CHAT DE WHATSAPP FICHA N° 2139511

24/6/20 6:56 p. m. - Los mensajes en este grupo ahora están protegidos con cifrado de extremo a extremo. Toca para más información.

24/6/20 6:56 p. m. - Paola Polindara creó el grupo "Grupo3 FICHA2139511 SENA"

24/6/20 6:56 p. m. - Paola Polindara te añadió

24/6/20 7:12 p. m. - Paola Polindara: Buenas noches , cordial saludos estimados aprendices ,espero todos se encuentren muy bien.

Soy Paola Polindara instructora del área de panadería y pastelería dirigido a población desplazada y vulnerable,pertenezco al Centro de comercio y servicios Regional Cauca y los estaré orientando durante 1 mes en nuestra formación llamada procesos básicos de pastelería, la formación se brindará con la ayuda de herramientas tecnológicas cómo YouTube, WhatsApp y ocasionalmente por Meet o zoom. Muchas gracias por haber recibido está invitación a realizar esta formación conmigo espero lo hagamos muy sencillo,dinámico y práctico para ustedes. 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 todos, la única forma de yo poderlos certificar es que sean muy juiciosos mandando sus evidencias mediante fotos por este medio Y retroalimentarnos un poco de las practicas realizadas en casa ya que por todo este tema del Covid no estamos permitidos salir aproximadamente de 2 a 3 meses , por ende necesito de su compromiso con está formación que vamos a iniciar JUNTOS, en total veremos 12 productos trabajaremos 2 recetas por semana con apoyo de YouTube mediante vídeo tutorial o secuencia de fotos.. recuerden que cualquier duda por mínima que sea, sí les puedo colaborar con mucho gusto, espero que sean muy juiciosos, qué practiquen en sus casas estas recetas hechas con mucho amor para ustedes y consientan el paladar de su familia.

Sean todos bienvenidos.....y a preparar delicias☺

24/6/20 7:14 p. m. - Paola Polindara: Principalmente les había comentado que el curso era de 60 horas y se llamaba elaboración de productos de pastelería y panadería, lastimosamente ese diseño ya lo quitaron de Sofía plus

24/6/20 7:14 p. m. - Paola Polindara: Entonces PS el único que quedó fue este diseño de 100 horas

24/6/20 7:14 p. m. - Paola Polindara: Un poco más extenso para ustedes

24/6/20 7:14 p. m. - +57 300 8270023: Mil gracias

24/6/20 7:15 p. m. - Paola Polindara: Pero lo bueno es que claramente veremos más recetas, ya que en los otros era la mitad

24/6/20 7:15 p. m. - +57 313 5920240: Muchas gracias ☺

24/6/20 7:15 p. m. - +57 300 8270023: 😍😍😍

24/6/20 7:17 p. m. - Paola Polindara: Me gustaría saber si todos están de acuerdo en los métodos que voy a utilizar para poderles brindar apoyo desde sus casas, esto lo hago en verás de librarme de algún mal comentario o que después hayan quejas, ya que no vamos a trabajar con precensialidad, sino solo por los medios antes mencionados

24/6/20 7:19 p. m. - +57 323 4610770: Gracias por la bienvenida y estoy de acuerdo con la metodología

24/6/20 7:19 p. m. - Paola Polindara: El Sena les brindara un pequeño incentivo en material, con ingredientes que tal vez sea un poco difícil de conseguir en las tiendas, el resto deberán de conseguirlo ustedes

24/6/20 7:19 p. m. - +57 316 4604611: Buenas noches

Si profe, yo no tengo inconveniente con ver el curso por estos medios

24/6/20 7:19 p. m. - +57 314 7128909: Gracias acepto

24/6/20 7:20 p. m. - +57 313 5920240: Yo tampoco tengo problema

24/6/20 7:20 p. m. - Paola Polindara: Ya Dios mediante les llega la otra semana y me estaré contactando co cada uno de ustedes para hacérselo llegar .

24/6/20 7:20 p. m. - Paola Polindara: Que más les cuento chicos...

