ALI100H2O

NUTRICIÓN POR NATURAEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

Juntos por un mundo más saludable.

ALIMENTANDO PERSONAS CONSTRUYENDO MEJORES MAÑANAS

CATÁLOGO

HOSPITALES
Productos Institucionales

Soluciones alimentarias para el servicio de comidas en el entorno hospitalario.

Septiembre 2026

www.ali100h2o.com



COMIDAS NUTRITIVAS

CALIDAD Y SEGURIDAD

APOYO INSTITUCIONAL

SOLUCIONES SOSTENIBLES







www.ali100h2o.com | Septiembre 2026

Nutrición hoy para un mañana más fuerte.

ALI100H2O
NUTRICIÓN POR NATURALEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

Nutrir a quienes cuidan de todos.

HOSPITALES • INTRODUCCIÓN

CUIDADO EN CADA COMIDA

Soluciones alimentarias para integrar los servicios de alimentación en el entorno hospitalario.

Alimentación en el entorno hospitalario

El servicio de comidas forma parte del día a día del hospital y debe articularse con los equipos responsables. La planificación tiene en cuenta los horarios, el número de comidas y las necesidades específicas de cada servicio.

Desde la preparación hasta la distribución

Organizar menús, cantidades, equipos y personal ayuda a coordinar la producción y la entrega. La higiene, la conservación y las instrucciones de preparación de cada producto deben guiar todo el proceso.

Adaptación a las necesidades de cada paciente

La selección de los productos debe ser validada por el equipo de nutrición, de acuerdo con la composición de la dieta, las alergias, las texturas y el régimen prescrito. La oferta debe ajustarse a las necesidades individuales de cada hospital.

PLANIFICAR • PREPARAR • CUIDAR

Productos institucionales para integrar los servicios de alimentación hospitalaria.



HOSPITALES

Organización y cuidado en el servicio de alimentación.

Bebida láctea | Papilla | Polenta | Sopa | Risotto/Arroz | Bebida aromatizada

Imágenes ilustrativas

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

NUTRIR HOY.
UN MAÑANÃ MÁS FUERTE.

HOSPITALES • INTRODUCCIÓN

ALI100H2O
NUTRICIÓN POR NATURALEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

ALIMENTACIÓN EN ENTORNO HOSPITALARIO

El servicio de alimentación forma parte del día a día del hospital y debe coordinarse con los equipos responsables de la alimentación y del cuidado de los pacientes.

La planificación debe tener en cuenta el número de comidas, los horarios, las dietas prescritas y las condiciones de preparación y distribución de cada servicio.

Los productos institucionales ALI100H2O pueden integrarse en los servicios de alimentación hospitalaria, tras la evaluación de su adecuación por parte del equipo de nutrición.



Imagen ilustrativa

OBJETIVOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. Apoyar la organización de las comidas en los servicios hospitalarios.
2. Planificar las cantidades y horarios de acuerdo con las necesidades de cada servicio.
3. Coordinar los menús con el equipo de nutrición y las dietas prescritas.
4. Évaluar la composición de los productos y la adecuación de las porciones.
5. Organizar la preparación y entrega de las comidas a los destinatarios correctos.
6. Considerar los alérgenos, las texturas y las necesidades alimentarias individuales.
7. Verificar el equipamiento y las condiciones de conservación y distribución.
8. Cumplir con las instrucciones de higiene, conservación y preparación de cada producto.
9. Acompañar la aceptación de las comidas y ajustar el suministro para reducir el desperdicio.

HOSPITALES *Planificar. Preparar. Cuidar.*

Centros hospitalarios

Servicio de alimentación

Planificación de menús

Distribución organizada

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com
vb.ali100h2o@gmail.com

ALIMENTAÇIÓN
QUE APOYA
UN MUNDO
MÁS FUERTE.

