
| 300 | 00000000117881 | ACEITE DE COCO ORGANICO 100%        | 2,00  | 1650    | €3,59  | UT            | €5.930  | 3300   | 100% | 3300   | 1,00 | 3300  | €3,59      | €11.860,5  | €39,5  | 11  | 95  | -     | 10,27 | -     |
| 300 | 00000000116747 | CHILE PANAMENO                      | 10,00 | 1000    | €1,70  | KG            | €1.700  | 10000  | 82%  | 12195  | 1,00 | 10000 | €2,07      | €25.282,6  | €84,3  | 33  | 20  | 0,47  | 1,02  | 2,57  |
| 300 | 00000000117205 | SAL FINA 500 GRS                    | 0,50  | 500     | €0,60  | UT            | €300    | 250    | 100% | 250    | 1,00 | 250   | €0,60      | €150,1     | €0,5   | 1   | -   | -     | -     | -     |
| 300 |                | POLLO CARIBEÑO                      |       |         |        | RECET<br>A    | 132587  | 147337 |      | 113809 |      |       | €258.081,5 | €860,3     | 380    | 679 | 58  | 42    | 14    |       |
| 300 | 00000000117027 | MUSLO DE POLLO ENTERO               | 90,00 | 1000    | €1,39  | KG            | €1.395  | 90000  | 90%  | 100000 | 1,28 | 70313 | €1,55      | €154.980,5 | €516,6 | 234 | 516 | 56,65 | 30,28 | -     |
| 300 | 00000000133684 | TOMATE ENTERO PELADO SYSO           | 5,00  | 2890    | €1,24  | UT            | €3.596  | 14450  | 100% | 14450  | 1,00 | 14450 | €1,24      | €17.979,5  | €59,9  | 48  | 10  | 0,40  | -     | 1,99  |

|     |                     |                                    |       |       |            |    |            |       |      |       |      |       |            |            |        |       |     |       |           |       |
|-----|---------------------|------------------------------------|-------|-------|------------|----|------------|-------|------|-------|------|-------|------------|------------|--------|-------|-----|-------|-----------|-------|
| 300 | 000000000116<br>941 | LECHE DE COCO 3.62 KG.(MAMA)       | 15,00 | 400   | €3,79      | UT | €1.516     | 6000  | 100% | 6000  | 1,00 | 6000  | €3,79      | €22.740,0  | €75,8  | 20    | 53  | -     | 5,33      | 2,00  |
| 300 | 000000000117<br>038 | OREGANO QUEBRADO                   | 0,75  | 155,9 | €12,2<br>1 | UT | €1.904     | 117   | 100% | 117   | 1,00 | 117   | €12,2<br>1 | €1.427,9   | €4,8   | 0     | 1   | 0,04  | 0,02      | 0,27  |
| 300 | 000000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                     | 11,00 | 420   | €2,62      | KG | €1.100     | 4620  | 91%  | 5077  | 1,00 | 4620  | €2,88      | €14.612,7  | €48,7  | 15    | 7   | 0,21  | 0,03      | 1,56  |
| 300 | 000000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO                  | 0,50  | 1000  | €3,30      | KG | €3.300     | 500   | 100% | 500   | 1,00 | 500   | €3,30      | €1.650,0   | €5,5   | 2     | 2   | 0,11  | 0,01      | 0,55  |
| 300 | 000000000171<br>881 | ACEITE DE COCO ORGANICO 100%       | 1,00  | 1650  | €3,59      | UT | €5.930     | 1650  | 100% | 1650  | 1,00 | 1650  | €3,59      | €5.930,3   | €19,8  | 6     | 48  | -     | 5,13      | -     |
| 300 | 000000000116<br>673 | AZUCAR EMPACADA DONA MARIA         | 0,50  | 2000  | €0,69      | UT | €1.373     | 1000  | 100% | 1000  | 1,00 | 1000  | €0,69      | €686,7     | €2,3   | 3     | 13  | -     | -         | 3,33  |
| 300 | 000000000116<br>747 | CHILE PANAMENO                     | 15,00 | 1000  | €1,70      | KG | €1.700     | 15000 | 82%  | 18293 | 1,00 | 15000 | €2,07      | €37.923,9  | €126,4 | 50    | 30  | 0,71  | 1,53      | 3,86  |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                   | 0,50  | 500   | €0,60      | UT | €300       | 250   | 100% | 250   | 1,00 | 250   | €0,60      | €150,1     | €0,5   | 1     | -   | -     | -         | -     |
| 300 |                     | POLLO CON PAPA                     |       |       |            |    | RECET<br>A | 91245 |      | 95313 |      | 76699 | €271.837,5 | €906,1     | 256    | 386   | 47  | 14    | 15        |       |
| 300 | 000000000117<br>026 | MUSLO DE POLLO DESHUESADO SIN PIEL | 66,50 | 1000  | €2,15      | KG | €2.150     | 66500 | 95%  | 70000 | 1,28 | 51953 | €2,26      | €158.421,1 | €528,1 | 173,2 | 320 | 45,48 | 13,9<br>6 | -     |
| 300 | 000000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO           | 10,00 | 150   | €2,53      | UT | €380       | 1500  | 82%  | 1829  | 1,00 | 1500  | €3,09      | €5.647,8   | €18,8  | 5,0   | 1   | 0,05  | 0,01      | 0,34  |
| 300 | 000000000116<br>802 | CULANTRIO                          | 1,00  | 500   | €0,40      | UT | €200       | 500   | 90%  | 556   | 1,00 | 500   | €0,44      | €246,9     | €0,8   | 1,7   | 0   | 0,04  | 0,01      | 0,06  |
| 300 | 000000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                     | 4,40  | 420   | €2,62      | KG | €1.100     | 1848  | 91%  | 2031  | 1,00 | 1848  | €2,88      | €5.845,1   | €19,5  | 6,2   | 3   | 0,08  | 0,01      | 0,63  |
| 300 | 000000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO                  | 0,50  | 1000  | €3,30      | KG | €3.300     | 500   | 100% | 500   | 1,00 | 500   | €3,30      | €1.650,0   | €5,5   | 1,7   | 2   | 0,11  | 0,01      | 0,55  |
| 300 | 000000000117<br>068 | PAPA NACIONAL AMARILLA             | 72,73 | 275   | €4,91      | KG | €1.350     | 20001 | 100% | 20001 | 1,00 | 20001 | €4,91      | €98.202,9  | €327,3 | 66,7  | 57  | 1,14  | 0,07      | 13,34 |
| 300 | 000000000117<br>038 | OREGANO QUEBRADO                   | 0,65  | 155,9 | €12,2<br>1 | UT | €1.904     | 101   | 100% | 101   | 1,00 | 101   | €12,2<br>1 | €1.237,5   | €4,1   | 0,3   | 1   | 0,03  | 0,01      | 0,23  |
| 300 | 000000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA            | 0,10  | 453,6 | €9,62      | UT | €4.362     | 45    | 100% | 45    | 1,00 | 45    | €9,62      | €436,2     | €1,5   | 0,2   | 0   | 0,02  | 0,00      | 0,10  |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                   | 0,50  | 500   | €0,60      | UT | €300       | 250   | 100% | 250   | 1,00 | 250   | €0,60      | €150,1     | €0,5   | 0,8   | -   | -     | -         | -     |
| 300 |                     | ARROZ CON CAMARONES                |       |       |            |    | RECET<br>A | 65321 |      | 66050 |      | 72194 | €183.092,2 | €610,3     | 241    | 411   | 21  | 11    | 55        |       |
| 300 | 000000000116<br>657 | ARROZ 91%TIO PELON                 | 12,00 | 1800  | €0,84      | UT | €1.515     | 21600 | 100% | 21600 | 0,51 | 42353 | €0,84      | €18.175,8  | €60,6  | 141   | 229 | 4,20  | 0,37      | 50,40 |
| 300 | 000000000116<br>711 | CAMARON PINKY PYD 31-35            | 8,00  | 3000  | €4,62      | UT | €13.857    | 24000 | 100% | 24000 | 2,06 | 11650 | €4,62      | €110.859,0 | €369,5 | 39    | 38  | 9,31  | 0,11      | 0,88  |
| 300 | 000000000116<br>723 | CARNE DE MEJILLON                  | 5,00  | 1000  | €1,64      | KG | €1.644     | 5000  | 100% | 5000  | 1,03 | 4854  | €1,64      | €8.219,8   | €27,4  | 16    | 28  | 3,85  | 0,72      | 1,20  |
| 300 | 000000000116<br>653 | AROS DE CALAMAR BLANCO GIGANTE     | 6,00  | 1000  | €4,24      | KG | €4.239     | 6000  | 100% | 6000  | 1,30 | 4615  | €4,24      | €25.434,0  | €84,8  | 15    | 27  | 2,76  | 1,15      | 1,20  |
| 300 | 000000000116<br>613 | ACHIOTE EN TAZA                    | 0,12  | 850   | €2,43      | UT | €2.065     | 102   | 100% | 102   | 1,00 | 102   | €2,43      | €247,8     | €0,8   | 0     | 2   | -     | 0,31      | 0,03  |
| 300 | 000000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO                  | 1,00  | 1000  | €3,30      | KG | €3.300     | 1000  | 100% | 1000  | 1,00 | 1000  | €3,30      | €3.300,0   | €11,0  | 3     | 5   | 0,21  | 0,02      | 1,10  |
| 300 | 000000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                     | 4,33  | 420   | €2,62      | KG | €1.100     | 1819  | 91%  | 1998  | 1,00 | 1819  | €2,88      | €5.752,1   | €19,2  | 6     | 3   | 0,08  | 0,01      | 0,62  |
| 300 | 000000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO           | 15,00 | 150   | €2,53      | UT | €380       | 2250  | 82%  | 2744  | 1,00 | 2250  | €3,09      | €8.471,6   | €28,2  | 8     | 2   | 0,07  | 0,02      | 0,50  |
| 300 | 000000000116<br>802 | CULANTRIO                          | 1,00  | 500   | €0,40      | UT | €200       | 500   | 90%  | 556   | 1,00 | 500   | €0,44      | €246,9     | €0,8   | 2     | 0   | 0,04  | 0,01      | 0,06  |
| 300 | 000000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                 | 0,15  | 17000 | €0,82      | UT | €13.900    | 2550  | 100% | 2550  | 1,00 | 2550  | €0,82      | €2.085,0   | €7,0   | 9     | 77  | -     | 8,50      | -     |
| 300 | 000000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                   | 1,00  | 500   | €0,60      | UT | €300       | 500   | 100% | 500   | 1,00 | 500   | €0,60      | €300,2     | €1,0   | 2     | -   | -     | -         | -     |
| 300 |                     | BALLOTINE DE RES                   |       |       |            |    | RECET<br>A | 47987 |      | 52796 |      | 35500 | €184.843,3 | €616,1     | 118    | 269   | 26  | 18    | 2         |       |
| 300 | 000000000117<br>185 | QUITITENA                          | 36,50 | 1000  | €3,76      | KG | €3.756     | 36500 | 91%  | 40110 | 1,52 | 24013 | €4,13      | €165.534,2 | €551,8 | 80    | 220 | 22,60 | 14,4<br>1 | -     |

