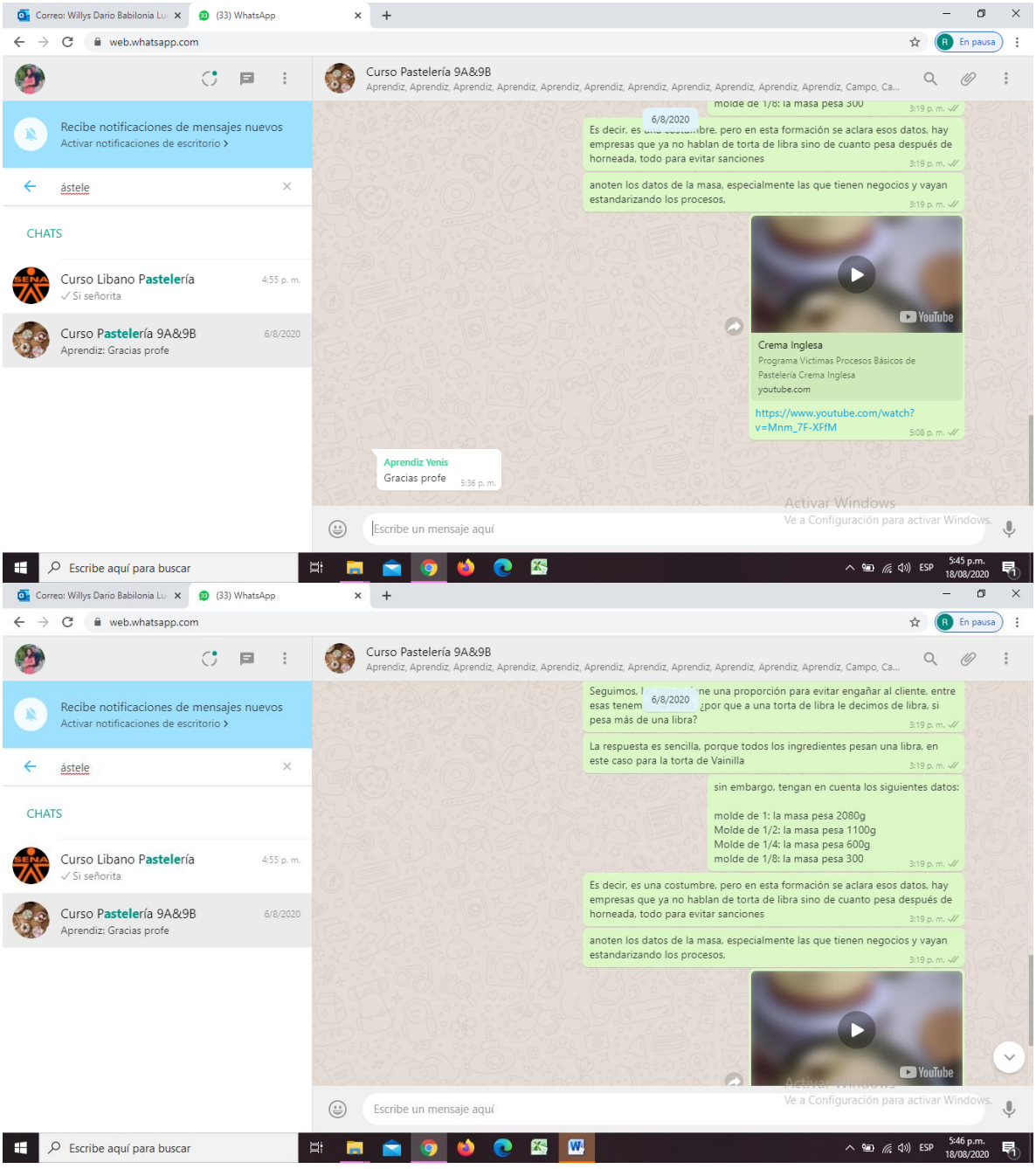
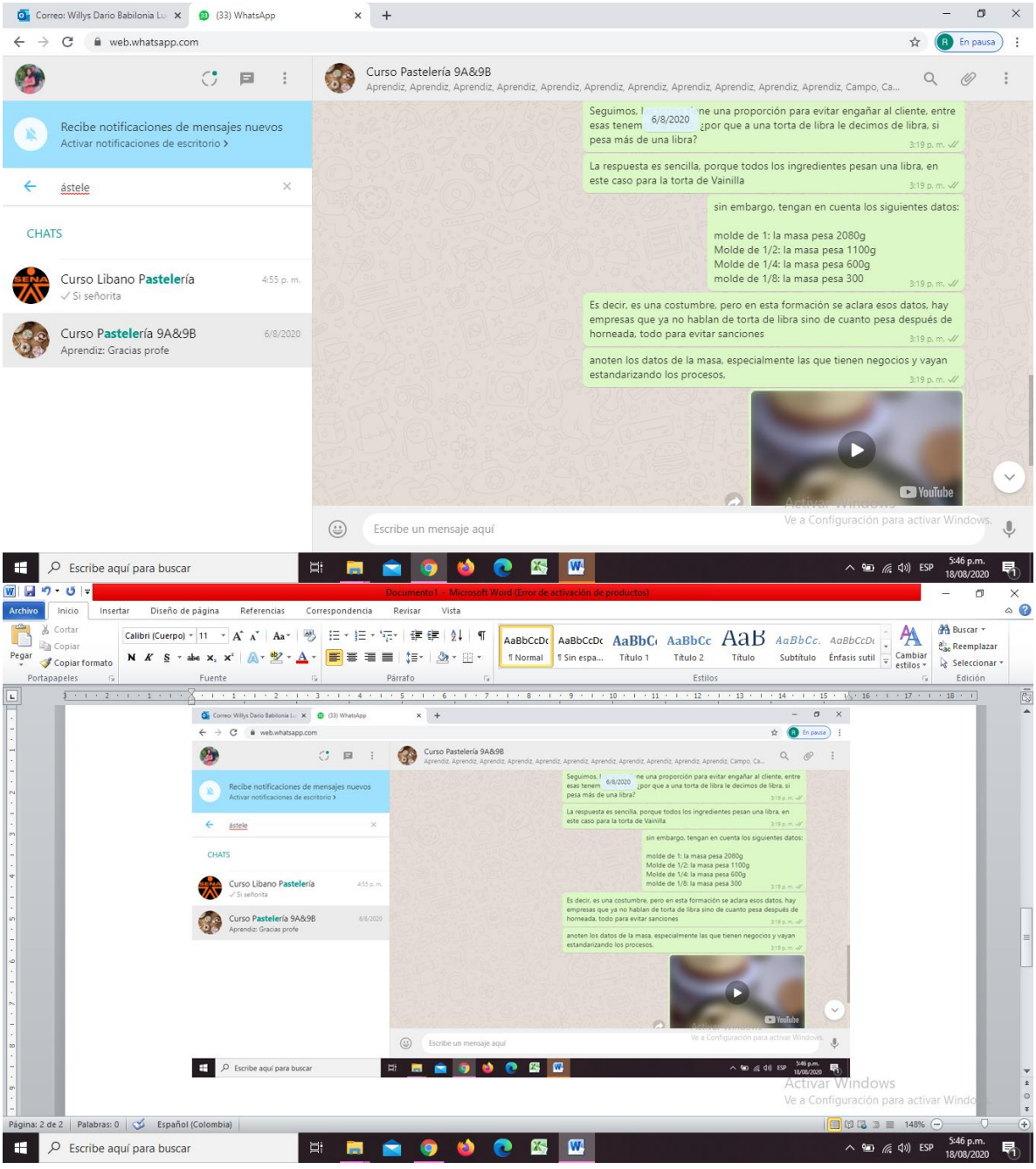
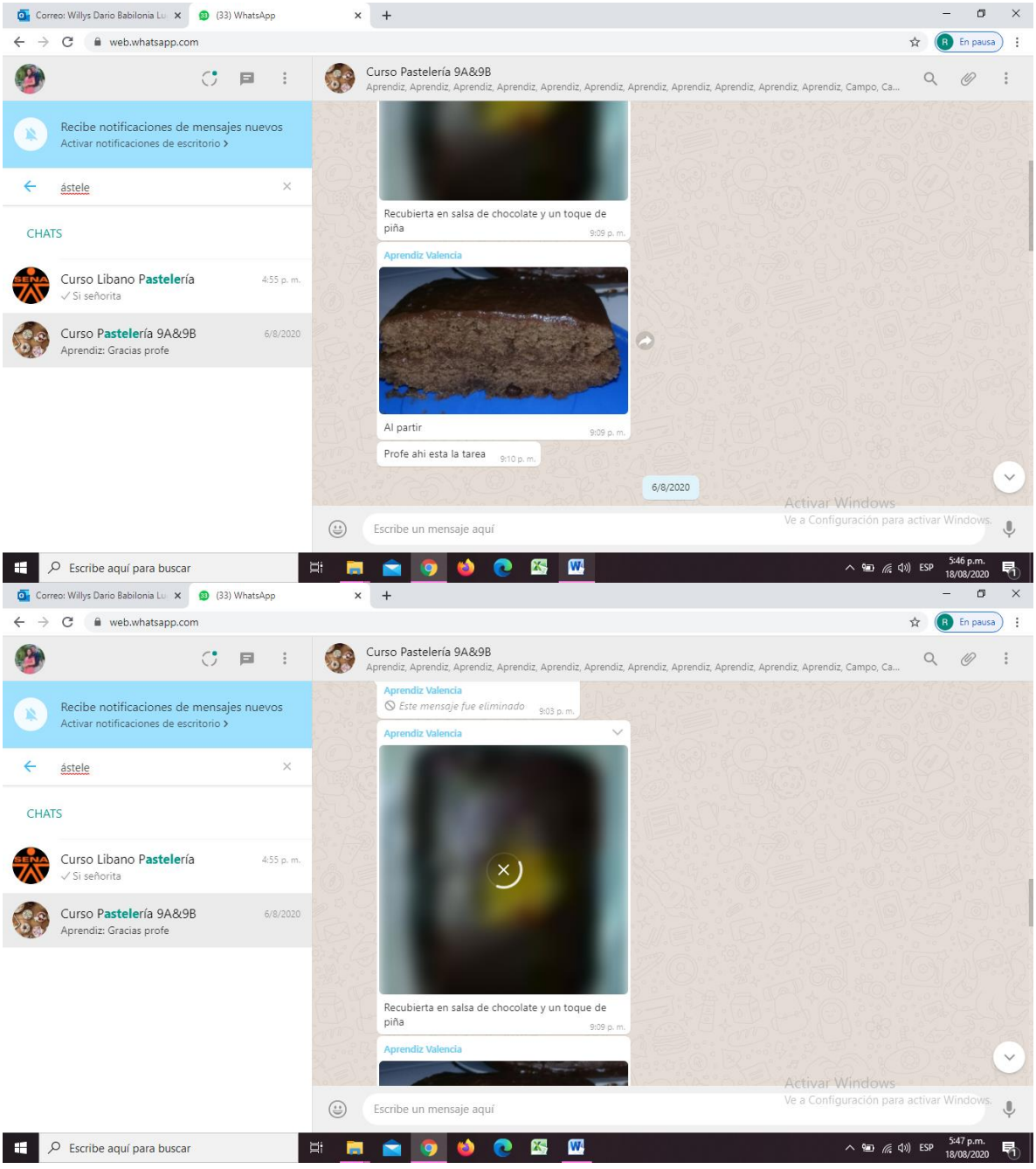
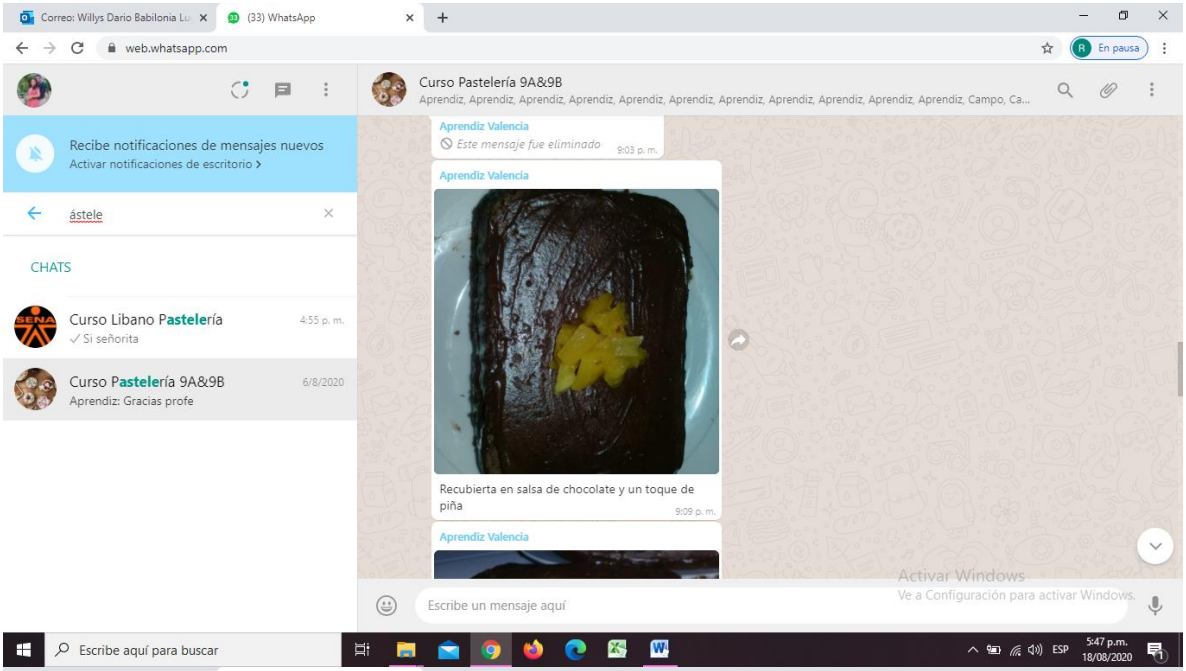

Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
molde de 1/8: la masa pesa 300
3:19 p. m.
6/8/2020
Es decir, es una costumbre, pero en esta formación se aclara esos datos, hay empresas que ya no hablan de torta de libra sino de cuanto pesa después de horneada, todo para evitar sanciones
3:19 p. m.
anoten los datos de la masa, especialmente las que tienen negocios y vayan estandarizando los procesos,
3:19 p. m.
YouTube