ALI100H2O
NUTRITIVO POR NATURALEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

PRODUCTOS INSTITUCIONALES

MERCADO OBJETIVO

Soluciones nutritivas para diferentes realidades.
Juntos por uma alimentaçlão más saludavle e inclusiva.



Fuerzas Armadas



Policía



Cárceles



Escuelas



Hospitales



ONGs



Refugiados



Grandes empresas



Ayuda Alimentaria de Emergencia

Alimentar hoy un futuro mejor



Otros sectores (etc.)

ALI100H2O
PRODUCTOS INSTITUCIONALES

www.ali100h2o.com

geral.ali100h2o@gmail.com
vb.ali100h2o@gmail.com

Imágenes ilustrativas.

ALI100H2O

NUTRITIVO POR NATUREZA, ESSENCIAL POR ELECCIÓN.

PRODUCTOS INSTITUCIONALES

Proceso de Deshidratación

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

PRODUCTOS INSTITUCIONAIES • ALI100H₂O

DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS

Conocer el processo. Comprender las ventagas.

ALI100H₂O
NUTRITIVO POR NATURAEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

De el ingrediente a su mesa

01 CONSERVACIÓN

La deshidratación elimina parte del agua de los alimentos y reduce el agua disponible para el crecimiento de bacterias, levaduras y mohos. Es un método de conservación ampliamente utilizado, que garantiza la seguridad del proceso, del envasado y de las condiciones de almacenamiento.

02 CÓMO FUNCIONA

En el secado térmico, el agua de los alimentos sólidos o liquidos se evapora, generalmente a bajas temperaturas de ebullición.
La temperatura, la humedad y la circulación del aire son controladas. El aire transfiere el calor al alimento y transporta el vapor de agua al exterior.

03 CALIDAD NUTRICIONAL

La retención de nutrientes depende del alimento y de las condiciones de secado. Los minerales, como el selenio, el potasio y el magnesio, generalmente se conservan bien; las vitaminas, incluidas la vitamina A, pueden sufrir pérdidas. La estructura y la textura también pueden cambiar.

04 CULTIVOS LÁCTICOS

Las bacterias lácticas pueden ser sensibles al calor. Su conservación requiere procesos especificos y controlados, como la liofilización; la supervivencia depende de la cepa y de las condiciones utilizadas.

05 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Muchos alimentos deshidratados pueden almacenarse sin refrigeración antes de su preparación, según la etiqueta. Un envase adecuado y un lugar fresco y seco ayudan a conservar el producto y pueden reducir los costos logísticos.

06 MENOR PESO

La eliminación de agua reduce el peso y facilita el transporte. Un alimento con 90% de agua puede, en teoría, quedar con una décima parte de su peso inicial si se elimina esa agua.
El resultado varía según la humedad residual.

07 REHIDRATACIÓN

La adición de agua permite reconstituir muchos alimentos deshidratados. La rapidez y el resultado dependen de la porosidad, del método de secado y de la preparación. El volumen y la textura originales no siempre se recuperan por completo.



Imágenes ilustrativas

Bebida Láctea • Mingau • Polenta • Sopa • Risoto/Arroz • Bebida Aromatizada

Nutriciõn, practicidad y un futuro más sostenible.

Apunte la cámara y obtenga más información

www.ali100h2o.com
geral.ali100h2o@gmail.com
vb.ali100h2o@gmail.com

Conocimiento que alimenta mejores elecciones.

ALI100H2O

NUTRITIVO POR NATURALEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

NUESTROS PRODUCTOS

PRODUCTOS INSTITUCIONALES



Bebida Láctea



Mingau



Polenta



Sopa



Risotto / Arroz



Pasta



Bebida Saborizada

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

Imágenes ilustrativas

ALI100H2O

NUTRICIÓN POR NATURALEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.



