

PROVEEDORA LA ISABELINA S.A.S
NIT 901.158.369-1
CR 51 12B SUR 47
Tel: (324) 2413053 - 3228657
Itagui - Colombia
isabelinasas@hotmail.com

Radicado: FAC2026400945
26-10-2026 10:24:10
Radicador: ELIZABETH PATIÑO GOMEZ

Factura electrónica de venta
No. FE 37267

Señores	COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA		
NIT	890.980.134-1	**Teléfono**	(0000) 0000000
Dirección	CR 78 65 46	**Ciudad**	Medellín - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	23/10/2026, 09:14
Expedición	23/10/2026, 09:14
Vencimiento	30/10/2026

Ítem	Código	Nombre producto	Cantidad	Unidad de medida	Vr. Unitario	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
1	I3673	CHATA DE RES X GR-CM	3,500.00	GR	41.13	143,955.00	0 %	0.00	143,955.00
2	I3510	COSTILLA DE CERDO POR G	3,600.00	GR	21.21	76,356.00	0 %	0.00	76,356.00
3	I3560	TOCINO BARRIGUERO POR G	3,600.00	GR	21.77	78,372.00	0 %	0.00	78,372.00
4	I2802	ACEITE GIRASOL X 900 ML-JA-ALC	1,800.00		12.46	22,431.93	19 %	4,262.07	26,694.00
5	I10103	AREPA REDONDA PAQUETE X 10 UNDS	5.00	unidad	2,418.11	12,090.55	0 %	0.00	12,090.55
6	I5374	PIMIENTA NEGRA EN GRANO X GR	125.00	unidad	60.90	7,612.40	19 %	1,446.36	9,058.76
7	I3594	QUESO CREMA POR G	800.00		22.83	18,264.00	0 %	0.00	18,264.00
8	I3483	AGUACATE LORENA X UND-CM	6.00	UD	5,231.49	31,388.94	0 %	0.00	31,388.94
9	I3485	AJO CABEZA X UD	3.00	UD	387.13	1,161.39	0 %	0.00	1,161.39
10	I3498	CEBOLLA CABEZONA BLANCA POR G	1,200.00	GR	5.20	6,240.00	0 %	0.00	6,240.00
11	I3500	CEBOLLA MORADA POR G	1,200.00	GR	6.20	7,440.00	0 %	0.00	7,440.00
12	3505	CILANTRO POR G	300.00	GR	14.03	4,209.00	0 %	0.00	4,209.00
13	I3524	LIMON TAHITI X UD	18.00	UD	560.35	10,086.30	0 %	0.00	10,086.30
14	I3531	PAPA CAPIRA POR G	2,100.00	GR	4.59	9,639.00	0 %	0.00	9,639.00
15	I3715	PEREJIL CRESPO POR G	300.00	GR	22.75	6,825.00	0 %	0.00	6,825.00
16	I4191	PIMENTON ROJO POR G	12.00		960.73	11,528.76	0 %	0.00	11,528.76
17	I3721	TOMATE LARGA VIDA MADURO POR G	2,000.00	GR	5.20	10,400.00	0 %	0.00	10,400.00
18	I3550	YUCA FRESCA POR G	2,200.00	GR	3.98	8,756.00	0 %	0.00	8,756.00
19	I3681	PECHUGA DE POLLO GRANDE POR G	49,400.00	GR	15.23	752,362.00	0 %	0.00	752,362.00
20	I3557	PIERNA DE CERDO POR G	22,400.00	GR	19.52	437,248.00	0 %	0.00	437,248.00
21	I3858	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM AL VACIO X GR	8,000.00		50.82	406,560.00	0 %	0.00	406,560.00
22	I2802	ACEITE GIRASOL X 900 ML-JA-ALC	42,300.00		12.46	527,150.43	19 %	100,158.58	627,309.01
23	I9196	ACHIOTE EN GRANO X G - CM	250.00	unidad	40.26	10,065.13	19 %	1,912.37	11,977.50
24	I3809	ALMIDON AGRIO POR G	12,000.00	GR	14.33	171,932.77	19 %	32,667.23	204,600.00
25	I5666	ALMIDON EXPANDEX POR G	5,000.00		10.86	54,285.72	19 %	10,314.29	64,600.01
26	I3733	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA X GR CM	9,000.00		7.48	67,310.93	19 %	12,789.08	80,100.01
27	I4253	ARROZ BASMATI POR G	11,500.00		27.11	311,765.00	0 %	0.00	311,765.00
28	I8922	AZUCAR BLANCA REFINADA COMUN POR G	7,000.00	unidad	3.49	24,400.00	5 %	1,220.00	25,620.00
29	I4184	AZUCAR PULVERIZADA X GR -CM	14,500.00		8.28	120,004.75	5 %	6,000.24	126,004.99
30	I9174	AZUCAR REFINADA ALTA PUREZA DE FACIL DIFUSION	2,000.00	unidad	4.43	8,857.14	5 %	442.86	9,300.00
31	I3603	CHILE ANCHO X GR-CM	500.00	GR	180.61	90,306.72	19 %	17,158.28	107,465.00
32	I3693	CHILE PASILLA POR G	125.00	GR	209.32	26,165.00	0 %	0.00	26,165.00
33	I9968	CHIPS DE CHOCOLATE SUCEDANEO NEGRO DE HORNEO	6,500.00	unidad	27.74	180,306.72	19 %	34,258.28	214,565.00