Crema Inglesa
Programa Victimas Procesos Básicos de Pastelería Crema Inglesa
youtube.com
https://www.youtube.com/watch?v=Mnm_7F-XFfM
5:08 p. m.
Aprendiz Yenis
Gracias profe
5:36 p. m.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:45 p.m.
18/08/2020

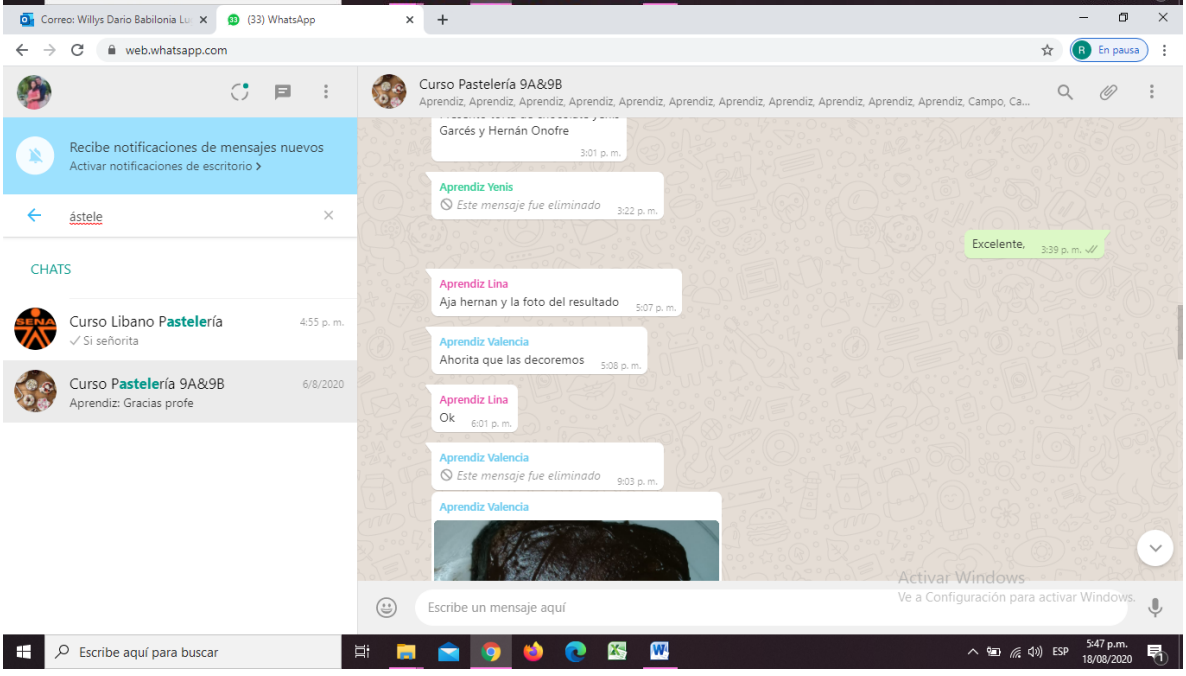
Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
6/8/2020
¿por que a una torta de libra le decimos de libra, si pesa más de una libra?
3:19 p. m.
La respuesta es sencilla, porque todos los ingredientes pesan una libra, en este caso para la torta de Vainilla
3:19 p. m.
sin embargo, tengan en cuenta los siguientes datos:
molde de 1: la masa pesa 2080g
Molde de 1/2: la masa pesa 1100g
Molde de 1/4: la masa pesa 600g
molde de 1/8: la masa pesa 300
3:19 p. m.
Es decir, es una costumbre, pero en esta formación se aclara esos datos, hay empresas que ya no hablan de torta de libra sino de cuanto pesa después de horneada, todo para evitar sanciones
3:19 p. m.
anoten los datos de la masa, especialmente las que tienen negocios y vayan estandarizando los procesos,
3:19 p. m.
YouTube
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:46 p.m.
18/08/2020

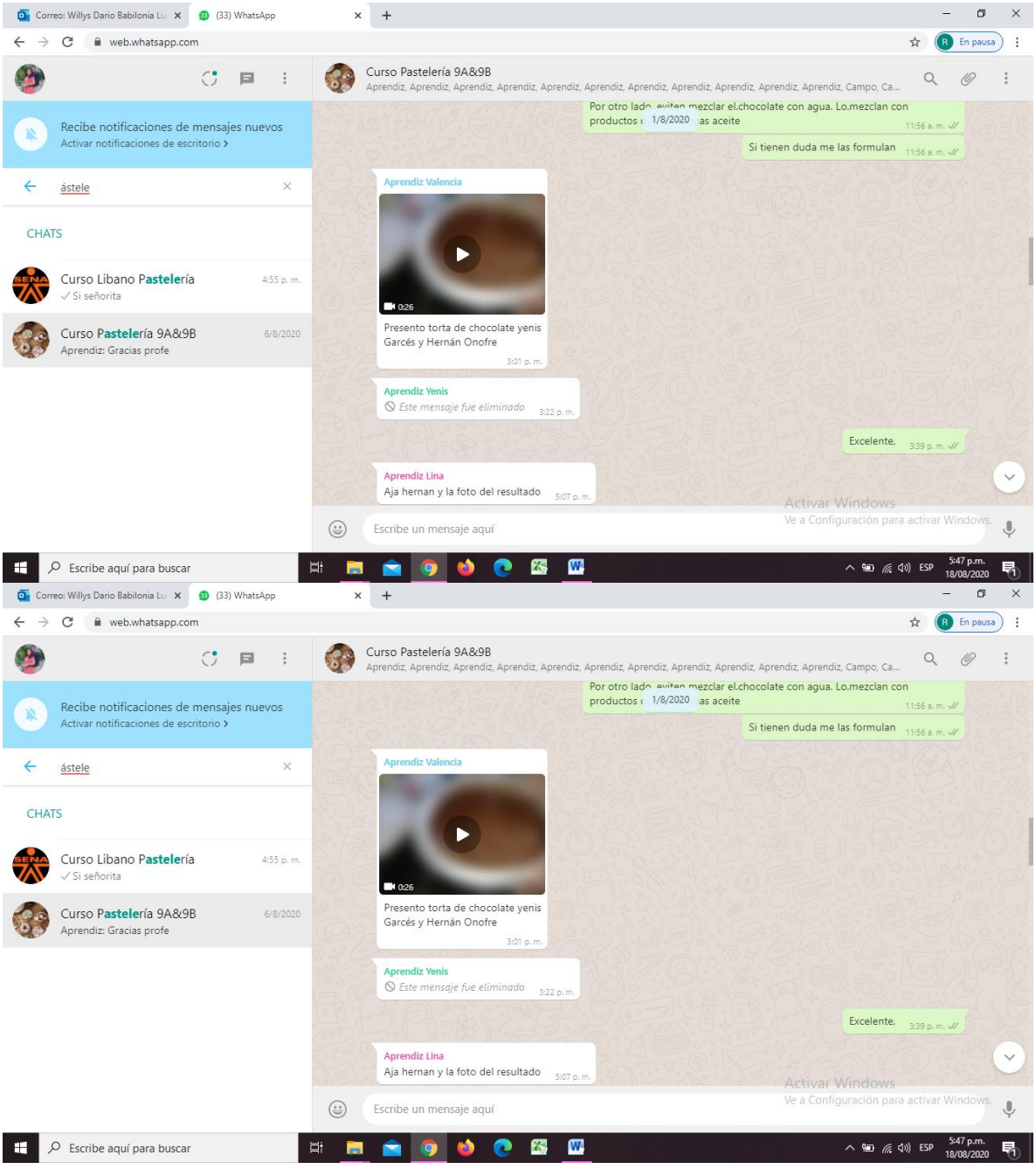

Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
Si señorita
4:55 p. m.
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz: Gracias profe
6/8/2020
Seguimos, l 6/8/2020 ne una proporción para evitar engañar al cliente, entre esas tenem ¿por que a una torta de libra le decimos de libra, si pesa más de una libra?
3:19 p. m.
La respuesta es sencilla, porque todos los ingredientes pesan una libra, en este caso para la torta de Vainilla
3:19 p. m.
sin embargo, tengan en cuenta los siguientes datos:
molde de 1: la masa pesa 2080g
Molde de 1/2: la masa pesa 1100g
Molde de 1/4: la masa pesa 600g
molde de 1/8: la masa pesa 300
3:19 p. m.
Es decir, es una costumbre, pero en esta formación se aclara esos datos, hay empresas que ya no hablan de torta de libra sino de cuanto pesa después de horneada, todo para evitar sanciones
3:19 p. m.
anoten los datos de la masa, especialmente las que tienen negocios y vayan estandarizando los procesos,
3:19 p. m.
YouTube
Escribe un mensaje aquí
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
ESP
5:46 p.m.
18/08/2020
Documento1 - Microsoft Word (Error de activación de productos)
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño de página
Referencias
Correspondencia
Revisar
Vista
Pegar
Cortar
Copiar
Copiar formato
Portapapeles
Calibri (Cuerpo)
11
Fuente
Párrafo
Normal
Sin espa...
Título 1
Título 2
Título
Subtítulo
Énfasis sutil
Cambiar estilos
Estilos
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
Edición
Página: 2 de 2
Palabras: 0
Español (Colombia)
148%


Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
Recubierta en salsa de chocolate y un toque de piña
9:09 p. m.
Aprendiz Valencia
Al partir
9:09 p. m.
Profe ahi esta la tarea
9:10 p. m.
6/8/2020
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:46 p.m.