24/6/20 7:21 p. m. - Paola Polindara: Los podre certificar si me envían la evidencia de por lo menos 9 productos, si los hacen todos PS genial.

24/6/20 7:21 p. m. - +57 300 8270023: De acuerdo querida maestra

24/6/20 7:22 p. m. - Paola Polindara: En el momento que les deje práctica en casa, si tienen alguna duda , pueden sin ningún problema llamarme, normal o video llamada si están muy inseguros de iniciar en este maravilloso mundo de la pastelería, que estoy segura de que le van a coger mucho cariño

24/6/20 7:26 p. m. - Paola Polindara: Así que bueno , no siendo más

24/6/20 7:26 p. m. - Paola Polindara: Los dejo con la primer práctica

24/6/20 7:27 p. m. - Paola Polindara: Ha bueno y los que no me han confirmado si , si les parece bn , por favor responder .....gracias

24/6/20 7:28 p. m. - +57 314 7964975: Buenas noches, estoy de acuerdo con lo estipulado

24/6/20 7:28 p. m. - Estefania: Buenas noches para todos, estoy de acuerdo con la metodología

24/6/20 7:29 p. m. - Paola Polindara: En la pastelería en cuánto a pasteleria tenemos 2 clases de batidos, los primeros (batidos pesados) que son los que contienen un gran porcentaje de materia grasa, cómo por ejemplo:budines,cakes ,brownies entre otros ....

24/6/20 7:30 p. m. - Paola Polindara: Y batidos livianos que son los que tienen una mínima cantidad de materia grasa , como por ejemplo: pionono, bizcochuelo,vainillas

24/6/20 7:31 p. m. - Paola Polindara: Hoy les dejaré a continuación una guía de aprendizaje qué es VITAL que la lean

24/6/20 7:31 p. m. - +57 311 3353238: De acuerdo

24/6/20 7:31 p. m. - Paola Polindara: Para que entiendan después el video.

24/6/20 7:34 p. m. - Paola Polindara: Iniciaremos con batidos pesados.

Aquí veremos la receta de como hacer un pastel de naranja y chocolate (video)

Y como hacer una torta casera , (secuencia de fotos)

Ya queda a su elección cuál de las 2 practicas realizar.

24/6/20 7:37 p. m. - +57 313 5920240: 😍

24/6/20 7:38 p. m. - +57 310 2461277: Buenas noches muchas gracias x la bienvenida profe... Estoy de acuerdo con el método no hay ningún inconveniente

24/6/20 7:38 p. m. - +57 310 2461277: Gracias

24/6/20 7:49 p. m. - Paola Polindara añadió a +57 310 5050544

24/6/20 7:49 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 7:50 p. m. - Mary Hoyos: De acuerdo con la metodología 😊

24/6/20 7:51 p. m. - Paola Polindara: https://www.youtube.com/watch?v=bw_jtK6bWWU

24/6/20 7:51 p. m. - Paola Polindara: entonces primero, por favor leer cuidadosamente la guía de aprendizaje

24/6/20 7:52 p. m. - Paola Polindara: seguido de esto mirar el video cuando ya tengan los insumos comprados, en la guía de aprendizaje esta lo necesitan tener para hacer la torta de naranja

24/6/20 7:55 p. m. - Paola Polindara: les recomiendo que empiezen esta practica comprando lo necesario para que no les salga tan caro, y hacer la cantidad que dice la receta , ya que es su primer pastel o no se si para muchos no lo sea, pero dado el caso

24/6/20 7:55 p. m. - Paola Polindara: si les queda bn la receta ya poco a poco iran doblando las cantidades , sin echar a perder material.

24/6/20 7:57 p. m. - Paola Polindara: hay plazo de entrega hasta el dia DOMINGO

24/6/20 7:58 p. m. - Paola Polindara: como todos se comprometieron conmigo espero sean muy juiciosos con la entrega de evidencias, con una sola foto en collage es suficiente.

