16/5/20 9:25 a. m. - Los mensajes en este grupo ahora están protegidos con cifrado de extremo a extremo. Toca para más información.

16/5/20 9:25 a. m. - Creaste el grupo "SENA past. y panadería ficha N °2123771"

16/5/20 9:26 a. m. - Añadiste a Claudia Molina Timbi

16/5/20 9:46 a. m. - Paola Polindara: Chic@s muy buenos días, espero todos se encuentren muy bien, muchas gracias por haber recibido esta invitación a realizar de nuevo un curso conmigo. La idea es que trabajemos por este medio , qué todo el grupo este muy activo desarrollando las guías que les voy a enviar pues el certificado no sale con el título virtual ya que ese sería un proceso más tedioso y complicado para ustedes, la única forma de yo poderlos certificar es que sean muy juiciosos mandando sus evidencias (fotos) por este medio ya que por todo este tema del Covid no estamos permitidos salir aproximadamente en 2 meses ,Esta formación va ser mediada toda por herramientas tecnológicas como este medio por ende necesito de su compromiso con está corta formación que vamos a iniciar JUNTOS, el curso quedo de 60 horas se llama elaboración de productos de pastelería y panadería de alta gama, les voy a compartir 3 vídeos con su respectiva guía de aprendizaje y 3 recetas estándares de cómo hacer paso a paso cada producto. En total vamos hacer 6 recetas pero no es necesario que me envíen evidencia de las 6 recetas ya que yo comprendo la situación de muchos, con que me cada uno me envíe evidencia de mínimo 3 recetas practicadas en casa esta bien y recuerden que cualquier duda por mínima que sea sí les puedo colaborar con mucho gusto, tenemos hasta el 30 de mayo para finalizar esta formación, 15 días para que ustedes muy juiciosos practiquen en sus casas y consientan el paladar de su familia.

Sean todos bienvenidos y a preparar delicias☺

16/5/20 9:48 a. m. - Paola Polindara: Confirmen si les llegó el mensaje por favor ...????

16/5/20 9:48 a. m. - Maria L. aprendiz Popayan: Buenos días Profesora Paola

16/5/20 9:49 a. m. - Maria L. aprendiz Popayan: Gracias por el mensaje

16/5/20 9:49 a. m. - Claudia Molina Timbi: Hola buenos días

16/5/20 9:50 a. m. - Yessica Artunduaga:

16/5/20 9:51 a. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Confirmo...

16/5/20 9:51 a. m. - Isa Hurtado Timbio: Hola pao! Muchas gracias

16/5/20 9:51 a. m. - Paola Polindara: ☺☺

16/5/20 9:53 a. m. - Martha Aprendiz Popayán: Buenos días profesora, gracias si me llegó el mensaje

16/5/20 9:55 a. m. - Blanca junin: Gracias profe

16/5/20 9:56 a. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: Gracias profe

16/5/20 9:59 a. m. - Paola Polindara: Chicos estoy gestionando un material para hacerle llegar a cada uno de ustedes para que practiquen estrictamente lo de la receta, yo ya me estaré comunicando con cada uno de ustedes para ver como se los hago llegar pues se que están en diferentes sitios, voy a pedir al proveedor del Sena lo más difícil de conseguir en dónde se encuentren, ejemplo: chocolate cobertura-crema chantilly- cocoa ..etc .. pero para poderles enviar este material mi jefe tiene que mirar que están participando en este grupo TODOS

16/5/20 9:59 a. m. - Paola Polindara: Ya ustedes conseguirán el azúcar y la harina cerca a sus casas verdad?

16/5/20 10:00 a. m. - Martha Aprendiz Popayán: Si profesora

16/5/20 10:00 a. m. - Añadiste a Zully Aprendiz Popayan

16/5/20 10:00 a. m. - Blanca junin: Si profe

16/5/20 10:01 a. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: Si profesora

16/5/20 10:02 a. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Excelente...

16/5/20 10:02 a. m. - Yessica Artunduaga: Super

16/5/20 10:02 a. m. - Paola Polindara: Enronces mañana Domingo les voy a compartir una receta de un postre que no tiene necesidad de horno, para que por favor lo practiquen en casa y así mi jefe tenga evidencia de que si estamos trabajando y me autorice material para cada uno de ustedes chicos, Espero su compromiso

16/5/20 10:03 a. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Listo de una...