Ítem	Código	Nombre producto	Cantidad	Unidad de medida	Vr. Unitario	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
34	I1449	CLAVOS DE OLOR X GR-CM	200.00	GR	112.74	22,547.90	19 %	4,284.10	26,832.00
35	I9969	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE NEGRO SEMIAMARGO EN MONEDAS FLUIDEZ ALTA APTO PARA HORNEO	14,000.00	unidad	38.09	533,294.12	19 %	101,325.88	634,620.00
36	I3668	COCO DESHIDRATADO SIN AZUCAR X GR-CM	4,000.00	GR	33.75	134,991.60	19 %	25,648.40	160,640.00
37	I4285	COCOA EN POLVO X GR-CM	1,500.00		48.98	73,474.79	19 %	13,960.21	87,435.00
38	I3695	COMINO ENTERO X GR-CM	500.00	GR	56.50	28,252.10	19 %	5,367.90	33,620.00
39	I5332	CREMA DE COCO LATA * 425 GR X UND	32.00		15,826.37	506,443.83	19 %	96,224.33	602,668.16
40	I3639	CREMA DE LECHE LARGA VIDA PREMIUM *1100 X ML-CM	13,200.00		18.82	248,424.00	0 %	0.00	248,424.00
41	I4415	CURRY EN PASTA ROJO X GR-CM	1,100.00		82.13	90,338.66	19 %	17,164.34	107,503.00
42	I3814	ESENCIA DE VAINILLA X 60 CC-CM	120.00	CC	47.65	5,717.65	19 %	1,086.35	6,804.00
43	I10126	FECULA DE MAIZ X GRMS	5,000.00	unidad	5.00	25,000.00	19 %	4,750.00	29,750.00
44	I3567	HARINA DE MAIZ CAPIO POR G	2,000.00	GR	5.43	10,857.14	5 %	542.86	11,400.00
45	I3993	HARINA DE TRIGO ELITE HOJALDRE POR G	36,000.00		4.18	150,514.27	5 %	7,525.71	158,039.98
46	I3631	HUEVOS AAA X UND	295.00		685.91	202,343.45	0 %	0.00	202,343.45
47	I9232	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT X ML-CM	2,700.00	unidad	4.76	12,852.00	0 %	0.00	12,852.00
48	I8931	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM X UND	98.00	unidad	1,152.78	112,972.59	19 %	21,464.79	134,437.38
49	I3821	MANI SIN SAL X GR	4,500.00	GR	21.69	97,600.84	19 %	18,544.16	116,145.00
50	I3591	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA POR G	15,000.00	GR	26.80	401,974.79	19 %	76,375.21	478,350.00
51	I3803	MARGARINA DE MESA Y COCINA LIBRE DE GRASAS X GR	10,250.00	GR	11.70	119,899.16	19 %	22,780.84	142,680.00
52	I3981	MEZCLA LISTA PARA PREPARAR BUÑUELOS X GR	12,000.00		4.88	58,588.24	19 %	11,131.76	69,720.00