24/6/20 7:58 p. m. - Paola Polindara: asi no se les acumula trabajo

24/6/20 7:58 p. m. - Paola Polindara: o 2 practicas seguidas

24/6/20 7:58 p. m. - +57 313 5920240: Ok 👌

24/6/20 7:59 p. m. - Paola Polindara añadió a +57 320 6913017

24/6/20 7:59 p. m. - +57 310 2461277: Ok entendido

24/6/20 8:01 p. m. - Paola Polindara: les voy a compartir una secuencia de fotos de como hacer una torta casera, para las personas que deseen hacer mejor esta receta, las dos recetas necesitan la misma técnica del cremado o cremage

24/6/20 8:02 p. m. - +57 310 2461277: ⁉️

24/6/20 8:03 p. m. - +57 314 6221127: Gracias

24/6/20 8:13 p. m. - +57 322 7922430: Buenas noches profesora estoy de acuerdo con la metodología, muchas gracias, feliz noche.

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:18 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

24/6/20 8:22 p. m. - +57 323 4610770: Profe, cuando se agregan la harina y las claras no es mejor hacerlo de manera envolvente?

24/6/20 8:22 p. m. - +57 323 4610770: Y nos podría regalar las cantidades de ésta última receta por favor ?

24/6/20 8:23 p. m. - Paola Polindara: INGREDIENTES PARA LA TORTA CASERA.

1/2 Lb de Harina

1/2 lb de mantequilla

200 gr de azúcar

7 huevos.

2 copas de esencia de vainilla

2 copas de esencia de Ron con pasas.

5 limones Tahití (ralladura)

100 gr de fruta cristalizada.

80 gr de coco deshidratado simple

80 gr de nueces

100 gr de pasas.

80 gr de brevas.

18 gr de polvo de hornear.

24/6/20 8:24 p. m. - Paola Polindara: De las 2 maneras me funciona bn...

24/6/20 8:25 p. m. - Paola Polindara: Quedo pendiente chicos a sus dudas ....que pasen buena noche🖤

24/6/20 8:25 p. m. - +57 313 5920240: Gracias buenas noches

24/6/20 8:27 p. m. - +57 300 8270023: Uno puede omitir la fruta cristalizada?

24/6/20 8:32 p. m. - Paola Polindara: Si

24/6/20 8:32 p. m. - Paola Polindara: Lo que más te gusté

24/6/20 8:45 p. m. - +57 311 3353238: Gracias

24/6/20 11:19 p. m. - +57 321 4016985: Hola mi paho que pena la hora

26/6/20 7:24 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

26/6/20 7:26 p. m. - +57 320 6913017: 😍👩‍🍳perfecto 👌

26/6/20 7:26 p. m. - +57 300 8270023: Que bonito

26/6/20 7:52 p. m. - +57 321 4016985: Muy bien mi querida profesora😉👄🤙

27/6/20 5:43 p. m. - Mary Hoyos: <Multimedia omitido>

27/6/20 5:43 p. m. - +57 300 8270023: Lindoo

27/6/20 6:21 p. m. - Paola Polindara: buen trabajo Mary

27/6/20 6:21 p. m. - Paola Polindara: espero la evidencia de los demas

27/6/20 6:35 p. m. - +57 313 5920240: <Multimedia omitido>

27/6/20 6:35 p. m. - Paola Polindara: Quiere buen corte chicas .. felicitaciones

27/6/20 7:43 p. m. - Estefania: <Multimedia omitido>

27/6/20 10:59 p. m. - +57 321 3070514: Buenas noches comparto mi evidencia

27/6/20 10:59 p. m. - +57 321 3070514: <Multimedia omitido>

28/6/20 9:23 a. m. - +57 316 4604611: <Multimedia omitido>

28/6/20 10:43 a. m. - Paola Polindara: Buen trabajo Nelson

28/6/20 10:43 a. m. - Paola Polindara: Muy bn Valentina 🖤

28/6/20 7:39 p. m. - +57 314 7964975: <Multimedia omitido>

28/6/20 7:39 p. m. - +57 314 7964975: Buenas noches, envío mi evidencia

28/6/20 7:42 p. m. - Paola Polindara: Katherine buen dia, cómo estas

28/6/20 7:43 p. m. - Paola Polindara: mami regalame una foto , q salgas tú

28/6/20 7:48 p. m. - +57 314 7964975: <Multimedia omitido>

28/6/20 7:53 p. m. - Paola Polindara: super, a la proxima no te olvides del gorro y del tapabocas

28/6/20 7:55 p. m. - +57 314 7964975: Si. Lo olvidé esta vez, la próxima o utilizo.