16/5/20 10:03 a. m. - Yessica Artunduaga: Vale

16/5/20 10:04 a. m. - Martha Aprendiz Popayán: Bueno profesora gracias

16/5/20 10:05 a. m. - Xiomara Aprendiz Timbio:

16/5/20 10:05 a. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: Bueno profe muchas gracias

16/5/20 10:05 a. m. - Paola Polindara: Vale entonces así quedamos , más tarde les envió una receta muy sencilla para que puedan conseguir los ingredientes hoy y ya mañana practicarla en casa

16/5/20 10:08 a. m. - Añadiste a Fernando U. aprendiz Popayán

16/5/20 10:10 a. m. - Michel Aprendiz Popayán: listo profe

16/5/20 10:10 a. m. - Michel Aprendiz Popayán: Listo profe

16/5/20 10:11 a. m. - Michel Aprendiz Popayán: Chic@s muy buenos días, espero todos se encuentren muy bien, muchas gracias por haber recibido esta invitación a realizar de nuevo un curso conmigo. La idea es que trabajemos por este medio , qué todo el grupo este muy activo desarrollando las guías que les voy a enviar pues el certificado no sale con el título virtual ya que ese sería un proceso más tedioso y complicado para ustedes, la única forma de yo poderlos

certificar es que sean muy juiciosos mandando sus evidencias (fotos) por este medio ya que por todo este tema del Covid no estamos permitidos salir aproximadamente en 2 meses , por ende necesito de su compromiso con está corta formación que vamos a iniciar JUNTOS, el curso quedo de 60 horas se llama elaboración de productos de pastelería y panadería de alta gama, les voy a compartir 3 vídeos con su respectiva guía de aprendizaje y 3 recetas estándares de cómo hacer paso a paso cada producto. En total vamos hacer 6 recetas pero no es necesario que me envíen evidencia de las 6 recetas ya que yo comprendo la situación de muchos, con que me cada uno me envíe evidencia de mínimo 3 recetas practicadas en casa esta bien y recuerden que cualquier duda por mínima que sea sí les puedo colaborar con mucho gusto, tenemos hasta el 30 de mayo para finalizar esta formación, 15 días para que ustedes muy juiciosos practiquen en sus casas y consientan el paladar de su familia.

Sean todos bienvenidos y a preparar delicias☺

16/5/20 10:12 a. m. - Fernando U. aprendiz Popayán: Listo

16/5/20 10:17 a. m. - Natalia aprendiz Popayan: Genial profe, muchas grecias

16/5/20 10:17 a. m. - Natalia aprendiz Popayan: Listo profe, cuente cn eso

16/5/20 10:42 a. m. - Paola Polindara: Gracias Nata

16/5/20 10:44 a. m. - Michel Aprendiz Popayán: Sii

16/5/20 10:45 a. m. - Fernando Aprendiz Timbio: <Multimedia omitido>

16/5/20 10:47 a. m. - Paola Polindara: Aprovecho para decirle a cada uno de ustedes que no vayan a estar mandando cadenas , audios , etc... este grupo es solo para conversar a cerca del curso.. gracias ☺

16/5/20 10:49 a. m. - Fernando Aprendiz Timbio: <Multimedia omitido>

16/5/20 10:49 a. m. - Fernando Aprendiz Timbio: <Multimedia omitido>

16/5/20 11:06 a. m. - Martha Aprendiz Popayán: 👍

16/5/20 11:22 a. m. - Paola Polindara: Chicos respecto a las recetas, si pueden practicarlas todas sería genial, excelente pero yo no le puedo exigir a la población que manejo que las haga todas , con que estén activos participando por aquí y me manden la evidencia de 3 recetas esta bn si me mandan más genial ☺👍

16/5/20 11:22 a. m. - Tatiana Navarro Timb: Si ✌

16/5/20 11:23 a. m. - Michel Aprendiz Popayán: 👍👍👍

16/5/20 11:31 a. m. - Fernando U. aprendiz Popayán:

16/5/20 11:44 a. m. - EsTeban Polindara:

16/5/20 12:16 p. m. - Mariela F. Aprendiz Popayán: Muchas gracias profe....

