

FECHA:

FOLIO NOTA DE DEVOLUCIÓN No.

TIPO DE PAN	PRECIO	CANTIDAD EN PIEZAS/KILO	IMPORTE	CANTIDAD	AVIO DESCRIPCIÓN DE MATERIA PRIMA UTILIZADA
BANDERILLAS DE FRESA	\$ 3.00				
BANDERILLAS DE PIÑA, MANZANA	\$ 3.00				
BISQUE	\$ 3.00				
BOLA DULCE	\$ 3.00				
TARTELETA	\$ 3.00				
CONCHAS (VAINILLA Y CHOCOLATE)	\$ 3.00				
CORTADILLO	\$ 3.00				
CUERNO DANÉS	\$ 3.00				
DONAS (CHOCOLATE O AZÚCAR)	\$ 3.00				
EMPANADA DE MANZANA	\$ 3.00				
EMPANADAS DE GALLETA FRESA	\$ 3.00				
EMPANADAS DE GALLETA PIÑA	\$ 3.00				
EMPANADA DE VIGILIA	\$ 5.00				
ESPEJOS	\$ 3.00				
FIGURA DANÉS	\$ 3.00				
FIGURA FAITÉ	\$ 3.00				
GALLETAS CON GRAGEA	\$ 3.00				
MANTECADAS	\$ 4.00				
PANQUESITOS PASAS O CHOCOCHIPS	\$ 5.00				
PAN DE MUERTO (CHICO)	\$ 7.00				
PAN DE MUERTO (GRANDE)	\$ 22.00				
PASTEL DE 1 KG.	\$ 50.00				
PICONES	\$ 3.00				
PINGUINOS	\$ 3.00				
REBANADAS DE MANTEQUILLA	\$ 3.00				
ROSCAS DE NUEZ, PASAS, CHOCOCHIPS	\$ 25.00				
SOUFLES (CHICO)	\$ 30.00				
CANAPÉS (RAJAS,JAMÓN, CHAMP, ATÚN)	\$ 5.00				
TOTAL PRODUCCIÓN					

INSTRUCTOR

SUPERVISIÓN

ADMINISTRACIÓN