Gracias

28/6/20 7:55 p. m. - Paola Polindara: Vale señorita

28/6/20 7:56 p. m. - Paola Polindara: Buen trabajo

28/6/20 8:18 p. m. - +57 310 2461277: <Multimedia omitido>

28/6/20 8:24 p. m. - Paola Polindara: Que bonito

28/6/20 8:24 p. m. - Paola Polindara: Daniela

28/6/20 8:24 p. m. - Paola Polindara: Buen trabajo

28/6/20 8:24 p. m. - +57 310 2461277: Gracias 🤳🏻😉

28/6/20 9:28 p. m. - +57 300 8270023: <Multimedia omitido>

28/6/20 9:53 p. m. - Paola Polindara: Buen trabajo Gabi, se ve de muy buena miga...qué tal el sabor?😊

28/6/20 10:05 p. m. - +57 300 8270023: Yum yum

28/6/20 10:05 p. m. - +57 300 8270023:

29/6/20 12:19 p. m. - Paola Polindara: Buenas tardes estimados aprendices espero todos se encuentren muy bn, quisiera saber cómo van con la primer práctica que les deje a las personitas que aún no han mandado su evidencia, estoy esperando que se pongan al dia la mayoría para

pasar a la otra receta....agradecería su compromiso con la formación, quedo atenta a cualquier inquietud que tengan...feliz día 🌹

29/6/20 12:25 p. m. - +57 323 4610770: <Multimedia omitido>

29/6/20 12:26 p. m. - Paola Polindara: exelente Diana, muchas gracias.

29/6/20 12:26 p. m. - Paola Polindara: ‍

29/6/20 12:43 p. m. - +57 323 4610770: A usted profe.

3/7/20 9:15 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 9:15 a. m. - Paola Polindara: https://youtu.be/25-7RXjem3I

3/7/20 9:16 a. m. - Paola Polindara: estimados aprendicesbuenos días, espero todos se encuntren muy bien.

me excuso por haber estado un poco ausente por aquí,esta semana nos dejaron un trabajo bastante largo y apenas ayer pude montar una nueva receta

3/7/20 9:17 a. m. - Paola Polindara: les comparto 2 recetas

3/7/20 9:17 a. m. - Paola Polindara: con su guía de aprendizaje

3/7/20 9:18 a. m. - Paola Polindara: vamos hacer un delicioso pan napolitano y unas galleticas rellenas de dulce de guayaba, aprovechando su cosecha

3/7/20 9:18 a. m. - Paola Polindara: les envié el video tutorial de cómo realizar el pan

3/7/20 9:18 a. m. - Paola Polindara: y les voy a mandar una secuencia de fotos de cómo hacer las galleticas.

3/7/20 9:22 a. m. - Paola Polindara: hay unos aprendices que faltan de mandar su primer evidencia, recordemos que fue un compromiso de todos el asumir esta formación , espero no se dejen coger ventaja de las proximas recetas y se pongan al día si no simplemente no se certificaran.

3/7/20 9:23 a. m. - Paola Polindara: recuerden que es muy importante darle una leida a la guía de aprendizaje , para que cuando vayan a la practica todo sea mas facil de entender.

3/7/20 9:24 a. m. - +57 313 5920240: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:36 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:36 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:36 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:36 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:36 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:36 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:36 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:36 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:37 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 10:47 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 12:06 p. m. - Paola Polindara: Técnica del frezado

3/7/20 12:06 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

3/7/20 4:38 p. m. - +57 310 2461277: Ok muchas gracias

3/7/20 4:38 p. m. - +57 310 2461277: Hasta cuando hay plazo de entregar

3/7/20 4:38 p. m. - +57 310 2461277: ????