53	I3826	PIMIENTA DULCE ALL SPIECE X GR	200.00	GR	132.35	26,470.59	19 %	5,029.41	31,500.00
54	I5374	PIMIENTA NEGRA EN GRANO X GR	200.00	unidad	60.90	12,179.83	19 %	2,314.17	14,494.00
55	I3776	PIMIENTA NEGRA MOLIDA X GR	1,000.00	GR	52.22	52,218.49	19 %	9,921.51	62,140.00
56	I3829	POLVO DE HORNEAR X GR	250.00	GR	66.53	16,632.35	19 %	3,160.15	19,792.50
57	I3593	QUESO COSTEÑO POR G	21,500.00		26.30	565,450.00	0 %	0.00	565,450.00
58	I3594	QUESO CREMA POR G	12,200.00		22.83	278,526.00	0 %	0.00	278,526.00
59	I3737	QUESO BLANCO INDUSTRIAL POR G	34,000.00	GR	24.46	831,640.00	0 %	0.00	831,640.00
60	I3827	QUESO MOZARELLA TAJADO POR G	3,600.00		31.64	113,904.00	0 %	0.00	113,904.00
61	I3799	QUESO PARMESANO RALLADO POR G	3,000.00		75.79	227,369.75	19 %	43,200.25	270,570.00
62	I3582	SAL REFINADA X GR	2,500.00		2.17	5,425.00	0 %	0.00	5,425.00
63	I4382	SEMILLA DE CORIANDRO X GR	125.00		30.70	3,837.18	19 %	729.07	4,566.25
64	I4899	TORTILLA DE MAIZ (FRESCA) PAQUETE *10 UD	34.00		4,474.37	152,128.57	19 %	28,904.43	181,033.00
65	I148	VINAGRE BLANCO CC	9,000.00	unidad	2.72	24,504.20	19 %	4,655.80	29,160.00
66	I3485	AJO CABEZA X UD	74.00	UD	387.13	28,647.62	0 %	0.00	28,647.62
67	I3706	ALBAHACA FRESCA POR G	2,450.00	GR	18.80	46,060.00	0 %	0.00	46,060.00
68	I3498	CEBOLLA CABEZONA BLANCA POR G	16,100.00	GR	5.20	83,720.00	0 %	0.00	83,720.00
69	I3500	CEBOLLA MORADA POR G	8,400.00	GR	6.20	52,080.00	0 %	0.00	52,080.00
70	3505	CILANTRO POR G	1,700.00	GR	14.03	23,851.00	0 %	0.00	23,851.00
71	I3713	ESPINACA FRESCA POR G	4,900.00	GR	5.41	26,509.00	0 %	0.00	26,509.00
72	I3783	HOJAS DE BIJAO PAQ X 20 UND-CM	22.00		5,068.74	111,512.28	0 %	0.00	111,512.28
73	I3522	JENGIBRE FRESCO POR G	560.00	GR	13.72	7,683.20	0 %	0.00	7,683.20
74	I3524	LIMON TAHITI X UD	56.00	UD	560.35	31,379.60	0 %	0.00	31,379.60
75	I3527	NARANJA AGRIA X UD	56.00	UD	525.47	29,426.32	0 %	0.00	29,426.32
76	I3530	OREGANO FRESCO POR G	1,700.00	GR	37.92	64,464.00	0 %	0.00	64,464.00