APOYO A LOS HOSPITALES

UNA NUTRICIÓN QUE CONTRIBUVE A LA SALUD Y AL BIENESTAR

Apoyo alimentario a los Hospitales

SOLUCIONES ALIMENTARIAS DESHIDRATADAS PARA INSTITUCIONES DE SALUD

Alimentar para cuidar

PACIENTES
PROFESIONALES
COMUNIDADES
SIEMPRE POR UNA MEJOR SALUD Y CALIDAD DE VIDA.

01 LOGÍSTICA EFICIENTE
Productos ligeros, compactos y fáciles de transportar, ideales para una gestión óptima de stock y un suministro continuo.

02 LARGA CONSERVACIÓN
Gran durabilidad, reduce la necesidad de refrigeración y minimiza el desperdicio, garantizando la seguridad alimentaria.

03 PREPARACIÓN RÁPIDA
Comidas listas en pocos minutos, solo con agua potable, facilitando el trabajo de los equipos de cocina hospitalaria.

04 ALTO VALOR NUTRICIONAL
Comidas equilibradas y sabrosas, que contribuyen a la recuperación y al bienestar de los pacientes.

05 VARIEDAD DE PRODUCTOS
Sopas, arroz, pasta, polenta, bebida láctea, bebida aromatizada, papilla y mucho más, adaptados a diferentes dietas hospitalarias.

06 SEGURIDAD ALIMENTARIA
Procesos de deshidratación controlados, con altos estándares de calidad y trazabilidad.

07 APOYO A LOS EQUIPOS DE SALUD
Soluciones prácticas que optimizan el tiempo y los recursos, permitiendo enfocarse en lo que realmente importa: el cuidado de los pacientes.

08 ALIANZA DE CONFIANZA
ALI100H2O – un socio comprometido con una mejor nutrición, la salud y el bienestar de las instituciones de salud y sus comunidades.

Comidas más saludables para un futuro con más vida.

www.ali100h2o.com

geral.ali100h2o@gmail.com
vb.ali100h2o@gmail.com

ALIMENTACIÓN DE CALIDAD AL SERVICIO DE LA SALUD.

ALI100H2O

NUTRICIÓN POR NATURALEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

SABORES QUE HACEN PARTE DE GRANDES HISTORIAS.

Calidad que alimenta buenos momentos.

Productos Institucionales

Bebida Láctea y Mingau

BEBIDA LÁCTEA

Sabores disponibles

- Café
- Ensalada de frutas
- Chocolate
- Capuchino
- Frutas rojas
- Fresa con plátano
- Brigadeiro
- Napolitana
- Fresa con yogur
- Yogur con frutas
- Avena con plátano
- Coco
- Vainilla
- Fresa

MINGAU

Sabores disponibles

- Chocolate
- Maíz verde con coco
- Tapioca con coco
- Avena con coco
- Avena con plátano
- Vainilla
- Prestigio de chocolate con coco
- Fresa





Imágenes ilustrativas

Más sabor para un mejor mañana.

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

ALI100H2O

NUTRITIVO POR NATURALEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

Nutritivo por naturaleza, esencial por elección.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

ESCUELAS MÁS FUERTES

UM FUTURO MEJOR

Produtos Institucionales

Arroz, polenta y sopas

SABORES QUE FORMAN PARTE DE GRANDES HISTORIAS.

ARROZ

- Arroz con pollo y legumbres
- Arroz con legumbres
- Arroz con carne y legumbres
- Arroz con frijoles, carne y legumbres
- Arroz con salchicha calabresa y legumbres
- Arroz con costilla y legumbres
- Arroz con frijoles, carne y calabaza



Imágenes ilustrativas

SOPAS

- Sopa de carne con pasta y legumbres
- Sopa de pollo con pasta y legumbres
- Cazuela de pollo con arroz y legumbres
- Sopa de cereales con pasta, carne y legumbres
- Sopa de mandioca con carne y legumbres
- Sopa de frijoles con pasta, carne y legumbres
- Sopa de batata con pasta y costilla
- Sopa de pasta con maíz y carne
- Sopa de legumbres con pasta



Imágenes ilustrativas

POLENTA

- Polenta saborizada con carne
- Polenta saborizada con pollo



Imágenes ilustrativas

www.ali100h2o.com

geral.ali100h2o@gmail.com
vb.ali100h2o@gmail.com

Buena alimentación Hoy Mejores Aprendizajes Mañaha

ALI100H2O®
NUTRITIVO POR NATURALZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

PRODUCTOS INSTITUCIONALES

PARA ESCUELAS,
HOSPITALES,
FUERZAS ARMADAS
Y COMUNIDADES.