3/7/20 5:23 p. m. - Paola Polindara: Hasta el martes

3/7/20 5:23 p. m. - Paola Polindara: ☺

3/7/20 6:15 p. m. - +57 310 2461277: Vale gracias

3/7/20 6:17 p. m. - Paola Polindara: CUALQUIER DUDA, ME ESCRIBEN

3/7/20 6:17 p. m. - Paola Polindara: ☺

3/7/20 7:07 p. m. - +57 310 2461277: Ok gracias

4/7/20 9:53 a. m. - Paola Polindara: Chicos buenos días si tienen dudas el día de hoy , voy a tener mi teléfono apagado pero me pueden llamr al 3136010784

4/7/20 6:53 p. m. - +57 314 7128909 salió del grupo

4/7/20 7:08 p. m. - +57 321 3070514: <Multimedia omitido>

5/7/20 10:49 a. m. - +57 313 5920240: <Multimedia omitido>

5/7/20 10:49 a. m. - +57 313 5920240: <Multimedia omitido>

5/7/20 2:10 p. m. - +57 321 3070514: <Multimedia omitido>

5/7/20 2:12 p. m. - +57 321 3070514: Buen día envió evidencia del Pan Napolitano

5/7/20 10:26 p. m. - +57 310 2461277: <Multimedia omitido>

5/7/20 11:08 p. m. - +57 310 2461277: <Multimedia omitido>

7/7/20 9:27 a. m. - +57 316 4604611: <Multimedia omitido>

7/7/20 9:29 a. m. - +57 311 3353238 salió del grupo

7/7/20 9:42 p. m. - +57 322 7922430: <Multimedia omitido>

8/7/20 1:56 p. m. - Paola Polindara: Se ven hermosas

8/7/20 1:57 p. m. - Paola Polindara: Brn trabjo Nelson

8/7/20 1:57 p. m. - Paola Polindara: Buen trabajo muñe

8/7/20 1:57 p. m. - Paola Polindara: Este mensaje fue eliminado

8/7/20 1:59 p. m. - Paola Polindara: Apenas me arreglaron el celu

8/7/20 1:59 p. m. - Paola Polindara: Chicos, mañana les comparto Dios mediante otra rceta

8/7/20 1:59 p. m. - Paola Polindara: Felicitaciones por su compromiso

8/7/20 1:59 p. m. - Paola Polindara: Y esperando que los demás se pongan al día

8/7/20 1:59 p. m. - Paola Polindara: Gracias

8/7/20 9:46 p. m. - Mary Hoyos: <Multimedia omitido>

8/7/20 9:53 p. m. - Estefania: <Multimedia omitido>

8/7/20 10:12 p. m. - Paola Polindara: Súper Estefanía

8/7/20 10:13 p. m. - Paola Polindara: Te felicito

8/7/20 10:13 p. m. - Paola Polindara: 😍

9/7/20 1:33 a. m. - +57 323 4610770: <Multimedia omitido>

9/7/20 8:26 a. m. - Paola Polindara: Gracias Diana, buen trabajo

11/7/20 7:53 p. m. - Paola Polindara: https://youtu.be/-Vwif_9-MC0

11/7/20 7:54 p. m. - Paola Polindara: Chicos buenas noches , les comparto la siguiente receta, espero la disfruten.😍🍓👆

11/7/20 8:02 p. m. - +57 310 2461277: Buenas noches

11/7/20 8:02 p. m. - +57 310 2461277: Profe hasta cuando hay plazo de entregar???

12/7/20 10:08 a. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

12/7/20 10:08 a. m. - +57 310 2461277: Ok gracias

12/7/20 10:10 a. m. - Paola Polindara: Para los que nos me han mandado evidencias , agradecería se pusieran al día.