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

Ítem	Código	Nombre producto	Cantidad	Unidad de medida	Vr. Unitario	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Vr. Total
77	I3535	PIMENTON ROJO X UD	25.00	UD	960.73	24,018.25	0 %	0.00	24,018.25
78	I3537	PIÑA ORO MIEL X UD	34.00	UD	5,859.27	199,215.18	0 %	0.00	199,215.18
79	I3544	TOMATE CHONTO PINTON POR G	22,400.00	GR	6.51	145,824.00	0 %	0.00	145,824.00
80	I3545	TOMATE RIÑON VERDE POR G	22,400.00	GR	6.63	148,512.00	0 %	0.00	148,512.00
81	I3998	VINO BLANCO DE CAJA CON DISPENSADOR X CAJA	2.00		21,701.01	43,402.02	5 %	2,170.10	45,572.12
82	I3981	MEZCLA LISTA PARA PREPARAR BUÑUELOS X GR	8,000.00		4.88	39,058.82	19 %	7,421.18	46,480.00

Total items: 82

Valor en Letras:
Diez millones seiscientos sesenta y cinco mil quinientos veinticinco pesos m/cte con cincuenta y uno cent.

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2026-10-30 por $ 10,665,525.51

Total Bruto	9,907,212.96
IVA 19%	740,410.78
IVA 5%	17,901.77
IVA 0%	0.00
Total a Pagar	**10,665,525.51**

Observaciones:
MEDIA TECNICA 9

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764113773137 aprobado en 20260808 prefijo FE desde el número 35388 al 40000 Vigencia: 24 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco Tarifa
CUFE: 82762a3319b9b0d01667d7bcd84d60b2b5f4ed7e3ce6710ba043a924db17808c49eb40671d671e671033a5815de9ed0c

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA

INFORME SUPERVISION DE CONTRATOS O CONVENIOS DIFERENTES A PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y/O APOYO A LA GESTIÓN

GJ-FR-045

Versión: 03	Fecha: 27-02-2023	Página: 1 de 1

SEGUIMIENTO ADMINISTRATIVO

INFORME NÚMERO			**7**		
ÁREA O PROCESO:	**FECHA ELABORACIÓN DEL INFORME:**			**No. DEL CONTRATO O CONVENIO:**	
FTDH	28/10/2026			**CMA-SIP014-24456-15-2026**	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL CONTRATISTA:				**C.C. O NIT (con dígito de verificación):**	
PROVEEDORA LA ISABELINA SAS				**901158369**	
NOMBRE DEL SUPERVISOR:	Lina Patricia Jiménez Uribe				
OBJETO DEL CONTRATO (sin actividades):	**El CONTRATISTA se compromete con la Institución Universitaria a suministrar los insumos gastronómicos y de aseo requeridos para el desarrollo de las actividades académicas de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, en el marco del contrato Interadministrativo No. 4600106211 y los programas que se ofertan en la sede de la Comuna 1. de acuerdo con las especificaciones técnicas y condiciones comerciales que se detallan en el pliego de condiciones.**				
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 106.078.950	**TOTAL ADICIONES:**	$ -	**TOTAL DISMINUCIONES:**	$ -
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	DESDE 25/08/2026 / HASTA 13/11/2026		**PLAZO AMPLIACIONES:**		DESDE / HASTA (DD/MM/AAAA)

SEGUIMIENTO TÉCNICO

CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES DEL CONTRATISTA

Actividades (pactadas en el contrato)	Metas y/o productos (alcanzadas cada período	Constancia de seguimiento y evidencias
Suministrar los insumos gastronómicos y de aseo requeridos para el desarrollo de las actividades académicas de la Institución universitaria Colegio Mayor de Antioquia, en el marco del contrato Interadministrativo No. 4600106211 y los programas que se ofertan en la sede de la Comuna 1 de acuerdo con las especificaciones técnicas y condiciones comerciales que se detallan en el pliego de condiciones.	**Suministro oportuno de insumos y materiales necesarios para el desarrollo de los laboratorios de gastronomía. Productos entregados en el período reportado: - Insumos gastronómicos y materias primas esenciales. - Elementos de aseo y limpieza requeridos.**	**Factura con el detalle de los insumos recibidos Acta de recibo a sartisfacción del pedidos que corresponde a esta factura Requisición de pedido Evidencia fotográfica del recibo y entrega de los insumos**

SEGUIMIENTO FINANCIERO

Valor final del contrato (inicial + adiciones-disminuciones)		$ 106.078.950
N° DE PAGO	**VALOR PAGOS AUTORIZADOS**	**SALDO POR PAGAR**
1	$ 4.023.030	102.055.920
2	$ 4.628.123	97.427.797
3	$ 3.431.397	93.996.400
4	$ 24.684.805	69.311.595
5	$ 6.920.677	62.390.919
6	$ 9.745.678	52.645.241
7	$ 10.665.526	41.979.715
8	$ -	-
9	$ -	-
10	$ -	-
TOTALES	**64.099.235**	**41.979.715**