16/5/20 12:25 p. m. - Paola Polindara: CUADRITOS DE PIÑA Y COCO.

INGREDIENTES:

Crema pastelera:

1/2 litro de leche

80 gr de azúcar

50 gr de fécula

3 yemas de huevo

1/4 de coco deshidratado simple.

Para el calado de piña.

1/2 piña

100 gr de panela cortada en cuadritos

1 astilla de Canela.

3 clavos de olor(opcional)

(Llevar a cocinar todos los ingredientes por 20 minutos a temperatura media)

PROCEDIMIENTO:

Para la Crema pastelera :

En un tazón mezclar la fécula, la mitad del azúcar y las yemas con un poco de leche y mezclar hasta disolver bien todos los ingredientes con la ayuda de un tenedor (reservar).

En una olla agregar toda la leche y el resto del azúcar, llevar a calentar (no hervir) cuándo la leche esté tibia añadir en forma de hilo o en chorritos la primer mezcla donde teníamos la fécula y seguir cocinando, empezar a revolver constantemente sin dejar que se pegue en el fondo de la olla . Cuando rompa hervor la crema apagar el fuego y añadir la piña calada y el coco rallado, llevar la mezcla a una refractaria o una bandeja con bordes altos y refrigerar por 6 horas tapada con papel Film o aluminio, pasado el tiempo cortar en cuadritos y ha disfrutar.

16/5/20 12:27 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Chicos aquí les envió la receta para mañana poder compartirla o si la pueden hacer hoy , estaré pendiente, cualquier duda que tengan me dicen por favor..

16/5/20 12:27 p. m. - Martha Aprendiz Popayán: Gracias profesora

16/5/20 12:27 p. m. - Isa Hurtado Timbio: Genial! Que rico pso

16/5/20 12:27 p. m. - Isa Hurtado Timbio: Pao

16/5/20 12:27 p. m. - Isa Hurtado Timbio: Muchas gracias

16/5/20 12:28 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: ❤☺

16/5/20 12:28 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Con gusto Isa

16/5/20 12:32 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Gracias profe.

16/5/20 12:33 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: 👆

16/5/20 12:37 p. m. - Maria L. aprendiz Popayan: Gracias Profe

16/5/20 12:57 p. m. - Maria L. aprendiz Popayan: Profe se me dificulta conseguir coco deshidratado se puede usar coco normal

16/5/20 12:57 p. m. - Maria L. aprendiz Popayan: ??

16/5/20 1:10 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Ah claro

16/5/20 1:10 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Si si señora

16/5/20 1:10 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Lo raya y la leche que saqué se le puede poner a la crema pastelera

16/5/20 1:10 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Va a quedar con un aroma muy rico

16/5/20 1:21 p. m. - Maria L. aprendiz Popayan: Listo prpfe

16/5/20 1:21 p. m. - Maria L. aprendiz Popayan: Gracias!!

16/5/20 1:22 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: De todas maneras ahora por ahí en 1 hora les estaré mandando la secuencia de el procedimiento mediante fotos ☺

16/5/20 1:52 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Chicos como ustedes ya saben en las fotos debemos de salir con delantal el tapabocas y un gorro, pañoleta o gorra.

16/5/20 2:31 p. m. - Mariela F. Aprendiz Popayán: Ok. Profe.

16/5/20 2:32 p. m. - Mariela F. Aprendiz Popayán: Una pregunta para enviarle las fotos... Es por este mismo MEDIO?

16/5/20 2:39 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Si

16/5/20 2:40 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Si señora por cada práctica con que me envie solamente 2 fotos esta bn

16/5/20 2:41 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Una que ustedes se vean preparando la receta y otra con el producto terminado en la mano listo? Solo 2 esta bn

16/5/20 3:21 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Listo profe

16/5/20 3:35 p. m. - Janeth Batrios Timbio: Buena tarde Profe Paola. Si me llegó el msj.