|     |                     |                             |       |       |            |    |            |            |      |        |      |       |            |            |              |     |     |       |           |       |
|-----|---------------------|-----------------------------|-------|-------|------------|----|------------|------------|------|--------|------|-------|------------|------------|--------------|-----|-----|-------|-----------|-------|
| 300 | 000000001128<br>934 | HUEVO LIBRE DE JAULA        | 3,50  | 1960  | €1,05      | UT | €2.508     | 6860       | 88%  | 7795   | 1,00 | 6860  | €1,19      | €9.301,5   | €31,0        | 23  | 35  | 2,88  | 2,43      | 0,26  |
| 300 | 000000001117<br>205 | SAL FINA 500 GRS            | 0,50  | 500   | €0,60      | UT | €300       | 250        | 100% | 250    | 1,00 | 250   | €0,60      | €150,1     | €0,5         | 1   | -   | -     | -         | -     |
| 300 | 000000001117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA     | 0,10  | 453,6 | €9,62      | UT | €4.362     | 45         | 100% | 45     | 1,00 | 45    | €9,62      | €436,2     | €1,5         | 0   | 0   | 0,02  | 0,00      | 0,10  |
| 300 | 000000001117<br>038 | OREGANO QUEBRADO            | 0,35  | 155,9 | €12,2<br>1 | UT | €1.904     | 55         | 100% | 55     | 1,00 | 55    | €12,2<br>1 | €666,3     | €2,2         | 0   | 0   | 0,02  | 0,01      | 0,13  |
| 300 | 000000001143<br>940 | SAZONADOR COMPLETO EN BOLSA | 0,09  | 1140  | €4,58      | UT | €5.223     | 103        | 100% | 103    | 1,00 | 103   | €4,58      | €470,1     | €1,6         | 0   | 1   | 0,03  | -         | 0,17  |
| 300 | 000000001116<br>727 | CEBOLLA GRANEL              | 2,20  | 420   | €2,62      | KG | €1.100     | 924        | 91%  | 1015   | 1,00 | 924   | €2,88      | €2.922,5   | €9,7         | 3   | 1   | 0,04  | 0,01      | 0,31  |
| 300 | 000000001116<br>802 | CULANTRO                    | 0,60  | 500   | €0,40      | UT | €200       | 300        | 90%  | 333    | 1,00 | 300   | €0,44      | €148,1     | €0,5         | 1   | 0   | 0,02  | 0,01      | 0,04  |
| 300 | 000000001116<br>651 | APIO VERDE                  | 0,30  | 1000  | €1,80      | KG | €1.800     | 300        | 88%  | 341    | 1,00 | 300   | €2,05      | €697,4     | €2,3         | 1   | 0   | 0,01  | 0,00      | 0,03  |
| 300 | 000000001116<br>637 | AJO PELADO ENTERO           | 0,50  | 1000  | €3,30      | KG | €3.300     | 500        | 100% | 500    | 1,00 | 500   | €3,30      | €1.650,0   | €5,5         | 2   | 2   | 0,11  | 0,01      | 0,55  |
| 300 | 000000001116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO    | 3,00  | 150   | €2,53      | UT | €380       | 450        | 82%  | 549    | 1,00 | 450   | €3,09      | €1.694,3   | €5,6         | 2   | 0   | 0,01  | 0,00      | 0,10  |
| 300 | 000000001116<br>610 | ACETUNA NEGRA SIN SEMILLA   | 1,00  | 1700  | €0,69      | UT | €1.173     | 1700       | 100% | 1700   | 1,00 | 1700  | €0,69      | €1.172,5   | €3,9         | 6   | 8   | 0,03  | 0,79      | -     |
| 300 |                     | OLLA DE CARNE               |       |       |            |    | RECET<br>A | 10408<br>1 |      | 133137 |      | 83341 |            | €422.042,3 | €1.406,<br>8 | 278 | 448 | 40    | 24        | 19    |
| 300 | 000000001117<br>185 | QUITITENA                   | 27,30 | 1000  | €3,76      | KG | €3.756     | 27300      | 91%  | 30000  | 1,52 | 17961 | €4,13      | €123.810,5 | €412,7       | 60  | 165 | 16,90 | 10,7<br>8 | -     |
| 300 | 000000001116<br>792 | COSTILLA DE RES             | 12,50 | 1000  | €3,67      | KG | €3.671     | 12500      | 62%  | 20161  | 1,52 | 8224  | €5,92      | €119.384,8 | €397,9       | 27  | 66  | 7,90  | 3,78      | -     |
| 300 | 000000001116<br>906 | HUESO DE PESCUZZO PICADO    | 25,00 | 1000  | €3,31      | KG | €3.307     | 25000      | 100% | 25000  | 1,52 | 16447 | €3,31      | €82.668,5  | €275,6       | 55  | 141 | 14,20 | 9,02      | -     |
| 300 | 000000001117<br>126 | PLATANO MADURO              | 25,00 | 300   | €0,83      | UT | €250       | 7500       | 65%  | 11538  | 0,84 | 8929  | €1,28      | €14.792,9  | €49,3        | 30  | 35  | 0,24  | 0,05      | 9,27  |
| 300 | 000000001116<br>737 | CHAYOTE TIERNO QUELITE      | 3,00  | 2800  | €0,11      | UT | €300       | 8400       | 77%  | 10909  | 1,00 | 8400  | €0,14      | €1.518,0   | €5,1         | 28  | 7   | 0,17  | 0,13      | 1,43  |
| 300 | 000000001116<br>812 | ELOTE DULCE (MA7Z DULCE)    | 1,00  | 1850  | €0,97      | UT | €1.800     | 1850       | 28%  | 6607   | 1,00 | 1850  | €3,47      | €22.959,2  | €76,5        | 6   | 5   | 0,20  | 0,08      | 1,15  |
| 300 | 000000001116<br>670 | AYOTE                       | 1,50  | 3000  | €0,17      | KG | €500       | 4500       | 53%  | 8491   | 1,00 | 4500  | €0,31      | €2.670,0   | €8,9         | 15  | 3   | 0,14  | 0,05      | 0,65  |
| 300 | 000000001117<br>346 | ZANAHORIA                   | 27,00 | 280   | €3,39      | KG | €950       | 7560       | 89%  | 8494   | 1,00 | 7560  | €3,81      | €32.382,7  | €107,9       | 25  | 10  | 0,23  | 0,06      | 2,41  |
| 300 | 000000001116<br>716 | CAMOTE DORADO               | 4,00  | 1000  | €1,49      | UT | €1.490     | 4000       | 72%  | 5556   | 1,00 | 4000  | €2,07      | €11.499,6  | €38,3        | 13  | 10  | 0,18  | 0,02      | 2,36  |
| 300 | 000000001117<br>194 | REPOLLO VERDE               | 3,00  | 1000  | €0,80      | KG | €800       | 3000       | 80%  | 3750   | 1,00 | 3000  | €1,00      | €3.750,0   | €12,5        | 10  | 3   | 0,13  | 0,01      | 0,58  |
| 300 | 000000001117<br>205 | SAL FINA 500 GRS            | 1,00  | 500   | €0,60      | UT | €300       | 500        | 100% | 500    | 1,00 | 500   | €0,60      | €300,2     | €1,0         | 2   | -   | -     | -         | -     |
| 300 | 000000001117<br>038 | OREGANO QUEBRADO            | 0,30  | 155,9 | €12,2<br>1 | UT | €1.904     | 47         | 100% | 47     | 1,00 | 47    | €12,2<br>1 | €571,1     | €1,9         | 0   | 0   | 0,01  | 0,01      | 0,11  |
| 300 | 000000001116<br>651 | APIO VERDE                  | 0,50  | 1000  | €1,80      | KG | €1.800     | 500        | 88%  | 568    | 1,00 | 500   | €2,05      | €1.162,3   | €3,9         | 2   | 0   | 0,01  | 0,00      | 0,05  |
| 300 | 000000001116<br>637 | AJO PELADO ENTERO           | 0,50  | 1000  | €3,30      | KG | €3.300     | 500        | 100% | 500    | 1,00 | 500   | €3,30      | €1.650,0   | €5,5         | 2   | 2   | 0,11  | 0,01      | 0,55  |
| 300 | 000000001116<br>727 | CEBOLLA GRANEL              | 2,20  | 420   | €2,62      | KG | €1.100     | 924        | 91%  | 1015   | 1,00 | 924   | €2,88      | €2.922,5   | €9,7         | 3   | 1   | 0,04  | 0,01      | 0,31  |
| 300 |                     | ARROZ CHAUFA                |       |       |            |    | RECET<br>A | 77694      |      | 88850  |      | 74729 |            | €182.192,2 | €607,3       | 249 | 447 | 34    | 16        | 38    |
| 300 | 000000001116<br>957 | LOMO DE CERDO               | 7,50  | 2800  | €1,11      | KG | €3.094     | 21000      | 70%  | 30000  | 2,00 | 10500 | €1,58      | €47.359,0  | €157,9       | 35  | 89  | 9,20  | 5,53      | -     |
| 300 | 000000001117<br>095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD     | 24,00 | 1200  | €2,28      | kg | €2.733     | 28800      | 95%  | 30316  | 1,28 | 22500 | €2,40      | €72.685,8  | €242,3       | 75  | 113 | 21,74 | 2,27      | -     |
| 300 | 000000001116<br>657 | ARROZ 91%TIO PELON          | 8,00  | 1800  | €0,84      | UT | €1.515     | 14400      | 100% | 14400  | 0,51 | 28235 | €0,84      | €12.117,2  | €40,4        | 94  | 152 | 2,80  | 0,25      | 33,60 |
| 300 | 000000001116<br>729 | CEBOLLINO                   | 1,00  | 200   | €3,50      | UT | €700       | 200        | 91%  | 220    | 1,00 | 200   | €3,85      | €845,3     | €2,8         | 1   | 0   | 0,01  | 0,00      | 0,05  |