SEGUIMIENTO LEGAL

Sin modificaciones

AUTORIZACIÓN DE PAGO

No de factura o cuenta de cobro:	FE 37267	**No CDP:**	823	**No RP:**	4542
CUMPLIMIENTO FINANCIERO %:	**60%**		**CUMPLIMIENTO EN PLAZO %:**		**60%**

CANTIDAD: El producto y/o servicio cumple con las especificaciones de cantidad requeridas. Cumple (X) No cumple ( )

OPORTUNIDAD: El producto y/o servicio se entregó en la fecha acordada. Cumple (X) No cumple ( )

CALIDAD: El producto y/o servicio cumple especificaciones técnicas y de Calidad. Cumple (X) No cumple ( )

AMBIENTAL: El producto y/o servicio cumple las especificaciones ambientales. Cumple (X) No cumple ( ) No aplica ( )

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El producto y/o servicio cumple las especificaciones de SST. Cumple (X) No cumple ( ) No aplica ( )

La presente certificación se emite una vez realizado el seguimiento, verificación, vigilancia y control del cumplimiento de las obligaciones del contratista y las condiciones de pago establecidas en el contrato.

Los servicios prestados y/o bienes adquiridos, se recibieron a entera satisfacción y con el correspondiente certificado de aportes a la seguridad social y/o parafiscales.

OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR:

Afectar : FACTURA FE 37267 Del CDP 823 Rubro 2411018613500421202010003 106211 - GASTOS INSUMOS Y MATERIAL DE ASEO Código 545 y del RP 4542 por valor de $10.665.526.

ANEXOS:

Factura-Parafiscales-Rut Actualizado y evidencias.

Lina Patricia Jiménez Uribe
NOMBRE DEL SUPERVISOR

43590765
DOCUMENTO DE IDENTIDAD

Líder FTDH
CARGO



FIRMA DEL SUPERVISOR

Medellín 8 de octubre de 2026

Señores
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA

ASUNTO: CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002

LEONARDO FABIO ESCOBAR ROJAS, identificado con cedula de ciudadanía No 98.667.123, en mi calidad de representante legal de **PROVEEDORA LA ISABELINA S.A.S.**, identificada con NIT 901.158.369-1 (en adelante "la empresa") manifiesto que la empresa ha cumplido durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de entrega de la presente certificación, con los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales y con los aportes parafiscales correspondientes a todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo, por lo que declaro que se encuentra a PAZ Y SALVO con las Empresas Promotoras de Salud -EPS-, Fondos de Pensiones, Administradoras de Riesgos Laborales -ARL- y Caja de Compensación Familiar, respecto a los aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF- y Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA la empresa se encuentra exenta.

Cordialmente

LEONARDO FABIO ESCOBAR ROJAS
C.C. 98.667.123
Representante Legal
PROVEEDORA LA ISABELINA S.A.S.
NIT 901.158.369-1

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141255773631

(415)7707212489984(8020) 000014125577363 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 1 5 8 3 6 9	1	Impuestos de Medellín 1 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
PROVEEDORA LA ISABELINA SAS

36. Nombre comercial	37. Sigla
PROVEEDORA LA ISABELINA	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Medellín 0 0 1

41. Dirección principal
CR 51 12 B SUR 43

42. Correo electrónico proveedoralaisabelina2018@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 0 1 6 0 3 2 6 4 0	3 0 0 5 5 4 0 2 8 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
4 6 3 1	2 0 1 8 0 2 1 9	4 6 6 9	2 0 1 8 0 2 1 9		4 6 3 2	4 7 6 1		1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	9	1	4	4	2	4	8	5	2	5	5													

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2026-06-05 / 12:55:13AM

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre ESCOBAR ROJAS LEONARDO FABIO

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141255773631

(415)7707212489984(8020) **000014125577363 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 1 5 8 3 6 9	1	Impuestos de Medellín	1 1	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número		
73. Fecha	2 0 1 8 0 2 1 2	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 1 8 0 2 2 2	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 6 1 0 3 4 0 1 2	
78. Departamento	0 5	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	

Vigencia

80. Desde	2 0 1 8 0 2 1 2	
81. Hasta	9 9 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 8 0 2 2 2		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141255773631