Gracias 👆😊👋👋😋😋😋🍰

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Chicos aquí esta la receta

16/5/20 3:36 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Para que la practiquen

16/5/20 3:37 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Es un postre bajito en dulce pero al finalizar el producto les recomiendo probarlo , si desean un poco más dulce le pueden poner más azúcar y revolverla bn

16/5/20 3:38 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Adicional a la receta le puse 1 tapa de esencia d vainilla que me gusta mucho como realza los sbaores

16/5/20 3:38 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Sabores

16/5/20 3:38 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Listo profe. Gracias.

16/5/20 3:39 p. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Como plus yo agregue ralladura de naranja... Y anís estrellado...

16/5/20 3:39 p. m. - Paola Polindara👩‍🦯: Y tienen que mirar la proporción a la hora de ponerle la piña a la crema que ustedes vean que no va a quedar mucha, a mi de la piña que me compre me salió un vaso lleno y utilize un poco más de la mitad y quedo bn se ve siente arto la piña y como en mi casa no tenía coco le puse nueces ☺️💗

16/5/20 3:40 p. m. - Paola Polindara👩‍🦯: Cualquier aroma que sea como Canela clavos anis todo eso va bn con el postre

16/5/20 3:40 p. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Resalta bastante...

16/5/20 3:40 p. m. - Paola Polindara👩‍🦯: Solo no mucho por que a veces es invasivo y vamos a perder el sabor característico del postre, pero esta bn Eider

16/5/20 3:40 p. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Siii...

16/5/20 3:41 p. m. - Paola Polindara👩‍🦯: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:16 p. m. - Isa Hurtado Timbio: Este mensaje fue eliminado

16/5/20 6:20 p. m. - Isa Hurtado Timbio: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:30 p. m. - Paola Polindara: 👏👏👏👏👏👏uy muy bien chicos

16/5/20 6:30 p. m. - Paola Polindara: Felicitaciones

16/5/20 6:31 p. m. - Paola Polindara: Ahora a esperar como queda

16/5/20 6:37 p. m. - Blanca junin: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:37 p. m. - Blanca junin: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:37 p. m. - Paola Polindara: 🖤🖤

16/5/20 6:38 p. m. - Blanca junin: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:38 p. m. - Paola Polindara: Muy bien Blanca, mañana al cortarlo me mandan como les quedo

16/5/20 6:38 p. m. - Blanca junin: <Multimedia omitido>

16/5/20 6:38 p. m. - Paola Polindara: Con que me manden 2 , 3 fotos esta bn

16/5/20 6:39 p. m. - Blanca junin: Bueno profe gracias

16/5/20 7:19 p. m. - Janeth Batrios Timbio: <Multimedia omitido>

16/5/20 7:45 p. m. - Fernando U. aprendiz Popayán: Listo profe

16/5/20 7:46 p. m. - Fernando U. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 7:47 p. m. - Fernando U. aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 8:25 p. m. - Martha Aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

16/5/20 8:25 p. m. - Martha Aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

17/5/20 8:52 a. m. - Luriela C. Aprendiz Santa Rosa: Muchas Gracias Profe

17/5/20 9:55 a. m. - Paola Polindara: Súper Janeth muchas gracias

17/5/20 9:55 a. m. - Paola Polindara: Muy bien Fernando, muchas gracias.

17/5/20 9:56 a. m. - Paola Polindara: Muy bien señoritas🖤

17/5/20 9:59 a. m. - Mariela F. Aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

17/5/20 9:59 a. m. - Mariela F. Aprendiz Popayán: Buenos días profe Paola

17/5/20 10:00 a. m. - Paola Polindara: Buenos días señorita ¿cómo le fue?

