Enlace Sesión en línea de Bienvenida.

https://meet.google.com/djn-ecze-ibu

Enlace Sesión el Línea Actividad 1: B.P.M., Equipos, Utensilios, Materias Primas y clases de Pasteles.

https://meet.google.com/djn-ecze-ibu

Enlace Sesión el Línea Actividad 2: Tortas Cupcakes y Cremas Básicas.

https://meet.google.com/djn-ecze-ibu

Enlace Sesión el Línea Actividad 3: Batidos esponjosos, la gelatina y los mousses.

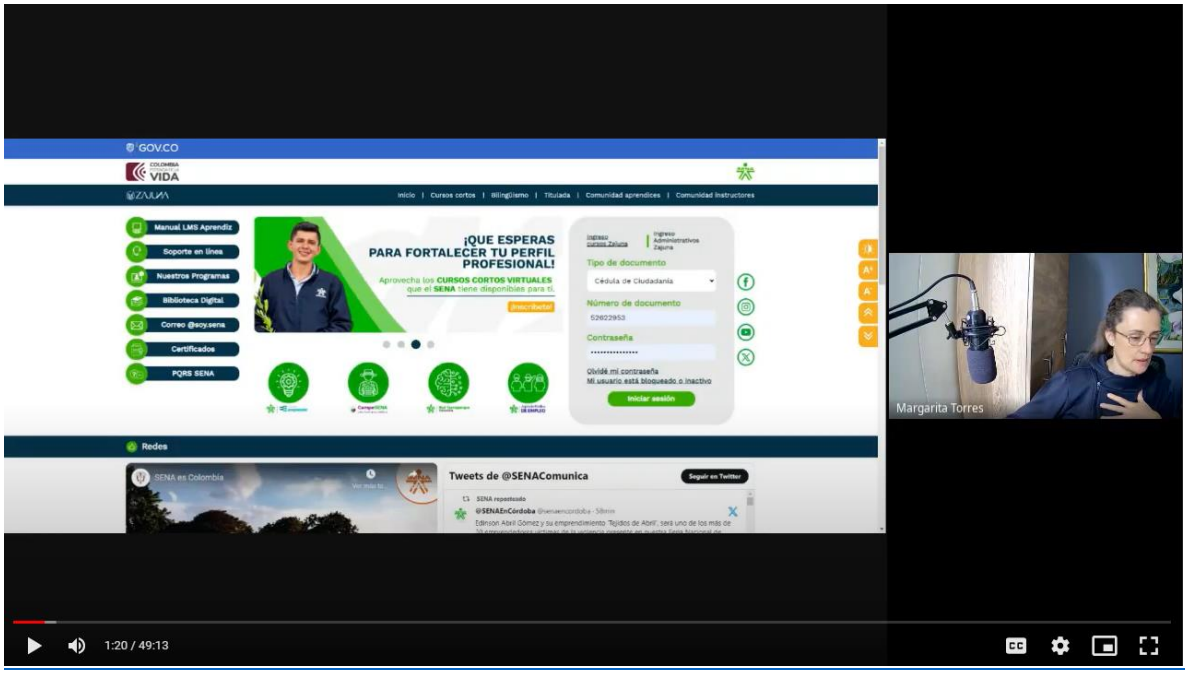
https://meet.google.com/djn-ecze-ibu

Enlace Sesión en Línea Actividad 4: Pies tradicionales y preparaciones de la pastelería internacional.