(415)7707212489984(8020) **000014125577363 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 1 5 8 3 6 9	1	Impuestos de Medellín 1 1	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 1 0 5 0 7

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	9 8 6 6 7 1 2 3		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
ESCOBAR	ROJAS	LEONARDO	FABIO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141255773631

(415)7707212489984(8020) **000014125577363 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 1 5 8 3 6 9	1	Impuestos de Medellín 1 1	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 4 0 7 3 2 0 5 2	0	2 5 5 9 7 2 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
RUIZ	BONILLA	DAVID	ANDRES

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 2 4 0 9 1 9

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 1 2 8 2 8 0 5 4 0		1 8 2 4 8 2 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
GALLEGO	ZULETA	LIZ	VERONICA

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 2 1 0 1 0 1

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141255773631

(415)7707212489984(8020) **000014125577363 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 1 5 8 3 6 9	1	Impuestos de Medellín 1 1	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1

162. Nombre del establecimiento: PROVEEDORA LA ISABELINA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Antioquia 0 5	Itagui 3 6 0

165. Dirección: CL 85 48 01 BL 3 LC 18 B

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
2 6 8 7 8 5	2 0 2 3 1 2 1 8
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 0 0 4 6 1 4 7 5 0	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E LA ESPERANZA 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Camila Higuita R.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel Valencia			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E LA ESPERANZA 10°
PROFESOR	SANTIAGO BENJUMEA

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Camila Higuita R.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel Valencia			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E SAN VICENTE DE PAUL 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Isabella P			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E SAN VICENTE DE PAUL 10°
PROFESOR	LINA HERNANDEZ

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Isabella P.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E FE Y ALEGRIA LUIS AMIGO 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Yaiter Quintana			
FIRMA ECONOMATO	Isabel Y			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E FE Y ALEGRIA LUIS AMIGO 10°
PROFESOR	CAMILO CORREA

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Yoiver Quintana			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E MARIA DE LOS ANGELES 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E MARIA DE LOS ANGELES 10°
PROFESOR	SEBASTIAN PELAEZ

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E GONZALO RESTREPO 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Hector Restrepo G			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E GONZALO RESTREPO 10°
PROFESOR	SAUL HOYOS

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Héctor Restrepo G.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E INEM 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel Valencia			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E INEM II 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel Valencia			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E INEM 1 10°
PROFESOR	JOHN ALEX - KIMBERLY

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E MARIA MONTESSORI 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Marilyn T.A.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E MARIA MONTESSORI 10°
PROFESOR	FELIPE ARIAS

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Yailyn T.A.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E LA ESPERANZA 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Camila Higuita R.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel Valencia			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E LA ESPERANZA 10°
PROFESOR	SANTIAGO BENJUMEA

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Camila Higuita R.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel Valencia			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E SAN VICENTE DE PAUL 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Isabella P			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E SAN VICENTE DE PAUL 10°
PROFESOR	LINA HERNANDEZ

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Isabella P.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E FE Y ALEGRIA LUIS AMIGO 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Yaiter Quintana			
FIRMA ECONOMATO	Isabel Y			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E FE Y ALEGRIA LUIS AMIGO 10°
PROFESOR	CAMILO CORREA

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Yoiver Quintana			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E MARIA DE LOS ANGELES 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E MARIA DE LOS ANGELES 10°
PROFESOR	SEBASTIAN PELAEZ

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E GONZALO RESTREPO 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Hector Restrepo G			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E GONZALO RESTREPO 10°
PROFESOR	SAUL HOYOS

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Héctor Restrepo G.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E INEM 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel Valencia			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E INEM II 11°
PROFESOR	(Todas)

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel Valencia			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E INEM 1 10°
PROFESOR	JOHN ALEX - KIMBERLY

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE				
FIRMA ECONOMATO	Isabel			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E MARIA MONTESSORI 11°
PROFESOR	(Todas)