CALIDAD
QUE ALIMENTA
CONQUISTAS.

PASTA

PRODUCTOS INSTITUCIONALES

Una buena alimentación marca grandes diferencias.

Nutrición y sabor | Practicidad y seguridad | Ideal para grandes consumos | Sin colorantes artificiales

Sabor que nutre grandes histórias.





Cremosa y nutritiva para el dia a dia.





Pasta con salsa de tomate y carne

Ingredientes seleccionados | Sabor caséro | Fuente de energía

Pasta con salsa blanca y pollo

Proteína de calidad | Textura cremosa | Alimentación equilibrada

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

Juntos por una alimentación más saludable.

ALI100H2O®
NUTRITIVO POR NATUREZA, ESENCIAL POR EECCIÓN.

PRODUCTOS INSTITUCIONALES

PARA ESCUELAS, HOSPITALES, FUERZAS ARMADAS Y COMUNIDADES.

Sabor, nutrición y bienestar en cada vaso.

Bebida Aromatizada

10 sabores disponíbles

- Piña
- Maracuyá
- Guaraná
- Fresa
- Naranja
- Melocotón
- Limón
- Uva
- Mango
- Mandarina

- Sabor refrescante y natural
- Contribuye a una hidratación diaria
- Ideal para grandes consumos
- Sin colorantes artificiales
- Calidad y seguridad alimentaria



Juntos por una alimentaçião más saludable.

Imágenes ilustrativas

www.ali100h2o.com

geral.ali100h2o@gmail.com
vb.ali100h2o@gmail.com

CALIDAD HOY.
UN MAÑANA MÁS SALUDÁBLE.

ALI100H2O

Nutritivo por naturaleza, essencial por elección.

PRODUCTOS INSTITUCIONALES

Antes y después de la preparación • Cantidades por persona y rendimiento

Producto deshidratado → Producto preparado

Bebida Láctea



Imágenes ilustrativas.

Por persona:	50 g → 250 g
1 kg:	20 dosis

Mingau



Imágenes ilustrativas.

Por persona:	60 g → 290 g
1 kg:	≈ 17 dosis

Sopa



Imágenes ilustrativas.

Por persona:	60 g → 540 g
1 kg:	≈ 17 dosis

Risotto / Arroz



Imágenes ilustrativas.

Por persona:	75 g → 355 g
1 kg:	≈ 13 dosis

Pasta



Imágenes ilustrativas.

Por persona:	70 g → 378 g
1 kg:	≈ 14 dosis

Bebida Saborizada (Refresco)



Imágenes ilustrativas.

Por persona:	30 g → 300 g
1 kg:	≈ 33 dosis

Polenta



Imágenes ilustrativas.

Por persona:	50 g → 300 g
1 kg:	20 dosis

Práctico y versátil • **Fácil de preparar** • **Listo para servir**

Añada agua y prepare según las instrucciones del envase.
Rendimientos por envase de 1 kg aproximados, redondeados a la unidad.

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

ALI100H2O

Nutrición por naturaleza, essencial por elección.

PREPARACIÓN PARA 1 KG

RISOTTO



1



Llevar **4 litros** de agua a hervir.

2



Añadir **1 kg** del producto en agua hirviendo, mezclar bien hasta disolver completamente.

3



Cuando vuelva a hervir, cocinar a fuego bajo durante **20 a 25 minutos**, con la olla tapada.