|     |                    |                                 |       |       |            |    |            |       |      |       |      |       |            |            |        |     |     |       |      |       |
|-----|--------------------|---------------------------------|-------|-------|------------|----|------------|-------|------|-------|------|-------|------------|------------|--------|-----|-----|-------|------|-------|
| 300 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO               | 0,10  | 1000  | €3,30      | KG | €3.300     | 100   | 100% | 100   | 1,00 | 100   | €3,30      | €330,0     | €1,1   | 0   | 0   | 0,02  | 0,00 | 0,11  |
| 300 |                    | PASTEL DE PAPA CON POLLO        |       |       |            |    | RECET<br>A | 87157 |      | 90114 |      | 77798 | €278.541,9 | €928,5     | 259    | 440 | 43  | 21    | 17   |       |
| 300 | 00000000117<br>068 | PAPA NACIONAL AMARILLA          | 60,00 | 275   | €4,91      | KG | €1.350     | 16500 | 100% | 16500 | 1,00 | 16500 | €4,91      | €81.014,3  | €270,0 | 55  | 47  | 0,94  | 0,06 | 11,01 |
| 300 | 00000000116<br>800 | CREMA DULCE GALON               | 1,00  | 3780  | €3,12      | UT | €11.807    | 3780  | 100% | 3780  | 1,00 | 3780  | €3,12      | €11.807,1  | €39,4  | 13  | 42  | 0,21  | 4,37 | 0,50  |
| 300 | 00000000116<br>936 | LECHE CAJA AZUL (2%)            | 4,00  | 1000  | €0,54      | UT | €540       | 4000  | 100% | 4000  | 1,00 | 4000  | €0,54      | €2.161,2   | €7,2   | 13  | 7   | 0,53  | 0,26 | 0,73  |
| 300 | 00000000116<br>976 | MANTEQUILLA BARRA C/SAL         | 18,00 | 115   | €6,03      | UT | €693       | 2070  | 100% | 2070  | 1,00 | 2070  | €6,03      | €12.475,1  | €41,6  | 7   | 49  | 0,01  | 5,57 | -     |
| 300 | 00000000117<br>346 | ZANAHORIA                       | 19,07 | 280   | €3,39      | KG | €950       | 5340  | 89%  | 6000  | 1,00 | 5340  | €3,81      | €22.871,8  | €76,2  | 18  | 7   | 0,17  | 0,04 | 1,71  |
| 300 | 00000000205<br>175 | QUESO FOODIE MOZZARELLA RALLADO | 5,00  | 2270  | €3,21      | UT | €7.276     | 11350 | 100% | 11350 | 1,00 | 11350 | €3,21      | €36.382,4  | €121,3 | 38  | 114 | 8,83  | 7,57 | 2,52  |
| 300 | 00000000117<br>095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD         | 35,65 | 1200  | €2,28      | kg | €2.733     | 42780 | 95%  | 45032 | 1,28 | 33422 | €2,40      | €107.968,7 | €359,9 | 111 | 168 | 32,29 | 3,38 | -     |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                | 0,50  | 500   | €0,60      | UT | €300       | 250   | 100% | 250   | 1,00 | 250   | €0,60      | €150,1     | €0,5   | 1   | -   | -     | -    | -     |
| 300 | 00000000117<br>304 | TOMILLO                         | 0,50  | 250   | €4,80      | UT | €1.200     | 125   | 100% | 125   | 1,00 | 125   | €4,80      | €600,0     | €2,0   | 0   | 1   | 0,04  | 0,03 | 0,27  |
| 300 | 00000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                  | 1,10  | 420   | €2,62      | KG | €1.100     | 462   | 91%  | 508   | 1,00 | 462   | €2,88      | €1.461,3   | €4,9   | 2   | 1   | 0,02  | 0,00 | 0,16  |
| 300 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO               | 0,50  | 1000  | €3,30      | KG | €3.300     | 500   | 100% | 500   | 1,00 | 500   | €3,30      | €1.650,0   | €5,5   | 2   | 2   | 0,11  | 0,01 | 0,55  |
| 200 |                    | PLATANO MADURO                  |       |       |            |    | RECET<br>A | 15510 |      | 23587 |      | 18367 | €30.002,8  | €150,0     | 92     | 127 | 1   | 3     | 28   |       |
| 200 | 00000000117<br>126 | PLATANO MADURO                  | 50,00 | 300   | €0,83      | UT | €250       | 15000 | 65%  | 23077 | 0,84 | 17857 | €1,28      | €29.585,8  | €147,9 | 89  | 104 | 0,71  | 0,16 | 27,81 |
| 200 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS              | 0,03  | 17000 | €0,82      | UT | €13.900    | 510   | 100% | 510   | 1,00 | 510   | €0,82      | €417,0     | €2,1   | 3   | 23  | -     | 2,55 | -     |
| 200 |                    | PAPAS EN GAJO                   |       |       |            |    | RECET<br>A | 15863 |      | 15863 |      | 15863 | €79.001,0  | €395,0     | 79     | 89  | 1   | 3     | 16   |       |
| 200 | 00000000117<br>068 | PAPA NACIONAL AMARILLA          | 54,00 | 275   | €4,91      | KG | €1.350     | 14850 | 100% | 14850 | 1,00 | 14850 | €4,91      | €72.912,9  | €364,6 | 74  | 64  | 1,27  | 0,07 | 14,86 |
| 200 | 00000000116<br>976 | MANTEQUILLA BARRA C/SAL         | 5,00  | 115   | €6,03      | UT | €693       | 575   | 100% | 575   | 1,00 | 575   | €6,03      | €3.465,3   | €17,3  | 3   | 21  | 0,00  | 2,32 | -     |
| 200 | 00000000117<br>038 | OREGANO QUEBRADO                | 0,20  | 155,9 | €12,2<br>1 | UT | €1.904     | 31    | 100% | 31    | 1,00 | 31    | €12,2<br>1 | €380,8     | €1,9   | 0   | 0   | 0,01  | 0,01 | 0,11  |
| 200 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                | 0,06  | 500   | €0,60      | UT | €300       | 30    | 100% | 30    | 1,00 | 30    | €0,60      | €18,0      | €0,1   | 0   | -   | -     | -    | -     |
| 200 | 00000000117<br>075 | PAPRIKA (TOSCANELA)             | 0,50  | 453,6 | €7,62      | UT | €3.458     | 227   | 100% | 227   | 1,00 | 227   | €7,62      | €1.729,0   | €8,6   | 1   | 3   | 0,16  | 0,15 | 0,61  |
| 200 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO               | 0,15  | 1000  | €3,30      | KG | €3.300     | 150   | 100% | 150   | 1,00 | 150   | €3,30      | €495,0     | €2,5   | 1   | 1   | 0,05  | 0,00 | 0,25  |
| 200 |                    | LENTEJAS CON VERDURAS           |       |       |            |    | RECET<br>A | 19512 |      | 21954 |      | 28845 | €34.597,7  | €173,0     | 144    | 106 | 7   | 1     | 19   |       |
| 200 | 00000000117<br>068 | PAPA NACIONAL AMARILLA          | 7,30  | 275   | €4,91      | KG | €1.350     | 2008  | 100% | 2008  | 1,00 | 2008  | €4,91      | €9.856,7   | €49,3  | 10  | 9   | 0,17  | 0,01 | 2,01  |
| 200 | 00000000116<br>950 | LENTEJAS                        | 4,00  | 1000  | €1,22      | UT | €1.224     | 4000  | 100% | 4000  | 0,30 | 13333 | €1,22      | €4.896,5   | €24,5  | 67  | 76  | 6,01  | 0,25 | 13,03 |
| 200 | 00000000117<br>346 | ZANAHORIA                       | 6,00  | 280   | €3,39      | KG | €950       | 1680  | 89%  | 1888  | 1,00 | 1680  | €3,81      | €7.156,2   | €36,0  | 8   | 3   | 0,08  | 0,02 | 0,80  |
| 200 | 00000000117<br>324 | VAINICA                         | 2,00  | 1000  | €1,50      | KG | €1.500     | 2000  | 90%  | 2222  | 1,00 | 2000  | €1,67      | €3.703,7   | €18,5  | 10  | 4   | 0,19  | 0,03 | 0,79  |
| 200 | 00000000116<br>737 | CHAYOTE TIERNO QUELITE          | 2,00  | 2800  | €0,11      | UT | €300       | 5600  | 77%  | 7273  | 1,00 | 5600  | €0,14      | €1.012,0   | €5,1   | 28  | 7   | 0,17  | 0,13 | 1,43  |
| 200 | 00000000117<br>347 | ZUQUINI                         | 6,00  | 500   | €1,20      | UT | €600       | 3000  | 95%  | 3158  | 1,00 | 3000  | €1,26      | €3.988,9   | €19,9  | 15  | 2   | 0,17  | 0,05 | 0,40  |
| 200 | 00000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                  | 1,20  | 420   | €2,62      | KG | €1.100     | 504   | 91%  | 554   | 1,00 | 504   | €2,88      | €1.594,1   | €8,0   | 3   | 1   | 0,03  | 0,00 | 0,26  |
| 200 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                | 0,07  | 500   | €0,60      | UT | €300       | 35    | 100% | 35    | 1,00 | 35    | €0,60      | €21,0      | €0,1   | 0   | -   | -     | -    | -     |

