EVIDENCIAS MES DE OCTUBRE CASA DE LA MUJER- MUNICIPIO DE MONTERIA – CORDOBA

ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION





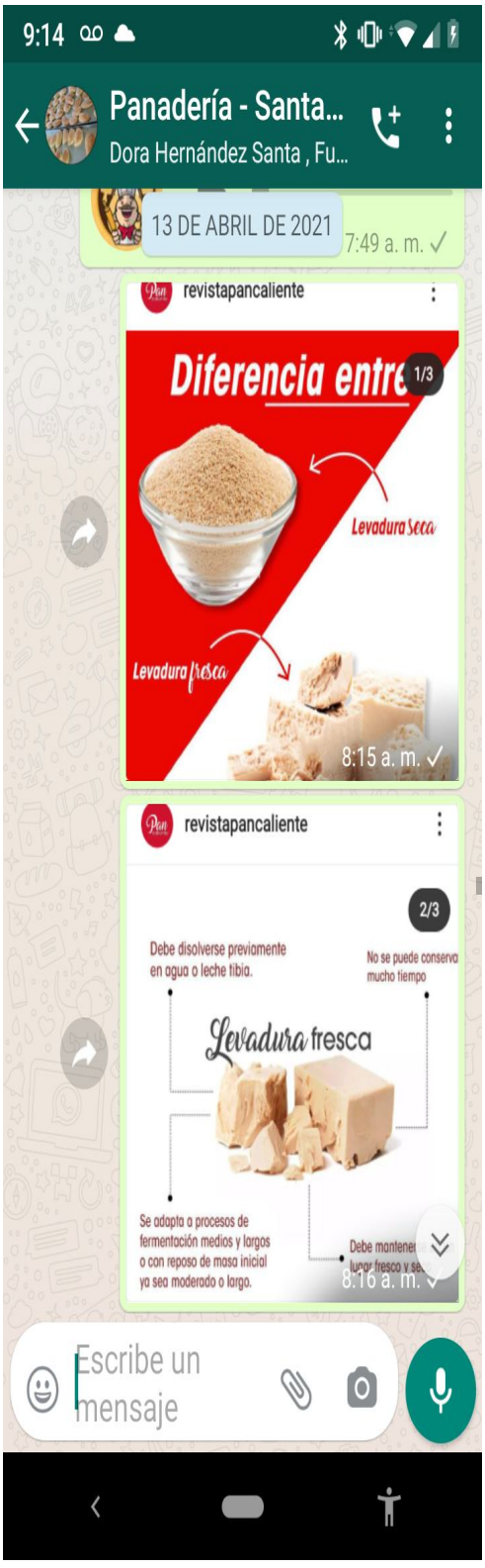




SEGUIMIENTO A LOS APRENDICES CON SUS PRACTICAS Y APOYO A LA FORMACION DESDE WHATSAPP






9:14
Panadería - Santa...
Dora Hernández Santa , Fu...
13 DE ABRIL DE 2021
7:49 a. m.
revistapancaliente
Diferencia entre
1/3
Levadura Seca
Levadura fresca
8:15 a. m.
revistapancaliente
2/3
Debe disolverse previamente en agua o leche tibia.
No se puede conserva mucho tiempo
Levadura fresca
Se adapta a procesos de fermentación medios y largos o con reposo de masa inicial ya sea moderado o largo.
8:16 a. m.
Escribe un mensaje


8:33
1
14 DE ABRIL DE 2021
0:04
2:03 p. m.
Fundación Marilexis Madera Pa...
2:14 p. m.
Fundación Marilexis Madera Pa...
Escribe un mensaje


8:32
Panadería - Santa...
Dora Hernández Santa , Fu...
14 DE ABRIL DE 2021
0:12
2:39 p. m.
Fundación Marilexis Madera Panad...
2:42 p. m.
Animo 2:53 p. m.
Todo lo que nos propongamos
2:53 p. m.
Lo realizamos 2:53 p. m.
Fundación Marilexis Madera Pa...
3:03 p. m.
Red De Jovenes
Excelente felicitaciones 3:04 p. m.
Escribe un mensaje


SENA