12/7/20 7:27 p. m. - Paola Polindara: chicos buenas noches, para comentarles que ya llego su material de formación

12/7/20 7:27 p. m. - Paola Polindara: agradecería que cada uno se ponga en contacto conmigo para hacerlo llegar

12/7/20 7:28 p. m. - Paola Polindara: mañana en la tarde

12/7/20 7:28 p. m. - Paola Polindara: gracias.

12/7/20 7:54 p. m. - +57 321 3070514: Ok, profe mañana en la tarde a que hora recojo el material de Katherine Munera y Valentina Rodríguez

12/7/20 8:02 p. m. - Paola Polindara: Listo

12/7/20 8:06 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

12/7/20 8:09 p. m. - +57 310 2461277: Profe a mi me queda fácil en la terminal ya q trabajo cerca

12/7/20 8:11 p. m. - Paola Polindara: listo

12/7/20 8:42 p. m. - +57 323 4610770: A mí igual pro

12/7/20 10:08 p. m. - +57 310 2461277: <Multimedia omitido>

13/7/20 9:06 a. m. - Paola Polindara: Buenos días chicos, cuando rellenen la tarta con la crema de Chocolate deben de refrigerarla 1 hora ok?

13/7/20 9:08 a. m. - Paola Polindara: Y la crema de avellanas viene siendo la nutella o en D1 venden una muy Rica y más económica se llama nuzart ,súper recomendada.

13/7/20 5:57 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

13/7/20 5:57 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

13/7/20 5:58 p. m. - Paola Polindara: <Multimedia omitido>

13/7/20 6:21 p. m. - +57 310 2461277: Ok profe gracias

13/7/20 6:22 p. m. - Mary Hoyos: Gracias pao

13/7/20 6:57 p. m. - Paola Polindara: Vale

14/7/20 10:53 a. m. - +57 300 8270023: Buen día compañeros. Paola tiene el celular dañado y me dice q por favor le hablen para cualquier duda a este numero +57 316 4701872

14/7/20 10:54 a. m. - +57 300 8270023: Y para los q hay q entregar los insumos en popayan de igual manera se comuniquen cn ella

14/7/20 10:54 a. m. - +57 300 8270023: Ella los atiende por ese medio

14/7/20 10:55 a. m. - Mary Hoyos: Gracias

14/7/20 10:58 a. m. - +57 310 2461277: Ok gracias

14/7/20 11:01 a. m. - Mary Hoyos: <Multimedia omitido>

14/7/20 11:02 a. m. - Mary Hoyos: Muchachos esto dice la profe, a los que tengamos que recibir en Popayán (todos en la terminal)

14/7/20 11:32 a. m. - +57 310 2461277:

14/7/20 11:32 a. m. - +57 310 2461277: Daniela Gutiérrez

14/7/20 1:15 p. m. - +57 300 8270023: <Multimedia omitido>

14/7/20 1:16 p. m. - +57 323 4610770: Diana Carolina Rengifo Arias

14/7/20 1:16 p. m. - +57 300 8270023: Q le hablen a ella

14/7/20 1:16 p. m. - +57 300 8270023: Al wsp

14/7/20 1:16 p. m. - +57 300 8270023: A este

14/7/20 1:16 p. m. - +57 300 8270023: Con los datos porfa

14/7/20 1:48 p. m. - Mary Hoyos: <Multimedia omitido>

14/7/20 1:48 p. m. - Mary Hoyos: Por favor!! Alguien más que tenga que recibir en Popayán?????

14/7/20 2:38 p. m. - Mary Hoyos: <Multimedia omitido>

14/7/20 2:38 p. m. - Mary Hoyos: <Multimedia omitido>

14/7/20 2:38 p. m. - Mary Hoyos: <Multimedia omitido>

14/7/20 2:49 p. m. - Mary Hoyos: <Multimedia omitido>

15/7/20 2:00 p. m. - Mary Hoyos: Muchachos buenas tardes.

Los que vivan en timbio sean tan amables de ir a recoger los materiales va la casa de la profe paola

Ella vive llegando al ancianato en San Cayetano

Que la llamen antes de subir por favor Y