|     |                    |                                      |       |       |             |               |                |                    |      |               |      |              |             |                    |                  |            |            |           |           |           |
|-----|--------------------|--------------------------------------|-------|-------|-------------|---------------|----------------|--------------------|------|---------------|------|--------------|-------------|--------------------|------------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|
| 300 | 00000000117<br>224 | SALSA SOYA                           | 1,00  | 3790  | \$2,31      | UT            | \$8.752        | 3790               | 100% | 3790          | 1,00 | 3790         | \$2,31      | \$8.752,0          | \$29,2           | 13         | 8          | -         | -         | 0,84      |
| 300 | 00000000116<br>603 | ACEITE DE SESAMO (AJONJOLI)          | 2,00  | 372   | \$16,8<br>2 | UT            | \$6.256        | 744                | 100% | 744           | 1,00 | 744          | \$16,8<br>2 | \$12.512,1         | \$41,7           | 2          | 20         | -         | 2,31      | -         |
| 300 | 00000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                       | 7,00  | 420   | \$2,62      | KG            | \$1.100        | 2940               | 91%  | 3231          | 1,00 | 2940         | \$2,88      | \$9.299,0          | \$31,0           | 10         | 4          | 0,13      | 0,02      | 0,99      |
| 300 | 00000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO             | 10,00 | 150   | \$2,53      | UT            | \$380          | 1500               | 82%  | 1829          | 1,00 | 1500         | \$3,09      | \$5.647,8          | \$18,8           | 5          | 1          | 0,05      | 0,01      | 0,34      |
| 300 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO                    | 0,50  | 1000  | \$3,30      | KG            | \$3.300        | 500                | 100% | 500           | 1,00 | 500          | \$3,30      | \$1.650,0          | \$5,5            | 2          | 2          | 0,11      | 0,01      | 0,55      |
| 300 | 00000000116<br>919 | JENIBRE                              | 0,15  | 1000  | \$2,63      | KG            | \$2.625        | 150                | 100% | 150           | 1,00 | 150          | \$2,63      | \$393,8            | \$1,3            | 1          | 0          | 0,01      | 0,00      | 0,09      |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                     | 0,10  | 500   | \$0,60      | UT            | \$300          | 50                 | 100% | 50            | 1,00 | 50           | \$0,60      | \$30,0             | \$0,1            | 0          | -          | -         | -         | -         |
| 300 | 00000000153<br>299 | SALSA TERIYAKI RTU                   | 2,00  | 2090  | \$4,62      | UT            | \$9.649        | 2090               | 100% | 2090          | 1,00 | 2090         | \$4,62      | \$9.649,2          | \$32,2           | 7          | 10         | 0,11      | 0,21      | 1,69      |
| 300 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,09  | 17000 | \$0,82      | UT            | \$13.900       | 1530               | 100% | 1530          | 1,00 | 1530         | \$0,82      | \$1.251,0          | \$4,2            | 5          | 46         | -         | 5,10      | -         |
| 300 |                    | <b>TAQUEADA DE POLLO CON SALSA</b>   |       |       |             |               | <b>RECET A</b> | <b>11698<br/>9</b> |      | <b>105418</b> |      | <b>86495</b> |             | <b>\$257.027,0</b> | <b>\$856,8</b>   | <b>288</b> | <b>339</b> | <b>53</b> | <b>8</b>  | <b>13</b> |
| 300 | 00000000117<br>095 | PECHUGA DE POLLO PAQ UD              | 55,42 | 1200  | \$2,28      | kg            | \$2.733        | 66504              | 95%  | 70004         | 1,28 | 51956        | \$2,40      | \$167.843,7        | \$559,5          | 173        | 262        | 50,19     | 5,25      | -         |
| 300 | 00000000117<br>307 | TOMILLO                              | 0,50  | 250   | \$4,80      | UT            | \$1.200        | 125                | 100% | 125           | 1,00 | 125          | \$4,80      | \$600,0            | \$2,0            | 0          | 1          | 0,04      | 0,03      | 0,27      |
| 300 | 00000000116<br>651 | APIO VERDE                           | 0,30  | 1000  | \$1,80      | KG            | \$1.800        | 300                | 88%  | 341           | 1,00 | 300          | \$2,05      | \$697,4            | \$2,3            | 1          | 0          | 0,01      | 0,00      | 0,03      |
| 300 | 00000000116<br>637 | AJO PELADO ENTERO                    | 0,60  | 1000  | \$3,30      | KG            | \$3.300        | 600                | 100% | 600           | 1,00 | 600          | \$3,30      | \$1.980,0          | \$6,6            | 2          | 3          | 0,13      | 0,01      | 0,66      |
| 300 | 00000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                       | 10,80 | 420   | \$2,62      | KG            | \$1.100        | 4536               | 91%  | 4985          | 1,00 | 4536         | \$2,88      | \$14.347,0         | \$47,8           | 15         | 7          | 0,21      | 0,03      | 1,53      |
| 300 | 00000000117<br>318 | TORTILLAS TORTIRICAS PAQ 25 UNID     | 24,00 | 25    | \$57,4<br>1 | UT            | \$1.435        | 600                | 100% | 600           | 1,00 | 600          | \$57,4<br>1 | \$34.448,9         | \$114,8          | 2          | 4          | 0,07      | 0,04      | 0,77      |
| 300 | 00000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO             | 10,00 | 150   | \$2,53      | UT            | \$380          | 1500               | 82%  | 1829          | 1,00 | 1500         | \$3,09      | \$5.647,8          | \$18,8           | 5          | 1          | 0,05      | 0,01      | 0,34      |
| 300 | 00000000116<br>802 | CULANTRO                             | 1,00  | 500   | \$0,40      | UT            | \$200          | 500                | 90%  | 556           | 1,00 | 500          | \$0,44      | \$246,9            | \$0,8            | 2          | 0          | 0,04      | 0,01      | 0,06      |
| 300 | 00000000117<br>081 | PASTA DE TOMATE TRIPLE (CONCENTRADO) | 0,50  | 3000  | \$1,57      | UT            | \$4.716        | 1500               | 100% | 1500          | 1,00 | 1500         | \$1,57      | \$2.358,0          | \$7,9            | 5          | 4          | 0,17      | -         | 1,00      |
| 300 | 00000000133<br>684 | TOMATE ENTERO PELADO SYSCO           | 2,00  | 2890  | \$1,24      | UT            | \$3.596        | 5780               | 100% | 5780          | 1,00 | 5780         | \$1,24      | \$7.191,8          | \$24,0           | 19         | 4          | 0,16      | -         | 0,80      |
| 300 | Sub11              | SALSA VERDE                          | 1,00  | 5320  | \$1,14      | subre<br>ceta | \$15.974       | 13993              | 100% | 12250         | 1,00 | 12250        | \$1,14      | \$13.984,1         | \$46,6           | 41         | 40         | 0,97      | 2,34      | 4,92      |
| 300 | Sub12              | SALSA ROJA                           | 1,00  | 3140  | \$1,12      | subre<br>ceta | \$23.612       | 21051              | 100% | 6848          | 1,00 | 6848         | \$1,12      | \$7.681,5          | \$25,6           | 23         | 13         | 0,52      | 0,26      | 2,70      |
| 300 |                    | <b>PASTEL DE PAPA CON CARNE</b>      |       |       |             |               | <b>RECET A</b> | <b>79627</b>       |      | <b>83858</b>  |      | <b>67431</b> |             | <b>\$330.407,6</b> | <b>\$1.101,4</b> | <b>225</b> | <b>483</b> | <b>33</b> | <b>32</b> | <b>17</b> |
| 300 | 00000000117<br>068 | PAPA NACIONAL AMARILLA               | 60,00 | 275   | \$4,91      | KG            | \$1.350        | 16500              | 100% | 16500         | 1,00 | 16500        | \$4,91      | \$81.014,3         | \$270,0          | 55         | 47         | 0,94      | 0,06      | 11,01     |
| 300 | 00000000116<br>800 | CREMA DULCE GALON                    | 1,00  | 3780  | \$3,12      | UT            | \$11.807       | 3780               | 100% | 3780          | 1,00 | 3780         | \$3,12      | \$11.807,1         | \$39,4           | 13         | 42         | 0,21      | 4,37      | 0,50      |
| 300 | 00000000116<br>936 | LECHE CAJA AZUL (2%)                 | 4,00  | 1000  | \$0,54      | UT            | \$540          | 4000               | 100% | 4000          | 1,00 | 4000         | \$0,54      | \$2.161,2          | \$7,2            | 13         | 7          | 0,53      | 0,26      | 0,73      |
| 300 | 00000000116<br>976 | MANTEQUILLA BARRA C/SAL              | 18,00 | 115   | \$6,03      | UT            | \$693          | 2070               | 100% | 2070          | 1,00 | 2070         | \$6,03      | \$12.475,1         | \$41,6           | 7          | 49         | 0,01      | 5,57      | -         |
| 300 | 00000000117<br>346 | ZANAHORIA                            | 19,07 | 280   | \$3,39      | KG            | \$950          | 5340               | 89%  | 6000          | 1,00 | 5340         | \$3,81      | \$22.871,8         | \$76,2           | 18         | 7          | 0,17      | 0,04      | 1,71      |
| 300 | 00000000205<br>175 | QUESO FOODIE MOZZARELLA RALLADO      | 5,00  | 2270  | \$3,21      | UT            | \$7.276        | 11350              | 100% | 11350         | 1,00 | 11350        | \$3,21      | \$36.382,4         | \$121,3          | 38         | 114        | 8,83      | 7,57      | 2,52      |
| 300 | 00000000117<br>185 | QUITITENA                            | 35,65 | 1000  | \$3,76      | KG            | \$3.756        | 35650              | 91%  | 39176         | 1,52 | 23454        | \$4,13      | \$161.679,3        | \$538,9          | 78         | 215        | 22,07     | 14,0<br>7 | -         |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                     | 0,75  | 500   | \$0,60      | UT            | \$300          | 375                | 100% | 375           | 1,00 | 375          | \$0,60      | \$225,2            | \$0,8            | 1          | -          | -         | -         | -         |
| 300 | 00000000116<br>727 | CEBOLLA GRANEL                       | 1,10  | 420   | \$2,62      | KG            | \$1.100        | 462                | 91%  | 508           | 1,00 | 462          | \$2,88      | \$1.461,3          | \$4,9            | 2          | 1          | 0,02      | 0,00      | 0,16      |
| 200 | 00000000116<br>740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO             | 4,00  | 150   | \$2,53      | UT            | \$380          | 600                | 82%  | 732           | 1,00 | 600          | \$3,09      | \$2.259,1          | \$11,3           | 3          | 1          | 0,03      | 0,01      | 0,20      |
| 200 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,01  | 17000 | \$0,82      | UT            | \$13.900       | 85                 | 100% | 85            | 1,00 | 85           | \$0,82      | \$69,5             | \$0,3            | 0          | 4          | -         | 0,43      | -         |
| 300 |                    | <b>POLLO CON GARBANZOS</b>           |       |       |             |               | <b>RECET A</b> | <b>95894</b>       |      | <b>100717</b> |      | <b>80913</b> |             | <b>\$210.910,6</b> | <b>\$703,0</b>   | <b>270</b> | <b>417</b> | <b>48</b> | <b>18</b> | <b>12</b> |
| 300 | 00000000117<br>026 | MUSLO DE POLLO DESHUESADO SIN PIEL   | 66,50 | 1000  | \$2,15      | KG            | \$2.150        | 66500              | 95%  | 70000         | 1,28 | 51953        | \$2,26      | \$158.421,1        | \$528,1          | 173        | 320        | 45,48     | 13,9<br>6 | -         |
| 300 | 00000000116<br>854 | GARBANZOS EN LATA                    | 7,00  | 2000  | \$1,57      | UT            | \$3.136        | 14000              | 90%  | 15556         | 1,00 | 14000        | \$1,74      | \$27.101,2         | \$90,3           | 47         | 41         | 2,30      | 0,91      | 6,30      |
| 300 | 00000000117<br>118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA              | 0,06  | 453,6 | \$9,62      | UT            | \$4.362        | 27                 | 100% | 27            | 1,00 | 27           | \$9,62      | \$261,7            | \$0,9            | 0          | 0          | 0,01      | 0,00      | 0,06      |
| 300 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,03  | 17000 | \$0,82      | UT            | \$13.900       | 510                | 100% | 510           | 1,00 | 510          | \$0,82      | \$417,0            | \$1,4            | 2          | 15         | -         | 1,70      | -         |
| 300 | 00000000117<br>205 | SAL FINA 500 GRS                     | 0,50  | 500   | \$0,60      | UT            | \$300          | 250                | 100% | 250           | 1,00 | 250          | \$0,60      | \$150,1            | \$0,5            | 1          | -          | -         | -         | -         |
| 300 | 00000000117<br>075 | PAPRIKA (TOSCANELA)                  | 0,13  | 453,6 | \$7,62      | UT            | \$3.458        | 59                 | 100% | 59            | 1,00 | 59           | \$7,62      | \$449,5            | \$1,5            | 0          | 1          | 0,03      | 0,03      | 0,11      |
| 300 | 00000000143<br>939 | ACEITE DE SOYA MFS                   | 0,03  | 17000 | \$0,82      | UT            | \$13.900       | 510                | 100% | 510           | 1,00 | 510          | \$0,82      | \$417,0            | \$1,4            | 2          | 15         | -         | 1,70      | -         |
| 300 | 00000000117<br>038 | OREGANO QUEBRADO                     | 0,50  | 155,9 | \$12,2<br>1 | UT            | \$1.904        | 78                 | 100% | 78            | 1,00 | 78           | \$12,2<br>1 | \$951,9            | \$3,2            | 0          | 1          | 0,02      | 0,01      | 0,18      |
| 300 | Sub6               | SALSA DE TROCITOS DE POLLO           | 1,00  | 10190 | \$1,18      | Subre<br>ceta | \$16.436       | 13960              | 100% | 13728         | 1,00 | 13526        | \$1,18      | \$22.741,0         | \$75,8           | 45         | 24         | 0,56      | 0,01      | 5,69      |