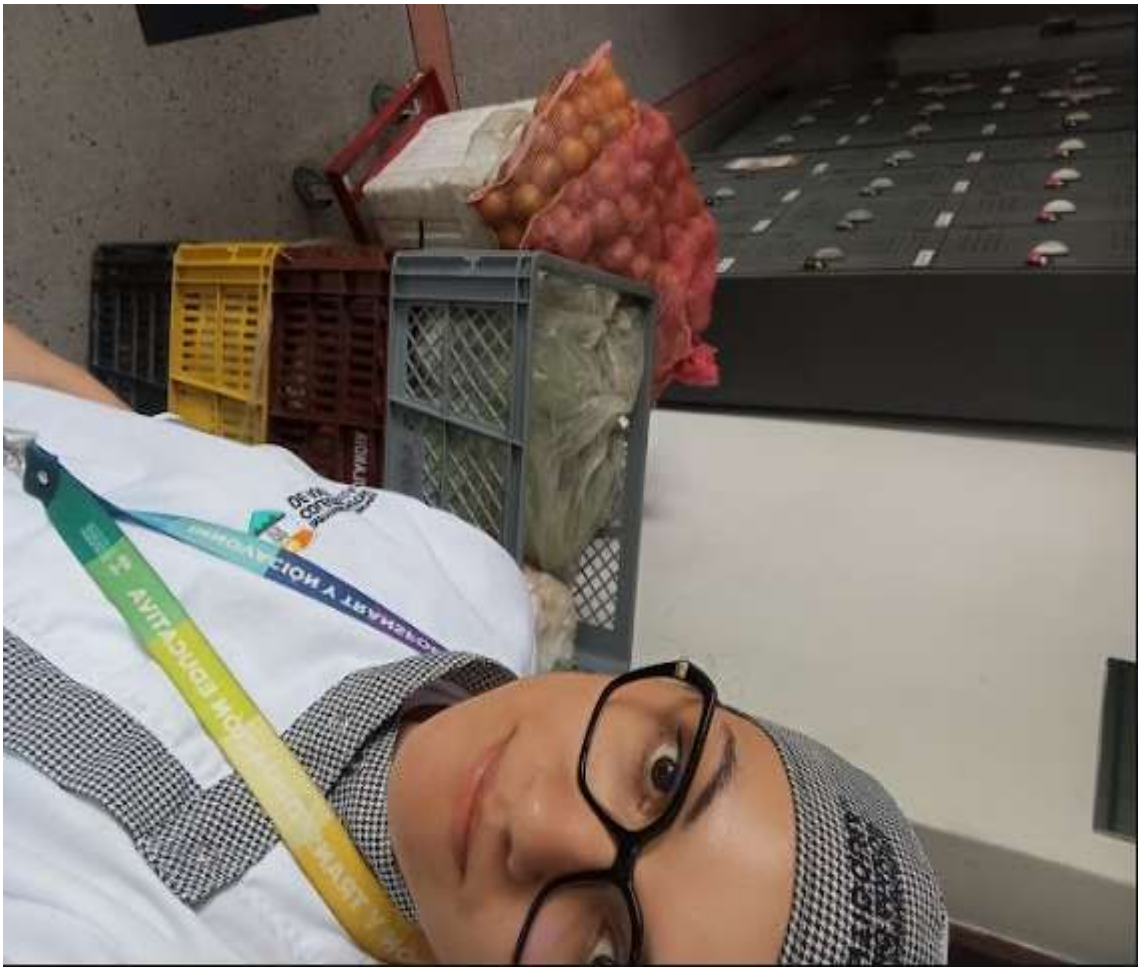
CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	AJO CABEZA	UD	10,5	
	APIO FRESCO	G	420	
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	G	2100	
	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	14	
	PAPA CAPIRA	G	1750	
	ROMERO FRESCO	G	84	
	ZANAHORIA	G	1050	
	TOMATE CHONTO PINTON	G	1750	
	LECHUGA CRESPA VERDE MEDIANA *200gr	UD	3,5	
AZÚCAR Y DULCES	LECHE EN POLVO ENTERA (ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3)	G	168	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	560	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	FRIJOL NEGRO	G	1400	
	HUEVOS AAA	UD	17,5	
	ARROZ BLANCO TIPO 98 % GRANO SUELTO PREMIUM	G	1750	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	2800	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	LAUREL SECO	G	14	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	G	119	
	SAL REFINADA	G	259	
	COMINO MOLIDO	G	105	
	AJONJOLÍ BLANCO	G	105	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	350	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	3500	
LECHE Y DERIVADOS	QUESO MOZARELLA TAJADO	G	700	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	SALSA DE TOMATE	G	1050	
	SALSA DE SOYA (BAJA EN SODIO) * 500 ML	ML	630	
LICORES Y BEBIDAS	VINO TINTO DE CAJA CON DISPENSADOR * 1000 ML	CAJA	0,7	
QUIMICOS Y CONSERVANTES	LEVADURA FRESCA	G	112	
CARNES Y POLLO	COLA DE CERDO	G	2100	
	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	G	2100	
	CARNE DE RES MOLIDA (TABLA)	G	1750	
	CARNE MOLIDA DE CERDO(PIERNA)	G	1750	
EMBUTIDOS	CHORIZO DE TERNERA TIPO PREMIUM	G	1400	
	TOCINETA AHUMADA DE CERDO PREMIUM	G	1050	
	TOCINO AHUMADO PRECOCIDO	G	1400	
FIRMA DOCENTE	Marilyn T.A.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