17/5/20 10:04 a. m. - Mariela F. Aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

17/5/20 10:04 a. m. - Mariela F. Aprendiz Popayán: Muy bien profe.. Quedo excelente. Muy rico

17/5/20 10:05 a. m. - Mariela F. Aprendiz Popayán: Lo hice con nueces

17/5/20 11:10 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Súper D.Mariela me alegra mucho que le haya gustado

17/5/20 11:10 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Ahora antes de que lo vayan a cortar lo ponen 15 minutos al congelador

17/5/20 11:10 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Para que les dé corte

17/5/20 11:11 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Más tardesito les muestro como voy a decorar el mío para que vean cómo lo pueden hacer ustedes también

17/5/20 11:11 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: ☺

17/5/20 11:12 a. m. - Janeth Batrios Timbio: Ummm profe. Pues ya nos lo comimos 😋😋😋😋😋☹☹

Para el próximo. Jejeje. Estaba muy rico 👍🖐🖐🖐Gracias 🌹

17/5/20 11:12 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: 😊

17/5/20 11:12 a. m. - Janeth Batrios Timbio: <Multimedia omitido>

17/5/20 11:12 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Jaja tan rápido

17/5/20 11:12 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Cierto que súper fácil de hacer?

17/5/20 11:13 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Bueno los demás si lo pueden tener en cuenta

17/5/20 11:13 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Jejej

17/5/20 11:14 a. m. - Blanca junin: Bueno profe gracias

17/5/20 11:14 a. m. - Isa Hurtado Timbio: Vale paso gracias

17/5/20 11:14 a. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: Bueno profe gracias

17/5/20 11:15 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: 🖐

17/5/20 11:18 a. m. - Janeth Batrios Timbio: <Multimedia omitido>

17/5/20 11:19 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: 🖐🖐🖐❤❤❤❤❤

17/5/20 5:35 p. m. - Maryi J. Aprendiz Santa Rosa: <Multimedia omitido>

17/5/20 5:35 p. m. - Maryi J. Aprendiz Santa Rosa: <Multimedia omitido>

17/5/20 5:37 p. m. - Fernando Aprendiz Timbio: <Multimedia omitido>

17/5/20 5:46 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Súper fer, muchas gracias

17/5/20 5:48 p. m. - Fernando Aprendiz Timbio: <Multimedia omitido>

17/5/20 5:53 p. m. - Maryi J. Aprendiz Santa Rosa: <Multimedia omitido>

17/5/20 5:53 p. m. - Maryi J. Aprendiz Santa Rosa: <Multimedia omitido>

17/5/20 5:53 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Quedan muy chevere las fotos así en collage

17/5/20 5:53 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Buena idea chicas

17/5/20 5:53 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Mucha gracias

17/5/20 5:54 p. m. - Maryi J. Aprendiz Santa Rosa: Gracias profe

17/5/20 5:54 p. m. - Luriela C. Aprendiz Santa Rosa: Gracias Profe muy Riko El postre

17/5/20 5:54 p. m. - Fernando Aprendiz Timbio: Y no ocupan tanto espacio jejeje

17/5/20 5:55 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Si claro mil veces mejor, con sola una imagen se ve todo el proceso.

17/5/20 7:04 p. m. - Martha Aprendiz Popayán: <Multimedia omitido>

17/5/20 7:05 p. m. - Martha Aprendiz Popayán: Quedó muy delicioso

17/5/20 8:53 p. m. - Michel Aprendiz Popayán: Muy buen postre profe ✨✨✨

17/5/20 10:34 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Super

17/5/20 10:34 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Felicitaciones chicos

18/5/20 7:17 a. m. - Xiomara Aprendiz Timbio: <Multimedia omitido>

18/5/20 7:17 a. m. - Xiomara Aprendiz Timbio: <Multimedia omitido>

18/5/20 7:17 a. m. - Xiomara Aprendiz Timbio: <Multimedia omitido>

18/5/20 8:01 a. m. - Natalia aprendiz Popayan: <Multimedia omitido>

18/5/20 10:59 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Súper Nata...

18/5/20 11:00 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Buenos días chicos ayer no les pude mandar mi postre terminado por que acá era aislamiento general y necesitaba fresas para la decoración, ya las voy a ir a conseguir y les mando foto. 😊☺

18/5/20 11:00 a. m. - Maryi J. Aprendiz Santa Rosa: Este mensaje fue eliminado

18/5/20 11:01 a. m. - Maryi J. Aprendiz Santa Rosa: Este mensaje fue eliminado

18/5/20 11:02 a. m. - Maryi J. Aprendiz Santa Rosa: Gracias profe

18/5/20 1:43 p. m. - Maria L. aprendiz Popayan: <Multimedia omitido>

18/5/20 1:53 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: D.Maria Luisa muchas gracias..muy bien