https://meet.google.com/djn-ecze-ibu

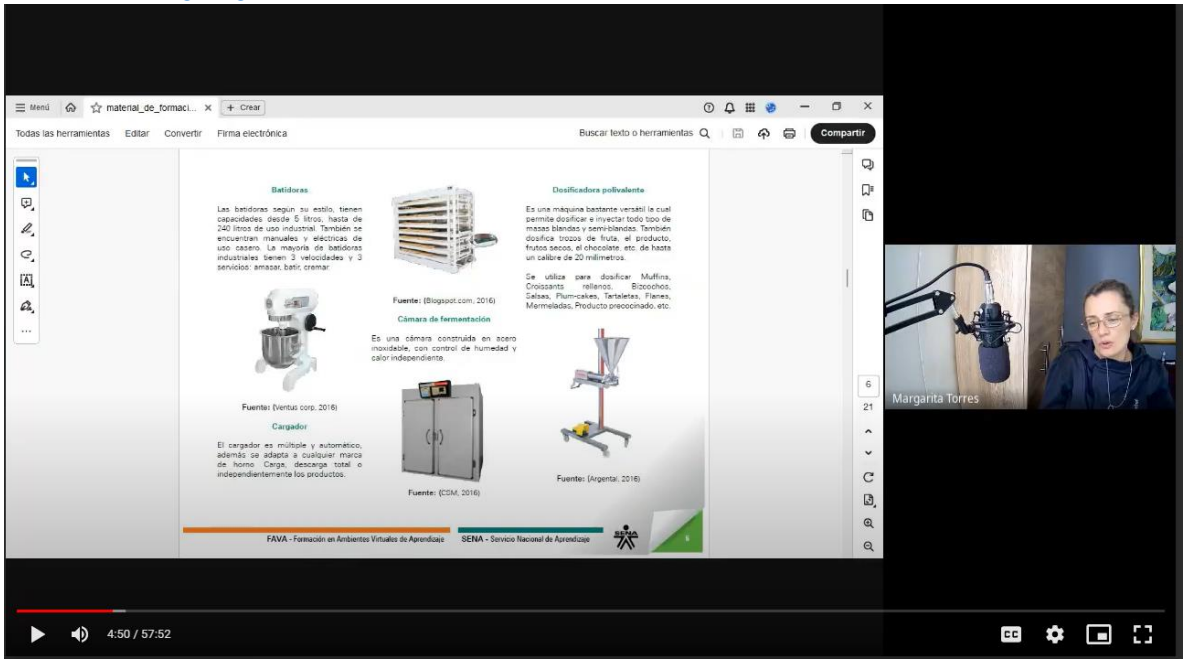
Grabación Sesión en línea de Bienvenida.

https://drive.google.com/drive/u/3/home



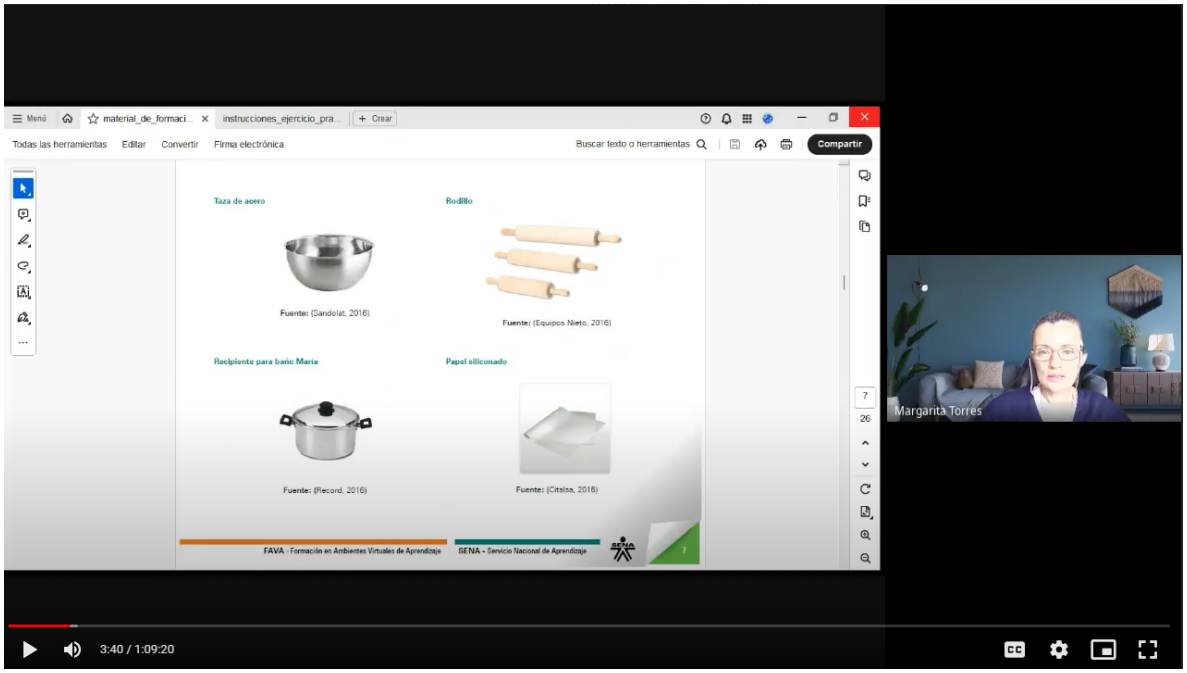
Grabación Sesión el Línea Actividad 1: B.P.M., Equipos, Utensilios, Materias Primas y clases de Pasteles.

https://drive.google.com/drive/u/3/home



Grabación Sesión el Línea Actividad 2: Tortas Cupcakes y Cremas Básicas.

https://drive.google.com/drive/u/3/home



Grabación Sesión el Línea Actividad 3: Batidos esponjosos, la gelatina y los mousses.

https://drive.google.com/drive/u/3/home

Grabación Sesión el Línea Actividad 4: Pies tradicionales y preparaciones de la pastelería internacional.https://drive.google.com/drive/u/3/home