4



Listo para servir.

SOPA



1



Disolver **1 kg** de la mezcla en **8 litros** de agua fría y mezclar bien.

2



Llevar a hervir a fuego alto.

3



Cuando hierva, bajar el fuego y cocinar durante **15 minutos**, removiendo siempre.

4



Listo para servir.

BEBIDA AROMATIZADA



1



Disolver **1 kg** del producto en **10 litros** de agua fría o helada (como prefiera).

2



Mezclar bien hasta disolver completamente.

3



Lista para servir.

BEBIDA LÁCTEA



1



Disolver **1 kg** del producto en **5 litros** de agua caliente, fría o helada (según su preferencia).

2



Mezclar hasta disolver completamente.

3



Lista para servir.

Simple. Nutritivo. Delicioso.

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

ALI100H2O

Nutritivo por naturaleza, essencial por elección.

PREPARACIÓN PARA 1 KG

PAPILLA



1



Disolver **1 kg** del producto en **3 litros** de agua fría y mezclar bien.

2



Agregar **3 litros** más de agua caliente y llevar al fuego.

3



Después de que empiece a hervir, cocinar a fuego bajo por **2 minutos,** revolviendo siempre.

4



Listo para servir.

PASTA



1



Disolver el contenido del paquete de **molido (340 g)**, junto con el paquete de **masas (660 g)**, en **4 litros** de agua. Mezclar bien hasta su completa disolución.

2



Llevar al fuego hasta que hierva.

3



Cocinar a fuego bajo durante aproximadamente **15 minutos**, revolviendo constantemente.

4



Listo para servir.

POLENTA



1



Disolver **1 kg** de polenta en **5 L** de agua.

2



Llevar a ebullición a fuego alto.

3



Bajar el fuego y cocinar durante **5 a 10 minutos.**

4



Servir inmediatamente.

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

ALI100H2O®
NUTRICIÓN POR NATURALEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

CALIDAD QUE ALIMENTA GRANDES HISTORIAS.

Juntos por un mundo más saludable.

HOSPITALES

MISIONES HUMANITARIAS • RESPUESTA EN SITUACIONES DE EMERGENCIA • COMUNIDADES VULNERABLES • APOYO SOCIAL

NUESTRO APOYO A LOS HOSPITALES

- HOSPITALES
- RESPUESTA EN EMERGENCIAS
- APOYO A COMUNIDADES
- NUTRICIÓN ESENCIAL
- UN FUTURO MÁS SALUDABLE



En la compra mínima de **10 contenedores**

HOSPITALES
AYUDA HUMANITARIA
ESPERANZA
EN ACCIÓN

Más nutrición, más vida, más esperanza.

Por cada contenedor con 2.500 cajas de 10 x 1 kg para hospitales, ofrecemos:

200 OLLAS

Para ayudar en la preparación de las comidas en comunidades afectadas.



Modelo similar al de la imagen.

200 JUEGOS DE UTENSILIOS

Cada juego está compuesto por:

- 4 platos hondos
- 4 platos de sopa
- 4 tazas
- 4 cucharas de mesa
- 2 cucharas de cocina
- 1 cazo medidor
- 1 cuchara para servir sopa



Modelo similar al de la imagen.

PRÁCTICO Y VERSÁTIL | CALIDAD Y SEGURIDAD | IDEAL PARA COMUNIDADES VULNERABLES | APOYO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA | SOLUCIONES SOSTENIBLES PARA UN FUTURO MEJOR

Nutrición hoy para un mejor mañana.

VISITA NUESTRO SITIO WEB
www.ali100h2o.com

www.aii100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

UNA NUTRICIÓN HOY PARA UN MEJOR MAÑANA.

ALIMENTANDO
PERSONAS
CONSTRUVENDO
MAÑANAS

ALI100H2O®

NUTRICIÓN POR NATURALEZA, ESENCIAL POR ELECCIÓN.