# Subrecetas.

| 1               |                          | SALSA DE HIERBAS    |                              | Receta rinde 300 Porción \$54,98 |              |            |               |               | Costo total \$16.493,0 |      |             |                |            |             |                   |         |          |                |               |
|-----------------|--------------------------|---------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------|------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|------------|-------------|-------------------|---------|----------|----------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES       | UNIDADES UTILIZADAS | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g) | PRECIO X UT                      | PRESENTACIÓN | PRECIO     | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL      | COSTO P/PAX | PORCIÓN P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasas totales | Carbohidratos |
| 000000000116800 | CREMA DULCE GALON        | 1,00                | 3780                         | 3,12                             | UT           | \$11.807,1 | 3.780         | 100%          | 3780                   | 1,00 | 3.780       | \$3,12         | \$11.807,1 | \$39,4      | 12,6              | 42      | 0        | 4              | 1             |
| 000000000116936 | LECHE CAJA AZUL (2%)     | 4,00                | 1000                         | 0,54                             | UT           | \$540,3    | 4.000         | 100%          | 4000                   | 1,00 | 4.000       | \$0,54         | \$2.161,2  | \$7,2       | 13,3              | 7       | 1        | 0              | 1             |
| 000000000117205 | SAL FINA 500 GRS         | 0,03                | 500                          | 0,60                             | UT           | \$300,2    | 15            | 100%          | 15                     | 1,00 | 15          | \$0,60         | \$9,0      | \$0,0       | 0,1               | -       | -        | -              | -             |
| 000000000117228 | SALVIA                   | 0,35                | 250                          | 4,80                             | UT           | \$1.200,0  | 88            | 100%          | 88                     | 1,00 | 88          | \$4,80         | \$420,0    | \$1,4       | 0,3               | 1       | 0        | 0              | 0             |
| 000000000116886 | HARINA WINTER            | 0,02                | 25000                        | 0,66                             | UT           | \$16.602,2 | 500           | 100%          | 500                    | 1,00 | 500         | \$0,66         | \$332,0    | \$1,1       | 1,7               | 6       | 0        | 0              | 1             |
| 000000000116814 | ENELDO                   | 0,35                | 250                          | 1,80                             | UT           | \$450,0    | 88            | 59%           | 52                     | 1,00 | 30          | \$3,05         | \$137,5    | \$0,5       | 0,1               | 0       | 0        | 0              | 0             |
| 000000000117038 | OREGANO QUEBRADO         | 0,50                | 155,9                        | 12,21                            | UT           | \$1.903,8  | 78            | 100%          | 78                     | 1,00 | 78          | \$12,21        | \$951,9    | \$3,2       | 0,3               | 1       | 0        | 0              | 0             |
| 000000000117118 | PIPIERITA NEGRA QUEBRADA | 0,15                | 453,6                        | 9,62                             | UT           | \$4.362,0  | 68            | 100%          | 68                     | 1,00 | 68          | \$9,62         | \$654,3    | \$2,2       | 0,2               | 1       | 0        | 0              | 0             |
| Sub1            | SALSA DE HIERBAS         | 1,00                | 31389,5                      | 4,31                             | Subreceta    | \$37.165,6 | 8.616         | 100%          | 8580                   | 1,00 | 8.559       | \$4,31         | \$16.493,0 | \$55,0      | 28,5              | 57,8    | 1,0      | 4,7            | 3,0           |

| 2               |                     | CHIMICHURRI         |                              | Receta rinde 300 Porción \$99,41 |              |            |               |               | Costo total \$29.824,1 |      |             |                |            |             |                   |         |          |                |               |
|-----------------|---------------------|---------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------|------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|------------|-------------|-------------------|---------|----------|----------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES  | UNIDADES UTILIZADAS | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g) | PRECIO X UT                      | PRESENTACIÓN | PRECIO     | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL      | COSTO P/PAX | PORCIÓN P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasas totales | Carbohidratos |
| 000000000117108 | PEREJIL             | 2,00                | 230                          | 6,09                             | UT           | \$1.400,0  | 460           | 95%           | 437                    | 1,00 | 415         | \$6,41         | \$2.800,0  | \$9,3       | 1,4               | 0       | 0        | 0              | 0             |
| 000000000116637 | AJO PELADO ENTERO   | 0,30                | 1000                         | 3,30                             | KG           | \$3.300,0  | 300           | 100%          | 300                    | 1,00 | 300         | \$3,30         | \$990,0    | \$3,3       | 1,0               | 1       | 0        | 0              | 0             |
| 000000000117205 | SAL FINA 500 GRS    | 0,03                | 500                          | 0,60                             | UT           | \$300,2    | 15            | 100%          | 15                     | 1,00 | 15          | \$0,60         | \$9,0      | \$0,0       | 0,1               | -       | -        | -              | -             |
| 000000000116605 | ACEITE EXTRA VIRGEN | 1,00                | 5000                         | 5,21                             | UT           | \$26.025,1 | 5.000         | 100%          | 5000                   | 1,00 | 5.000       | \$5,21         | \$26.025,1 | \$86,8      | 16,7              | 136     | -        | 15             | -             |
| Sub2            | CHIMICHURRI         | 1,00                | 6730                         | 5,37                             | Subreceta    | \$31.025,3 | 5.775         | 100%          | 5752                   | 1,00 | 5.730       | \$5,37         | \$29.824,1 | \$99,4      | 19,1              | 137,5   | 0,1      | 15,3           | 0,4           |

| 3               |                    | EMPAÑIZADOR         |                              | Receta rinde 300 Porción \$47,01 |              |            |               |               | Costo total \$14.103,7 |      |             |                |           |             |                   |         |          |                |               |
|-----------------|--------------------|---------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------|------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|-----------|-------------|-------------------|---------|----------|----------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES | UNIDADES UTILIZADAS | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g) | PRECIO X UT                      | PRESENTACIÓN | PRECIO     | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL     | COSTO P/PAX | PORCIÓN P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasas totales | Carbohidratos |
| 000000000116886 | HARINA WINTER      | 0,16                | 25000                        | 0,66                             | UT           | \$16.602,2 | 4.000         | 100%          | 4000                   | 1,00 | 4.000       | \$0,66         | \$2.656,4 | \$8,9       | 13,3              | 49      | 1        | 0              | 10            |

|                 |                               |      |       |      |           |           |        |      |       |      |        |       |           |       |      |       |     |     |      |
|-----------------|-------------------------------|------|-------|------|-----------|-----------|--------|------|-------|------|--------|-------|-----------|-------|------|-------|-----|-----|------|
| 000000000116635 | AJO GRANULADO                 | 0,50 | 680   | 4,97 | UT        | €3.383,0  | 340    | 100% | 340   | 1,00 | 340    | €4,97 | €1.691,5  | €5,6  | 1,1  | 4     | 0   | 0   | 1    |
| 000000000117048 | PAN CRUICANTE P/ROLLOS(PANKO) | 0,53 | 11300 | 1,55 | UT        | €17.487,4 | 6.000  | 100% | 6000  | 1,00 | 6.000  | €1,55 | €9.285,8  | €31,0 | 20,0 | 79    | 3   | 1   | 14   |
| 000000000143940 | SAZONADOR COMPLETO EN BOLSA   | 0,09 | 1140  | 4,58 | UT        | €5.223,1  | 103    | 100% | 103   | 1,00 | 103    | €4,58 | €470,1    | €1,6  | 0,3  | 1     | 0   | -   | 0    |
| Sub3            | EMPANIZADOR                   | 1,00 | 38120 | 4,09 | Subreceta | €42.695,7 | 10.443 | 100% | 10443 | 1,00 | 10.443 | €4,09 | €14.103,7 | €47,0 | 34,8 | 132,0 | 4,3 | 1,2 | 25,6 |

| 4               | SALSA POMODORO                       | Receta rinde 300 Porción €97,92 |                              |             |              |           |               | Costo total €29.376,9 |               |      |             |                |           |             |                   |         |          |             |               |
|-----------------|--------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------|--------------|-----------|---------------|-----------------------|---------------|------|-------------|----------------|-----------|-------------|-------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES                   | UNIDADES UTILIZADAS             | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g) | PRECIO X UT | PRESENTACIÓN | PRECIO    | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO         | PESO BRUTO(g) | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL     | COSTO P/PAX | PORCIÓN P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
| 000000000113684 | TOMATE ENTERO PELADO SYSCO           | 4,00                            | 2890                         | 1,24        | UT           | €3.595,9  | 11.560        | 100%                  | 11560         | 1,00 | 11.560      | €1,24          | €14.383,6 | €47,9       | 38,5              | 8       | 0        | -           | 2             |
| 000000000117303 | TOMATE SEGUNDA                       | 3,00                            | 1000                         | 0,99        | KG           | €988,1    | 3.000         | 98%                   | 2940          | 1,00 | 2.881       | €1,01          | €2.964,4  | €9,9        | 9,6               | 2       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000117081 | PASTA DE TOMATE TRIPLE (CONCENTRADO) | 1,00                            | 3000                         | 1,57        | UT           | €4.716,0  | 3.000         | 100%                  | 3000          | 1,00 | 3.000       | €1,57          | €4.716,0  | €15,7       | 10,0              | 8       | 0        | -           | 2             |
| 000000000116637 | AJO PELADO ENTERO                    | 0,50                            | 1000                         | 3,30        | KG           | €3.300,0  | 500           | 100%                  | 500           | 1,00 | 500         | €3,30          | €1.650,0  | €5,5        | 1,7               | 2       | 0        | 0           | 1             |
| 000000000116727 | CEBOLLA GRANEL                       | 2,62                            | 420                          | 2,62        | KG           | €1.100,1  | 1.100         | 91%                   | 1001          | 1,00 | 911         | €2,88          | €2.882,2  | €9,6        | 3,0               | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000117038 | OREGANO QUEBRADO                     | 0,20                            | 155,9                        | 12,21       | UT           | €1.903,8  | 31            | 100%                  | 31            | 1,00 | 31          | €12,21         | €380,8    | €1,3        | 0,1               | 0       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116640 | ALBAHACA                             | 2,00                            | 250                          | 4,80        | UT           | €1.200,0  | 500           | 64%                   | 320           | 1,54 | 133         | €7,50          | €2.400,0  | €8,0        | 0,4               | 0       | 0        | 0           | 0             |
| Sub4            | SALSA POMODORO                       | 1,00                            | 8715,9                       | 0,85        | Subreceta    | €16.803,9 | 19.692        | 100%                  | 19353         | 1,00 | 19.017      | €0,85          | €29.376,9 | €97,9       | 63,4              | 22,2    | 0,9      | 0,0         | 4,9           |

| 5               | SALSA DE SPAGUETTI                   | Receta rinde 300 Porción €62,11 |                              |             |              |           |               | Costo total €18.633,0 |               |      |             |                |           |             |                   |         |          |             |               |
|-----------------|--------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------|--------------|-----------|---------------|-----------------------|---------------|------|-------------|----------------|-----------|-------------|-------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES                   | UNIDADES UTILIZADAS             | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g) | PRECIO X UT | PRESENTACIÓN | PRECIO    | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO         | PESO BRUTO(g) | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL     | COSTO P/PAX | PORCIÓN P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
| 000000000117081 | PASTA DE TOMATE TRIPLE (CONCENTRADO) | 1,00                            | 3000                         | 1,57        | UT           | €4.716,0  | 3.000         | 100%                  | 3000          | 1,00 | 3.000       | €1,57          | €4.716,0  | €15,7       | 10,0              | 8       | 0        | -           | 2             |
| 000000000117038 | OREGANO QUEBRADO                     | 0,32                            | 155,9                        | 12,21       | UT           | €1.903,8  | 50            | 100%                  | 50            | 1,00 | 50          | €12,21         | €609,2    | €2,0        | 0,2               | 0       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116637 | AJO PELADO ENTERO                    | 0,30                            | 1000                         | 3,30        | KG           | €3.300,0  | 300           | 100%                  | 300           | 1,00 | 300         | €3,30          | €990,0    | €3,3        | 1,0               | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116727 | CEBOLLA GRANEL                       | 1,30                            | 420                          | 2,62        | KG           | €1.100,1  | 546           | 91%                   | 497           | 1,00 | 452         | €2,88          | €1.430,1  | €4,8        | 1,5               | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000113684 | TOMATE ENTERO PELADO SYSCO           | 3,00                            | 2890                         | 1,24        | UT           | €3.595,9  | 8.670         | 100%                  | 8670          | 1,00 | 8.670       | €1,24          | €10.787,7 | €36,0       | 28,9              | 6       | 0        | -           | 1             |
| 000000000116802 | CULANTRIO                            | 0,50                            | 500                          | 0,40        | UT           | €200,0    | 250           | 90%                   | 225           | 1,00 | 203         | €0,44          | €100,0    | €0,3        | 0,7               | 0       | 0        | 0           | 0             |
| Sub5            | SALSA DE SPAGUETTI                   | 1,00                            | 7965,9                       | 1,16        | Subreceta    | €14.815,8 | 12.816        | 100%                  | 12742         | 1,00 | 12.675      | €1,16          | €18.633,0 | €62,1       | 42,2              | 17,1    | 0,7      | 0,0         | 3,8           |