CURSO	(Todas)
DIA	26
MES	OCTUBRE
LABORATORIO N°	(Todas)
GRUPO	I.E MARIA MONTESSORI 10°
PROFESOR	FELIPE ARIAS

CLASIFICACIÓN	INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS Y VERDURAS	LIMÓN TAHITÍ	UD	14	
	NARANJA VALENCIANA	UD	7	
	FRESA JUMBO		1050	
AZÚCAR Y DULCES	AZUCAR PULVERIZADA	G	875	
	AREQUIPE INDUSTRIAL PARA RELLENO EN MANGA * 1000GR	G	525	
	DULCE DE GUAYABA PARA HORNEAR	G	1400	
	COCOA EN POLVO	G	140	
	LECHE CONDENSADA * 400G	LATA	2,8	
	AZÚCAR BLANCA REFINADA COMÚN	G	7630	
	CHOCOLATE CON PORCENTAJE DE CACAO AL 65 %	G	1190	
CEREALES Y LEGUMBRES (SECAS)	HUEVOS AAA	UD	147	
	HARINA DE ALMENDRA	G	350	
	HARINA PREMIUN FORTIFICADA PARA PANIFICACIÓN CON MINIMO DE 12,5% DE PROTEINA	G	6825	
ESPECIAS HIERBAS Y CONDIMENTOS	SAL REFINADA	G	28	
	POLVO DE HORNEAR	G	105	
	GELATINA DE SABORES EN POLVO	G	70	
	COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES X 12 ML	UD	14	
	ESENCIA DE VAINILLA *60 CC	CC	70	
IMPLEMENTOS DESECHABLES Y OTROS	MOLDE DE ALUMINIO PARA TORTA 22 CENTIMETROS DE DIAMETRO	UD	14	
	PAPEL SILICONADO X HOJAS	UD	28	
	MANGA PASTELERA PLASTICA GRANDE 30 CM	UD	7	
GRASAS ACEITE Y MANTEQUILLA	MANTEQUILLA SIN SAL PASTEURIZADA, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRESCA Y CREMOSA * 500 GR	G	4550	
	ACEITE DE GIRASOL *900 CC	CC	910	
LECHE Y DERIVADOS	KUMIS * 1000 CC	ML	875	
	LECHE ENTERA LARGA VIDA UHT	ML	2800	
	CREMA DE LECHE LARGA VIDA TIPO PREMIUM/ULTRA PASTEURIZADA * 1100 ml	ML	1750	
CAFÉ, CONSERVAS Y FRUTOS SECOS	ALMENDRAS	G	350	
	DURAZNOS EN LATA * 480 GR	UD	2,8	
	ARANDANOS DESHIDRATADOS	G	350	
	CREMA DE COCO LATA * 425 GR	LATA	4,2	
FIRMA DOCENTE	Yailyn T.A.			
FIRMA ECONOMATO	Isabel V			

Ingreso de Alimentos a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

8 de octubre de 2026



Recibo en las Instituciones Educativas

26 de octubre de 2026

Fe y Alegría Luis Amigó



Gonzalo Restrepo Jaramillo



La Esperanza



Inem Jose Felix de Retrepo



María de los Ángeles Cano



María Montessori



San Vicente de Paúl