18/5/20 2:14 p. m. - Maria L. aprendiz Popayan: A usted muchas gracias

18/5/20 2:47 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Gracias profe. Tocó hacerlo con mango pero quedó delicioso

18/5/20 2:47 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Si me imagino

18/5/20 2:47 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Buena tarde, tan pronto le avisen el código de la ficha se hará el trámite de solicitud de materiales, sin ficha no puedo aprobar el trámite

18/5/20 2:47 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Revisa el correo, tienes pendiente 4 aspirantes

18/5/20 2:48 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Chicos tengo 4 personas que no se han registrado en Sofía plus

18/5/20 2:56 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: 4 personas ya tienen este certificado es por eso que las rechaza el sistema

18/5/20 2:58 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: La verdad que ya están certificadas

18/5/20 2:58 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: que no las aceptan, sino que ya tienen el curso

18/5/20 2:58 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Jhm😒

18/5/20 2:58 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Bueno jefe , yo les digo ...gracias

18/5/20 2:59 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: 1063811031

48600270

34658021

1063814502

18/5/20 2:59 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Quienes son chic@s

18/5/20 2:59 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Me escriben por interno por favor

18/5/20 2:59 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Gracias

18/5/20 3:00 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: <Multimedia omitido>

18/5/20 5:40 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: <Multimedia omitido>

18/5/20 5:40 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: <Multimedia omitido>

18/5/20 5:40 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: <Multimedia omitido>

18/5/20 5:41 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Y así monte unos pequeños bocados del postte

18/5/20 5:41 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: No conseguí fresas x ningún lado

18/5/20 5:41 p. m. - Martha Aprendiz Popayán: Se ven deliciosos y muy bonitos

18/5/20 5:41 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Así que encontré unas pequeñas gomitas

18/5/20 5:41 p. m. - Paola Polindara🕵🏻‍♀️🧿: Para darle un poco de color

18/5/20 5:41 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Puede ser una gran idea para una fiesta infantil, rinde mucho

18/5/20 5:42 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Y la galletica salada le da un sabor más rico ❤️

18/5/20 5:43 p. m. - Yessica Artunduaga: Deli

18/5/20 5:47 p. m. - Janeth Batrios Timbio: Que bonitas 👆🖐️🖐️🖐️😉

18/5/20 5:56 p. m. - Isa Hurtado Timbio: Yo pao

18/5/20 6:21 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Super lindos

18/5/20 6:38 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫:

19/5/20 6:12 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: https://youtu.be/xFv32G5V40k

19/5/20 6:14 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Estimados aprendices , envió video de como preparar una Torta 3 leches, pueden mirarlo los que puedan y cuando les haga llegar el material la practiquen

19/5/20 6:15 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Enseguida mando la guía de aprendizaje para que le den por favor una leída

19/5/20 6:15 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Para que a la hora de llevar la teoría a la práctica, todo sea más sencillo y entendible para ustedes.

19/5/20 6:17 p. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Listo...

19/5/20 6:18 p. m. - Yessica Artunduaga: Vale

19/5/20 6:18 p. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Es un bizcocho tradicional... Excelente...

19/5/20 6:19 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: 🍰❤️

19/5/20 6:19 p. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: La pastelería clásica es la mejor... 😎😎😎

19/5/20 6:22 p. m. - Martha Aprendiz Popayán: Gracias🖐️😈

19/5/20 6:25 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Igual si la quieren practicar en casa lo más pronto posible, que lleguen a tener una fecha especial lo pueden hacer

19/5/20 6:25 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Ya que el material lo que ya conocen siempre se demora una semana más o menos

19/5/20 6:27 p. m. - Blanca junin: Ok profe gracias

19/5/20 6:27 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Recuerden que si necesitan ayuda me llaman y yo con mucho gusto les estaré colaborando

19/5/20 6:39 p. m. - Michel Aprendiz Popayán: Listo profe

19/5/20 7:03 p. m. - Maria L. aprendiz Popayan: Gracias profe!!!