| 6               |                                      | SALSA DE TROCITOS DE POLLO |                              | Receta rinde 300 Porción \$75,80 |              |            |               |               | Costo total \$22.741,0 |      |             |                |            |             |                   |         |          |             |               |
|-----------------|--------------------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------|------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|------------|-------------|-------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES                   | UNIDADES UTILIZADAS        | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g) | PRECIO X UT                      | PRESENTACION | PRECIO     | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL      | COSTO P/PAX | PORCIÓN P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
| 000000000113684 | TOMATE ENTERO PELADO SYSCO           | 2,00                       | 2890                         | 1,24                             | UT           | \$3.595,9  | 5.780         | 100%          | 5780                   | 1,00 | 5.780       | \$1,24         | \$7.191,8  | \$24,0      | 19,3              | 4       | 0        | -           | 1             |
| 000000000117081 | PASTA DE TOMATE TRIPLE (CONCENTRADO) | 1,00                       | 3000                         | 1,57                             | UT           | \$4.716,0  | 3.000         | 100%          | 3000                   | 1,00 | 3.000       | \$1,57         | \$4.716,0  | \$15,7      | 10,0              | 8       | 0        | -           | 2             |
| 000000000117127 | SALSA DE TOMATE KETCHUP              | 1,00                       | 3230                         | 2,00                             | UT           | \$6.444,0  | 3.230         | 100%          | 3230                   | 1,00 | 3.230       | \$2,00         | \$6.444,0  | \$21,5      | 10,8              | 10      | -        | -           | 2             |
| 000000000116727 | CEBOLLA GRANEL                       | 2,50                       | 420                          | 2,62                             | KG           | \$1.100,1  | 1.050         | 91%           | 956                    | 1,00 | 870         | \$2,88         | \$2.750,2  | \$9,2       | 2,9               | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116802 | CULANTRO                             | 0,60                       | 500                          | 0,40                             | UT           | \$200,0    | 300           | 90%           | 270                    | 1,00 | 243         | \$0,44         | \$120,0    | \$0,4       | 0,8               | 0       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO             | 4,00                       | 150                          | 2,53                             | UT           | \$379,8    | 600           | 82%           | 492                    | 1,00 | 403         | \$3,09         | \$1.519,0  | \$5,1       | 1,3               | 0       | 0        | 0           | 0             |
| Sub6            | SALSA DE TROCITOS DE POLLO           | 1,00                       | 10190                        | 1,18                             | Subreceta    | \$16.435,7 | 13.960        | 100%          | 13728                  | 1,00 | 13.526      | \$1,18         | \$22.741,0 | \$75,8      | 45,1              | 23,8    | 0,6      | 0,0         | 5,7           |

| 7               |                            | SALSA DE ARANDANOS  |                              | Receta rinde 300 Porción \$114,51 |              |            |               |               | Costo total \$34.351,8 |      |             |                |            |             |                   |         |          |             |               |
|-----------------|----------------------------|---------------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------|------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|------------|-------------|-------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES         | UNIDADES UTILIZADAS | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g) | PRECIO X UT                       | PRESENTACION | PRECIO     | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL      | COSTO P/PAX | PORCIÓN P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
| 000000000116886 | HARINA WINTER              | 0,02                | 25000                        | 0,66                              | UT           | \$16.602,2 | 500           | 100%          | 500                    | 1,00 | 500         | \$0,66         | \$332,0    | \$1,1       | 1,7               | 6       | 0        | 0           | 1             |
| 000000000116673 | AZUCAR EMPACADA DONA MARIA | 2,00                | 2000                         | 0,69                              | UT           | \$1.373,4  | 4.000         | 100%          | 4000                   | 1,00 | 4.000       | \$0,69         | \$2.746,8  | \$9,2       | 13,3              | 52      | -        | -           | 13            |
| 000000000117524 | RPB UVITA TINTO            | 2,00                | 1000                         | 1,91                              | UT           | \$1.909,0  | 2.000         | 100%          | 2000                   | 1,00 | 2.000       | \$1,91         | \$3.818,0  | \$12,7      | 6,7               | 3       | 0        | -           | 0             |
| 000000000116652 | ARANDANOS ENTEROS ROJOS    | 1,00                | 2270                         | 12,09                             | KG           | \$27.455,0 | 2.270         | 100%          | 2.270                  | 1,00 | 2.270       | \$12,09        | \$27.455,0 | \$91,5      | 7,6               | 4       | 0        | 0           | 1             |
| Sub7            | SALSA DE ARANDANOS         | 1,00                | 30270                        | 5,40                              | Subreceta    | \$47.339,6 | 8.770         | 100%          | 8770                   | 1,00 | 8.770       | \$5,40         | \$34.351,8 | \$114,5     | 29,2              | 64,9    | 0,2      | 0,1         | 15,9          |

| 8               |                         | SALSA BLANCA DE SPAGUETTI |                              | Receta rinde 300 Porción \$134,76 |              |            |               |               | Costo total \$40.427,1 |      |             |                |            |             |                   |         |          |             |               |
|-----------------|-------------------------|---------------------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------|------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|------------|-------------|-------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES      | UNIDADES UTILIZADAS       | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g) | PRECIO X UT                       | PRESENTACION | PRECIO     | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL      | COSTO P/PAX | PORCIÓN P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
| 000000000116800 | CREMA DULCE GALON       | 2,00                      | 3780                         | 3,12                              | UT           | \$11.807,1 | 7.560         | 100%          | 7560                   | 1,00 | 7.560       | \$3,12         | \$23.614,1 | \$78,7      | 25,2              | 84      | 0        | 9           | 1             |
| 000000000116936 | LECHE CAJA AZUL (2%)    | 8,00                      | 1000                         | 0,54                              | UT           | \$540,3    | 8.000         | 100%          | 8000                   | 1,00 | 8.000       | \$0,54         | \$4.322,3  | \$14,4      | 26,7              | 15      | 1        | 1           | 1             |
| 000000000117205 | SAL FINA 500 GRS        | 0,06                      | 500                          | 0,60                              | UT           | \$300,2    | 30            | 100%          | 30                     | 1,00 | 30          | \$0,60         | \$18,0     | \$0,1       | 0,1               | -       | -        | -           | -             |
| 000000000116886 | HARINA WINTER           | 0,04                      | 25000                        | 0,66                              | UT           | \$16.602,2 | 1.000         | 100%          | 1000                   | 1,00 | 1.000       | \$0,66         | \$664,1    | \$2,2       | 3,3               | 12      | 0        | 0           | 3             |
| 000000000116904 | HONGOS ENTERO           | 6,00                      | 500                          | 3,50                              | UT           | \$1.750,0  | 3.000         | 53%           | 1590                   | 1,00 | 843         | \$6,60         | \$10.500,0 | \$35,0      | 2,8               | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000117118 | PIMIENTA NEGRA QUEBRADA | 0,30                      | 453,6                        | 9,62                              | UT           | \$4.362,0  | 136           | 100%          | 136                    | 1,00 | 136         | \$9,62         | \$1.308,6  | \$4,4       | 0,5               | 1       | 0        | 0           | 0             |

|      |                           |      |         |      |           |            |        |      |       |      |        |        |            |         |      |       |     |     |     |
|------|---------------------------|------|---------|------|-----------|------------|--------|------|-------|------|--------|--------|------------|---------|------|-------|-----|-----|-----|
| Sub8 | SALSA BLANCA DE SPAGUETTI | 1,00 | 31233,6 | 1,79 | Subreceta | (\$3.361,8 | 19.726 | 100% | 18316 | 1,00 | 17.569 | \$1,79 | \$40.427,1 | \$134,8 | 58,6 | 113,0 | 1,9 | 9,3 | 5,5 |
|------|---------------------------|------|---------|------|-----------|------------|--------|------|-------|------|--------|--------|------------|---------|------|-------|-----|-----|-----|

| 9               |                                      | SALSA DE CARNE MECHADA | Receta rinde 300 Porción \$123,84 |             |              |             |               |               | Costo total \$37.151,2 |      |             |                |            |             |                     |         |          |             |               |
|-----------------|--------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|-------------|--------------|-------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|------------|-------------|---------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES                   | UNIDADES UTILIZADAS    | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g)      | PRECIO X UT | PRESENTACIÓN | PRECIO      | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL      | COSTO P/PAX | PORCIÓN N P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
| 000000000117081 | PASTA DE TOMATE TRIPLE (CONCENTRADO) | 1,00                   | 3000                              | 1,57        | UT           | \$4.716,0   | 3.000         | 100%          | 3000                   | 1,00 | 3.000       | \$1,57         | \$4.716,0  | \$15,7      | 10,0                | 8       | 0        | -           | 2             |
| 000000000117217 | SALSA DE TOMATE KETCHUP              | 2,00                   | 3230                              | 2,00        | UT           | \$6.444,0   | 6.460         | 100%          | 6460                   | 1,00 | 6.460       | \$2,00         | \$12.888,0 | \$43,0      | 21,5                | 19      | -        | -           | 5             |
| 000000000117205 | SAL FINA 500 GRS                     | 0,20                   | 500                               | 0,60        | UT           | \$300,2     | 100           | 100%          | 100                    | 1,00 | 100         | \$0,60         | \$60,0     | \$0,2       | 0,3                 | -       | -        | -           | -             |
| 000000000116740 | CHILE DULCE PREMIUM ROJO             | 12,00                  | 150                               | 2,53        | UT           | \$379,8     | 1.800         | 82%           | 1476                   | 1,00 | 1.210       | \$3,09         | \$4.557,1  | \$15,2      | 4,0                 | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116727 | CEBOLLA GRANEL                       | 13,10                  | 420                               | 2,62        | KG           | \$1.100,1   | 5.502         | 91%           | 5007                   | 1,00 | 4.556       | \$2,88         | \$14.410,9 | \$48,0      | 15,2                | 7       | 0        | 0           | 2             |
| 000000000117268 | TABASCO LIZANO PEG                   | 1,00                   | 62                                | 8,37        | UT           | \$519,2     | 62            | 100%          | 62                     | 1,00 | 62          | \$8,37         | \$519,2    | \$1,7       | 0,2                 | -       | -        | -           | 0             |
| Sub9            | SALSA DE CARNE MECHADA               | 1,00                   | 7362                              | 0,80        | Subreceta    | (\$13.459,3 | 16.924        | 100%          | 16105                  | 1,00 | 15.389      | \$0,80         | \$37.151,2 | \$123,8     | 51,3                | 35,5    | 0,6      | 0,0         | 8,8           |