Juntos por un mundo más saudable.

APOYO A LOS HOSPITALES

SOLUCIONES NUTRICIONALES PARA UNA RECUPERACIÓN MÁS SALUDABLE.

UNA ALIMENTACIÓN SEGURA, PRÁCTICA Y DE ALTA CALIDAD

- Nutrición equilibrada y de fácil preparación.
- Reducción del tiempo de preparación.
- Productos seguros, nutritivos y de larga duración.
- Ideal para pacientes, profesionales y visitantes.
- Contribuye a una alimentación más saludable y sostenible.









UNA NUTRICIÓN QUE ACELERA LA RECUPERACIÓN

APOYO A LA SALUD PÚBLICA Y A LAS COMUNIDADES

LOGÍSTICA EFICIENTE Y DISTRIBUCIÓN SEGURA

PRÁCTICO Y VERSÁTIL | CALIDAD Y SEGURIDAD | IDEAL PARA GRANDES CONSUMOS | APOYO A LAS INSTITUCIONES DE SALUD | SOLUCIONES SOSTENIBLES PARA UN FUTURO MEJOR

VISITA NUESTRO SITIO WEB
www.ali100h2o.com

Vitor Barata
+351 915 432 038
vb.ali100h2o@gmail.com

Oficina
+351 931 750 597
geral.ali100h2o@gmail.com
www.ali100h2o.com

Más nutrición, más vida, más esperanza.

UN FUTURO MÁS SALUDABLE.

Septiembre de 2026

CALIDAD
QUE ALIMENTA
GRANDES
HISTORIAS.

ALI100H2O

Nutritivo por naturaleza, esencial por elección.

Juntos por un mundo más saludáble.

LA FÁBRICA

CESTAS BÁSICAS Y PRODUCTOS INSTITUCIONALES

FABRICADO EN BRASIL

Instalaciones



Producción





Envasado



Almacenamiento







Oficina y Áreas de Apoyo





Ingredientes deshidratados



Laboratorio



Equipo



VISITA NUESTRO SITIO
www.ali100h2o.com

PRODUCTOS DE CALIDAD | PROCESSOS SEGUROS | EQUIPO ESPECIALIZADO | COMPROMISO CON EL FUTURO

www.ali100h2o.com | geral.ali100h2o@gmail.com | vb.ali100h2o@gmail.com

Más que productos, resultados para un mañana mejor.

ALIMENTANDO PERSONAS CONSTRUVENDO UN MEJOR MAÑANA

ALI100H2O®

Nutritivo por naturaleza, esencial por elección.

Junto a quienes cuidan vidas hoy, por un mejor mañana.

HOSPITALES

GRACIAS

por cuidar y apoyar esta misión.

Nutrición, cuidado y recuperación.



- APOYO A HOSPITALES
- PACIENTES, PROFESIONALES Y VISITAS
- NUTRICIÓN EN LA RECUPERACIÓN
- COMIDAS PRÁCTICAS Y SEGURAS
- UN FUTURO MÁS SALUDABLE

Vitor Barata

+351 915 432 038

vb.ali100h2o@gmail.com

DISPONIBLE PARA ALIANZAS
JUNTOS HACEMOS LA DIFERENCIA

Oficina

+351 931 750 597

geral.ali100h2o@gmail.com

www.ali100h2o.com

INFORMACIÓN • PEDIDOS • ALIANZAS
AL SERVICIO DE UN MAÑANA MÁS SALUDABLE

Escanea el código QR y visita nuestro sitio web

Más salud. Más vidas. Un mejor mañana.

PRÁCTICO Y VERSÁTIL | CALIDAD Y SEGURIDAD | IDEAL PARA GRANDES CONSUMOS | APOYO A LAS COMUNIDADES | SOLUCIONES SOSTENIBLES PARA UN MEJOR FUTURO

Septiembre de 2026

Juntos por más vidas