19/5/20 7:37 p. m. - Zully Aprendiz Popayan: Gracias profe

19/5/20 7:37 p. m. - Paola Polindara: Con mucho gusto

19/5/20 8:50 p. m. - Maryi J. Aprendiz Santa Rosa: Listo profe gracias

19/5/20 9:11 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Se ve delicioso! Y lo hace ver tan sencillo de hacer. Ojalá mee quedé bien

19/5/20 9:11 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Gracias por la receta profe

19/5/20 9:17 p. m. - Eugenia G. aprendiz Popayán: Ok profe gracias

19/5/20 9:18 p. m. - Martha Aprendiz Popayán: Gracias profesora,Dios la bendiga

19/5/20 9:55 p. m. - Paola Polindara: Amén chicos , muchas gracias

19/5/20 9:59 p. m. - Fernando Aprendiz Timbio: Este mensaje fue eliminado

19/5/20 10:01 p. m. - Paola Polindara: Yo sé que les va a quedar bien

19/5/20 10:06 p. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Si, lo es...

19/5/20 10:08 p. m. - Paola Polindara: Ojalá todos tengan batidora sino con un buen batidor de mano

19/5/20 10:08 p. m. - Paola Polindara: Tambn me ha salido

19/5/20 10:08 p. m. - Paola Polindara: Para que no se vayan a preocupar

19/5/20 10:08 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Yo no tengo. Tengo un globito

19/5/20 10:09 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: <Multimedia omitido>

19/5/20 10:09 p. m. - Michel Aprendiz Popayán: Natiiii a batir como loca

19/5/20 10:10 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Si. Así me hice mi torta hace ocho días

19/5/20 10:13 p. m. - Eider Cruz Aprendiz SENA: Jajajajaja... Tengo una... Pero aun no tengo el horno...

19/5/20 10:15 p. m. - Paola Polindara: Sale Nata

19/5/20 10:16 p. m. - Paola Polindara: Recuerden que donde vayan a batir

19/5/20 10:16 p. m. - Paola Polindara: Debe de ser un Platón ojalá grandecito, y que este bn seco , sin rastros de grasa ni de agua

19/5/20 10:16 p. m. - Paola Polindara: Sino las claras no les van a montar rapido

19/5/20 10:16 p. m. - Paola Polindara: Pero si una vez lo hicimos en clase con un batidor de esos

19/5/20 10:17 p. m. - Paola Polindara: Hay que tener es paciencia

19/5/20 10:21 p. m. - Janeth Batrios Timbio: 💪💪💪☺

19/5/20 10:22 p. m. - Michel Aprendiz Popayán: fuerza natii ese día nos crecio

19/5/20 10:22 p. m. - Janeth Batrios Timbio: Profe. No se olvide de la guía para leer la receta..☺

19/5/20 10:30 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Siiiii ya hice una torta así y las claras me quedaron a punto. Y crecieron muchísimo. Espero este mee quedé igual. Lo malo es que queda doliendo el brazo 😂

19/5/20 10:31 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: Gracias profe

19/5/20 10:31 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: 😂

19/5/20 10:34 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Si la estoy haciendo

19/5/20 10:35 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Hace rato me tocó parar

19/5/20 10:35 p. m. - Paola Polindara👩‍🏫: Pero ya volví de nuevo a sentarme😄

19/5/20 10:52 p. m. - Natalia aprendiz Popayan: 😂

20/5/20 8:55 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: <Multimedia omitido>

20/5/20 8:55 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: estimados aprendices buenos días , espero todos se encuntren muy bien.

20/5/20 8:58 a. m. - Paola Polindara👩‍🏫: anexo guía de aprendizaje sobre Batidos livianos, es muy importante que le den una leida pues es necesario que antes de llevar el bizcochuelo a la practica conozcan la teoría sobre este tipo de batidos.

20/5/20 9:06 a. m. - Mariela F. Aprendiz Popayán: Buenos días profe..... Muchas gracias

20/5/20 9:07 a. m. - Janeth Batrios Timbio: Buenos días a todos. Buen miércoles 🙌🌹☕

Gracias profe.👈

20/5/20 9:09 a. m. - Natalia aprendiz Popayan: Buenos días. Gracias profe

20/5/20 12:22 p. m. - Martha Aprendiz Popayán: Gracias profesora