| 10              |                         | SALSA DE HONGOS     | Receta rinde 300 Porción \$89,98 |             |              |            |               |               | Costo total \$26.993,0 |      |             |                |            |             |                     |         |          |             |               |
|-----------------|-------------------------|---------------------|----------------------------------|-------------|--------------|------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|------------|-------------|---------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES      | UNIDADES UTILIZADAS | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g)     | PRECIO X UT | PRESENTACIÓN | PRECIO     | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL      | COSTO P/PAX | PORCIÓN N P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
| 000000000116800 | CREMA DULCE GALON       | 1,00                | 3780                             | 3,12        | UT           | \$11.807,1 | 3.780         | 100%          | 3780                   | 1,00 | 3.780       | \$3,12         | \$11.807,1 | \$39,4      | 12,6                | 42      | 0        | 4           | 1             |
| 000000000116936 | LECHE CAJA AZUL (2%)    | 4,00                | 1000                             | 0,54        | UT           | \$540,3    | 4.000         | 100%          | 4000                   | 1,00 | 4.000       | \$0,54         | \$2.161,2  | \$7,2       | 13,3                | 7       | 1        | 0           | 1             |
| 000000000117205 | SAL FINA 500 GRS        | 0,03                | 500                              | 0,60        | UT           | \$300,2    | 15            | 100%          | 15                     | 1,00 | 15          | \$0,60         | \$9,0      | \$0,0       | 0,1                 | -       | -        | -           | -             |
| 000000000117228 | SALVIA                  | 0,35                | 250                              | 4,80        | UT           | \$1.200,0  | 88            | 100%          | 88                     | 1,00 | 88          | \$4,80         | \$420,0    | \$1,4       | 0,3                 | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116886 | HARINA WINTER           | 0,02                | 25000                            | 0,66        | UT           | \$16.602,2 | 500           | 100%          | 500                    | 1,00 | 500         | \$0,66         | \$332,0    | \$1,1       | 1,7                 | 6       | 0        | 0           | 1             |
| 000000000116814 | ENELDO                  | 0,35                | 250                              | 1,80        | UT           | \$450,0    | 88            | 59%           | 52                     | 1,00 | 30          | \$3,05         | \$157,5    | \$0,5       | 0,1                 | 0       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000117038 | OREGANO QUEBRADO        | 0,50                | 155,9                            | 12,2        | 1            | \$1.903,8  | 78            | 100%          | 78                     | 1,00 | 78          | \$12,21        | \$951,9    | \$3,2       | 0,3                 | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116904 | HONGOS ENTERO           | 6,00                | 500                              | 3,50        | UT           | \$1.750,0  | 3.000         | 53%           | 1590                   | 1,00 | 843         | \$6,60         | \$10.500,0 | \$35,0      | 2,8                 | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000117118 | PIPIENTA NEGRA QUEBRADA | 0,15                | 453,6                            | 9,62        | UT           | \$4.362,0  | 68            | 100%          | 68                     | 1,00 | 68          | \$9,62         | \$654,3    | \$2,2       | 0,2                 | 1       | 0        | 0           | 0             |
| Sub10           | SALSA DE HONGOS         | 1,00                | 31889,5                          | 3,35        | Subreceta    | (\$8.915,6 | 11.616        | 100%          | 10170                  | 1,00 | 9.402       | \$3,35         | \$26.993,0 | \$90,0      | 31,3                | 58,5    | 1,1      | 4,7         | 3,2           |

| 11              |                         | SALSA VERDE         | Receta rinde 150 Porción \$275,16 |             |              |             |               |               | Costo total \$41.274,5 |      |             |                |            |             |                     |         |          |             |               |
|-----------------|-------------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------|--------------|-------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|------------|-------------|---------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES      | UNIDADES UTILIZADAS | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g)      | PRECIO X UT | PRESENTACIÓN | PRECIO      | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL      | COSTO P/PAX | PORCIÓN N P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
| 000000000117301 | TOMATE MEXICANO (VERDE) | 5,00                | 1000                              | 3,50        | UT           | \$3.500,0   | 5.000         | 98%           | 4900                   | 1,00 | 4.802       | \$5,57         | \$17.500,0 | \$116,7     | 32,0                | 7       | 0        | 0           | 2             |
| 000000000116634 | AGUACATE HASS SUPER     | 4,00                | 1000                              | 2,85        | KG           | \$2.850,0   | 4.000         | 74%           | 2960                   | 1,00 | 2.190       | \$3,85         | \$11.400,0 | \$76,0      | 14,6                | 23      | 0        | 2           | 1             |
| 000000000116727 | CEBOLLA GRANEL          | 2,90                | 420                               | 2,62        | KG           | \$1.100,1   | 1.218         | 91%           | 1108                   | 1,00 | 1.009       | \$2,88         | \$3.190,2  | \$21,3      | 6,7                 | 3       | 0        | 0           | 1             |
| 000000000116637 | AJO PELADO ENTERO       | 0,15                | 1000                              | 3,30        | KG           | \$3.300,0   | 150           | 100%          | 150                    | 1,00 | 150         | \$3,30         | \$495,0    | \$3,3       | 1,0                 | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116802 | CULANTRO                | 0,50                | 500                               | 0,40        | UT           | \$200,0     | 250           | 90%           | 225                    | 1,00 | 203         | \$0,44         | \$100,0    | \$0,7       | 1,4                 | 0       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116742 | CHILE JALAPENO MITADES  | 1,50                | 1250                              | 3,92        | UT           | \$4.900,4   | 1.875         | 87%           | 1631                   | 1,00 | 1.419       | \$4,51         | \$7.350,6  | \$49,0      | 9,5                 | 3       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116952 | LIMON ACIDO MESINO      | 10,00               | 150                               | 0,83        | UT           | \$123,9     | 1.500         | 85%           | 1275                   | 1,00 | 1.084       | \$0,97         | \$1.238,7  | \$8,3       | 7,2                 | 2       | 0        | 0           | 1             |
| Sub11           | SALSA VERDE             | 1,00                | 5320                              | 1,14        | Subreceta    | (\$15.974,3 | 13.993        | 100%          | 12250                  | 1,00 | 10.856      | \$1,14         | \$41.274,5 | \$275,2     | 72,4                | 39,7    | 1,0      | 2,3         | 4,9           |

| 12              |                    | SALSA ROJA          | Receta rinde 150 Porción \$93,61 |             |              |             |               |               | Costo total \$14.040,9 |      |             |                |            |             |                     |         |          |             |               |
|-----------------|--------------------|---------------------|----------------------------------|-------------|--------------|-------------|---------------|---------------|------------------------|------|-------------|----------------|------------|-------------|---------------------|---------|----------|-------------|---------------|
| PART #          | LISTA INGREDIENTES | UNIDADES UTILIZADAS | PESO BRUTO DE CADA UNIDAD(g)     | PRECIO X UT | PRESENTACIÓN | PRECIO      | PESO NETO (g) | % RENDIMIENTO | PESO BRUTO(g)          | FC   | PESO COCIDO | PRECIO MERMADO | TOTAL      | COSTO P/PAX | PORCIÓN N P/PAX (g) | Energía | Proteína | Grasa total | Carbohidratos |
| 000000000117303 | TOMATE SEGUNDA     | 5,00                | 1000                             | 0,99        | KG           | \$988,1     | 5.000         | 98%           | 4900                   | 1,00 | 4.802       | \$1,01         | \$4.940,6  | \$32,9      | 32,0                | 6       | 0        | 0           | 1             |
| 000000000116739 | CHILE CHIPOTLE     | 3,00                | 220                              | 8,18        | UT           | \$1.799,0   | 660           | 100%          | 660                    | 1,00 | 660         | \$8,18         | \$5.397,0  | \$36,0      | 6,4                 | 3       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000116727 | CEBOLLA GRANEL     | 2,90                | 420                              | 2,62        | KG           | \$1.100,1   | 1.218         | 91%           | 1108                   | 1,00 | 1.009       | \$2,88         | \$3.190,2  | \$21,3      | 6,7                 | 3       | 0        | 0           | 1             |
| 000000000116637 | AJO PELADO ENTERO  | 0,15                | 1000                             | 3,30        | KG           | \$3.300,0   | 150           | 100%          | 150                    | 1,00 | 150         | \$3,30         | \$495,0    | \$3,3       | 1,0                 | 1       | 0        | 0           | 0             |
| 000000000117205 | SAL FINA 500 GRS   | 0,06                | 500                              | 0,60        | UT           | \$300,2     | 30            | 100%          | 30                     | 1,00 | 30          | \$0,60         | \$18,0     | \$0,1       | 0,2                 | -       | -        | -           | -             |
| Sub12           | SALSA ROJA         | 1,00                | 3140                             | 1,12        | Subreceta    | (\$23.611,8 | 21.051        | 100%          | 6848                   | 1,00 | 6.651       | \$1,12         | \$14.040,9 | \$93,6      | 44,3                | 13,4    | 0,5      | 0,3         | 2,7           |

| <b>Platillo</b>                     | <b>Categoría</b> | <b>Costo</b> |
|-------------------------------------|------------------|--------------|
| ARROZ BLANCO                        | Componente fijo  | €68,54       |
| ARROZ JARDINERO                     | Componente fijo  | €101,77      |
| ARROZ CON MAÍZ                      | Componente fijo  | €85,12       |
| ARROZ CON CÚRCUMA                   | Componente fijo  | €69,55       |
| ARROZ CON CULANTRO                  | Componente fijo  | €70,59       |
| ARROZ CON ZANAHORÍA                 | Componente fijo  | €120,51      |
| FRIJOLES ARREGLADOS                 | Componente fijo  | €54,01       |
| TILAPIA EN SALSA DE HIERBAS         | Platoprincipal   | €601,40      |
| PECHUGA DE POLLO CON CHIMICHURRI    | Platoprincipal   | €676,27      |
| CARNE ESTILO SALTEADO               | Platoprincipal   | €1.198,08    |
| TILAPIA EMPANIZADA                  | Platoprincipal   | €679,65      |
| CORDON BLUE                         | Platoprincipal   | €964,23      |
| SPAGUETTI CON BOLOÑESA              | Platoprincipal   | €616,59      |
| TROCITOS DE POLLO EN SALSA          | Platoprincipal   | €611,31      |
| TROCITO DE RES                      | Platoprincipal   | €1.049,36    |
| MUSLO DESHUESADO                    | Platoprincipal   | €552,39      |
| LOMO DE CERDO                       | Platoprincipal   | €719,20      |
| MUSLO DESHUESADO CON CHIMICHURRI    | Platoprincipal   | €644,11      |
| CHULETA ENCEBOLLADA                 | Platoprincipal   | €1.149,31    |
| ARROZ CON POLLO                     | Platoprincipal   | €472,37      |
| FAJITAS MIXTAS                      | Platoprincipal   | €434,52      |
| FAJITAS DE CERDO                    | Platoprincipal   | €351,90      |
| FAJITAS DE POLLO                    | Platoprincipal   | €515,70      |
| SPAGUETTI CON POLLO EN SALSA BLANCA | Platoprincipal   | €751,87      |
| SPAGUETTI CON POLLO A LA BOLOÑESA   | Platoprincipal   | €656,52      |
| ESTOFADO DE RES                     | Platoprincipal   | €1.191,95    |
| LOMO DE CERDO EN SALSA BARBACOA     | Platoprincipal   | €356,58      |
| ARROZ MIXTO                         | Platoprincipal   | €337,11      |
| CARNE MECHADA                       | Platoprincipal   | €863,68      |
| LASAÑA DE POLLO                     | Platoprincipal   | €766,88      |
| CHULETA EN SALSA CHIPOTLE           | Platoprincipal   | €1.015,94    |
| TILAPIA AL AJILLO                   | Platoprincipal   | €617,23      |
| TILAPIA EN SALSA POMODORO           | Platoprincipal   | €663,29      |
| PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE HONGOS | Platoprincipal   | €655,60      |
| FRIJOLES ROJOS CARIBEÑOS            | Platoprincipal   | €134,33      |
| ARROZ CARIBEÑO                      | Platoprincipal   | €217,23      |
| POLLO CARIBEÑO                      | Platoprincipal   | €746,50      |
| POLLO CON PAPAS                     | Platoprincipal   | €906,12      |

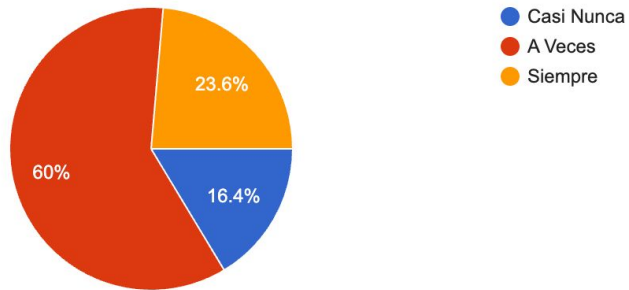
|                             |                |           |
|-----------------------------|----------------|-----------|
| ARROZ CON CAMARONES         | Platoprincipal | €610,31   |
| BALLOTINE DE RES            | Platoprincipal | €616,14   |
| OLLA DE CARNE               | Platoprincipal | €1.406,81 |
| ARROZ CHAUFA                | Platoprincipal | €607,31   |
| TAQUEADA DE POLLO CON SALSA | Platoprincipal | €856,76   |
| PASTEL DE PAPA CON CARNE    | Platoprincipal | €1.114,21 |
| PASTEL DE PAPA CON POLLO    | Guarnición     | €928,47   |
| PLATANO MADURO              | Guarnición     | €150,01   |
| PAPAS EN GAJO               | Guarnición     | €395,00   |

## ANEXO 10. Formulario Evaluación de Riesgo

6 ¿Sueles añadir sal a las comidas ya preparadas?

 Copy chart

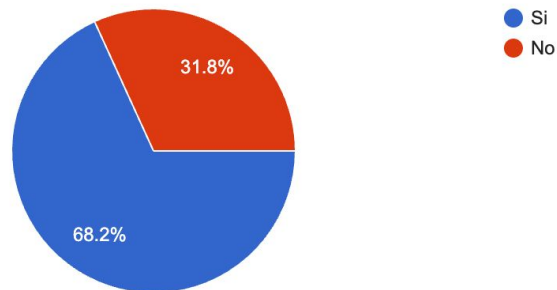
110 responses



3. ¿Tienes familiares cercanos (padres o hermanos) que han sido diagnosticados con Diabetes o Hipertension Arterial?

 [Copy chart](#)

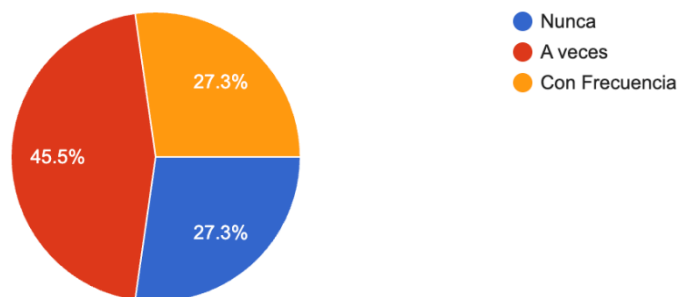
110 responses



7. ¿Consumes alimentos ricos en azúcares en (golosinas, galletas o refrescos azucarados) ?

 [Copy chart](#)

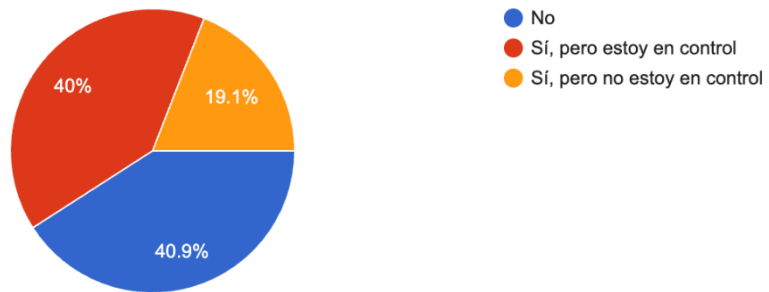
110 responses



10. ¿Te han diagnosticado niveles elevados de colesterol o triglicéridos?

 [Copy chart](#)

110 responses



## ANEXO 11.Declaracion Jurada

### DECLARACION JURADA

Yo Manuel Alejandro Carrion Artavia, cedula de identidad número 206900533, en condición de egresado de la carrera de Nutrición Humana de la Universidad Hispanoamericana, y advertido de las penas con las que la ley castiga el falso testimonio y el perjurio, declaro bajo la fe del juramento que dejo rendido en este acto, que mi trabajo de graduación, para optar por el título de Licenciatura en Nutrición Humana, titulado “INTERVENCIÓN NUTRICIONAL ENFOCADA EN LA MEJORA DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ASOCIADOS DEL HOTEL MARRIOTT HACIENDA BELÉN EN EL PERIODO SEPTIEMBRE 2024 – MARZO 2025” es una obra original y para su realizacion he respetado todo lo preceptuado por las Leyes Penales, asi como la Ley de Derechos de Autor y Derecho Conexos, numero 6683 del 14 de octubre de 1982 y sus reformas, publicada en la Gaceta numero 226 del 25 de noviembre de 1982; especialmente el numeral 70 de dicha ley en la que se establece: “ Es permitido citar a un autor, transcribiendo los pasajes pertinentes siempre que estos no sea tantos y seguidos, que puedan considerarse como una produccion simulada y sustancial, que redunde en perjuicio del autor de la obra original”. Asi mismo, que conozco y acepto que la Universidad se reserva el derecho de protocolizar este documento ante Notario Publico. Firmo, en fe de lo anterior, en la ciudad de San Jose, el dia 12 de Mayo del 2025.

Firma Manuel Alejandro Carrion Artavia

## ANEXO 12. Carta de Tutor

12 de mayo 2025

*Señores Universidad Hispanoamericana*

Yo Yorleny Chacón Sandí, cedúla 1 1087 0806, en calidad de tutora de la  
Práctica universitaria supervisada para optar por el grado de Licenciatura en  
Nutrición: **INTERVENCIÓN NUTRICIONAL ENFOCADA EN LA  
MEJORA DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ASOCIADOS DEL  
HOTEL MARRIOTT HACIENDA BELÉN EN EL PERIODO  
SEPTIEMBRE 2024 – MARZO 2025, elaborada por el estudiante:**

Manuel Alejandro Carrión Artavia

**Doy fe de haber leído y corregido el documento, y se otorga la calificación de 83 puntos de 100 posibles. lo cual se le permite continuar con el proceso de lectura.**

**Sin otro en particular**



**MBA Yorleny Chacón Sandí  
Tutora**

## ANEXO 13. Carta Lector

### CARTA DEL LECTOR

09 junio, 2025

**Sres.**  
**Departamento de Registro**  
**Universidad Hispanoamericana**

Estimados:

El estudiante Manuel Alejandro Carrión Artavia, documento de identidad número 2 0690 0533 me ha presentado, para efectos de revisión y aprobación, el trabajo final de graduación en la modalidad de Práctica Supervisada **“Intervención nutricional enfocada en la mejora del estado nutricional de los asociados del Hotel Marriot Hacienda Belén en el periodo septiembre 2024 – marzo 2025”**, el cual ha elaborado para optar por el grado académico de Licenciatura/Bachillerato en Nutrición.

En mi calidad de lector, he revisado y hecho las observaciones relativas al contenido; particularmente en relación con la coherencia del marco teórico, el diseño, la consistencia de los datos recopilados, el análisis de estos, la relación con los objetivos y las conclusiones brindadas; asimismo, las recomendaciones en términos de aporte de la investigación. Además, he verificado que se han realizado las modificaciones correspondientes a las observaciones indicadas.

Por consiguiente, doy como **aprobado** el documento, dando así con mi aval para continuar con las siguientes fases del proceso.



**Dr. Pablo Mora Poveda**  
**Nutricionista**  
**Ced 6 0389 0451**  
**CPN 2787-19**

## ANEXO 14. Autorizacion del CENIT



**UNIVERSIDAD HISPANOAMERICANA  
CENTRO DE INFORMACION TECNOLOGICO (CENIT)  
CARTA DE AUTORIZACIÓN DE LOS AUTORES PARA LA CONSULTA, LA  
REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA  
DE LOS TRABAJOS FINALES DE GRADUACION**

San José, lunes, 9 de junio de 2025.

Señores:  
Universidad Hispanoamericana  
Centro de Información Tecnológico (CENIT)

Estimados Señores:

El suscrito (a) Manuel Alejandro Carrion Artavia, con número de identificación 206900533, autor (a) del trabajo de graduación titulado "Intervencion nutricional enfocada en la mejora del estado nutricional de los asociados del Hotel Marriott Hacienda Belen en el periodo septiembre 2024- marzo 2025", presentado y aprobado en el año 2025 como requisito para optar por el título de **Licenciatura en Nutricion Humana**,  SÍ /  NO autorizo al Centro de Información Tecnológico (CENIT) para que con fines académicos, muestre a la comunidad universitaria la producción intelectual contenida en este documento.

De conformidad con lo establecido en la Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos N° 6683, Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica.

Cordialmente,

  
**Manuel Alejandro Carrion Artavia**  
206900533



**ANEXO 1 (Versión en línea dentro del Repositorio)  
LICENCIA Y AUTORIZACIÓN DE LOS AUTORES PARA PUBLICAR Y  
PERMITIR LA CONSULTA Y USO**

**Parte 1. Términos de la licencia general para publicación de obras en el repositorio institucional**

Como titular del derecho de autor, confiero al Centro de Información Tecnológico (CENIT) una licencia no exclusiva, limitada y gratuita sobre la obra que se integrará en el Repositorio Institucional, que se ajusta a las siguientes características:

- a) Estará vigente a partir de la fecha de inclusión en el repositorio, el autor podrá dar por terminada la licencia solicitándolo a la Universidad por escrito.
- b) Autoriza al Centro de Información Tecnológico (CENIT) a publicar la obra en digital, los usuarios puedan consultar el contenido de su Trabajo Final de Graduación en la página Web de la Biblioteca Digital de la Universidad Hispanoamericana
- c) Los autores aceptan que la autorización se hace a título gratuito, por lo tanto, renuncian a recibir beneficio alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente licencia y de la licencia de uso con que se publica.
- d) Los autores manifiestan que se trata de una obra original sobre la que tienen los derechos que autorizan y que son ellos quienes asumen total responsabilidad por el contenido de su obra ante el Centro de Información Tecnológico (CENIT) y ante terceros. En todo caso el Centro de Información Tecnológico (CENIT) se compromete a indicar siempre la autoría incluyendo el nombre del autor y la fecha de publicación.
- e) Autorizo al Centro de Información Tecnológica (CENIT) para incluir la obra en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.
- f) Acepto que el Centro de Información Tecnológico (CENIT) pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.
- g) Autorizo que la obra sea puesta a disposición de la comunidad universitaria en los términos autorizados en los literales anteriores bajo los límites definidos por la universidad en las "Condiciones de uso de estricto cumplimiento" de los recursos publicados en Repositorio Institucional.

SI EL DOCUMENTO SE BASA EN UN TRABAJO QUE HA SIDO PATROCINADO O APOYADO POR UNA AGENCIA O UNA ORGANIZACIÓN, CON EXCEPCIÓN DEL CENTRO DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICO (CENIT), EL AUTOR GARANTIZA QUE SE HA CUMPLIDO CON LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES REQUERIDOS POR EL RESPECTIVO CONTRATO O ACUERDO.