18/08/2020

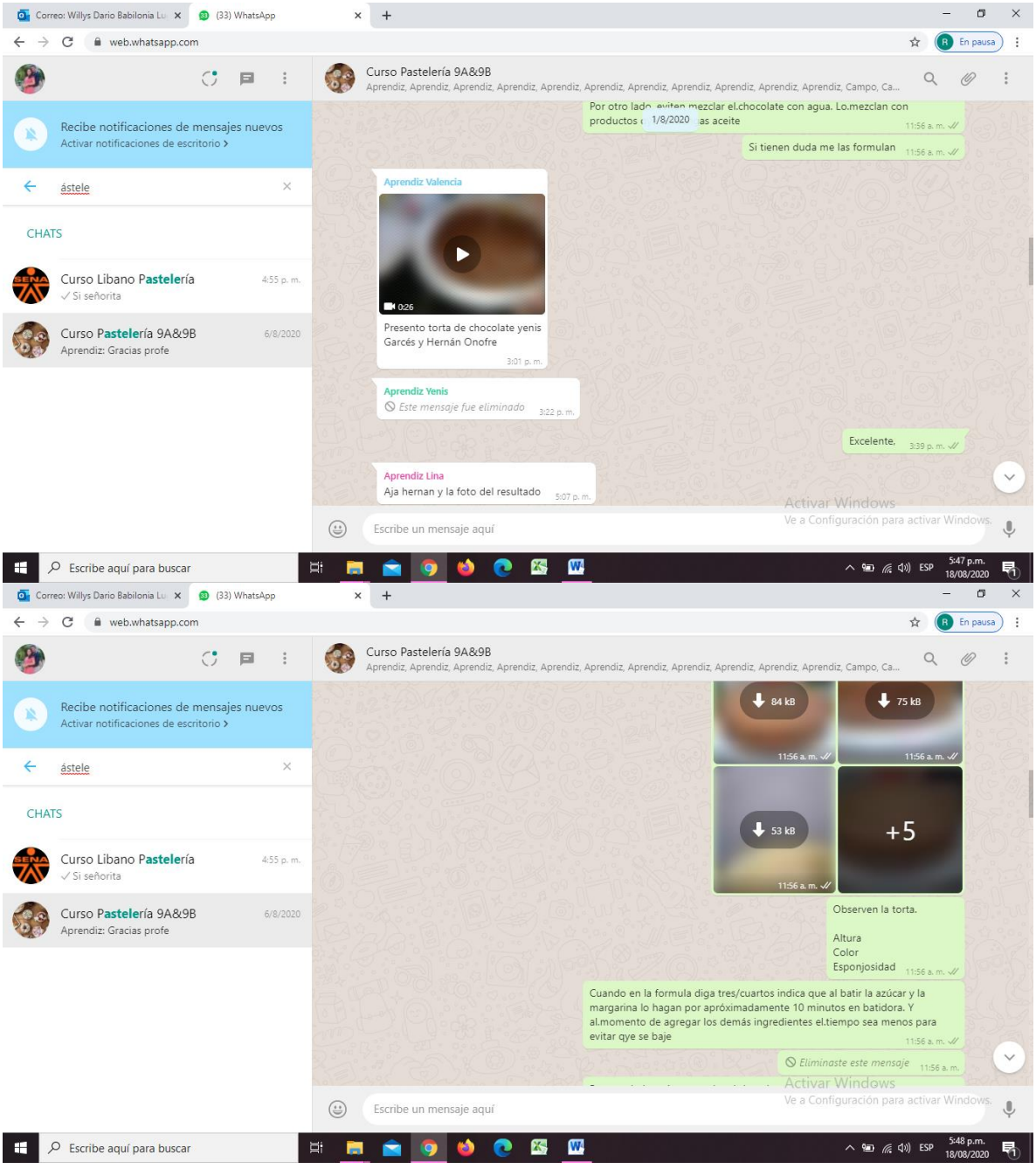
Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
Aprendiz Valencia
Este mensaje fue eliminado
9:03 p. m.
Aprendiz Valencia
Recubierta en salsa de chocolate y un toque de piña
9:09 p. m.
Aprendiz Valencia
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:47 p.m.
18/08/2020


Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
Aprendiz Valencia
Este mensaje fue eliminado
9:03 p. m.
Aprendiz Valencia
Recubierta en salsa de chocolate y un toque de piña
9:09 p. m.
Aprendiz Valencia
Escribe un mensaje aquí
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
ESP
5:47 p.m.
18/08/2020

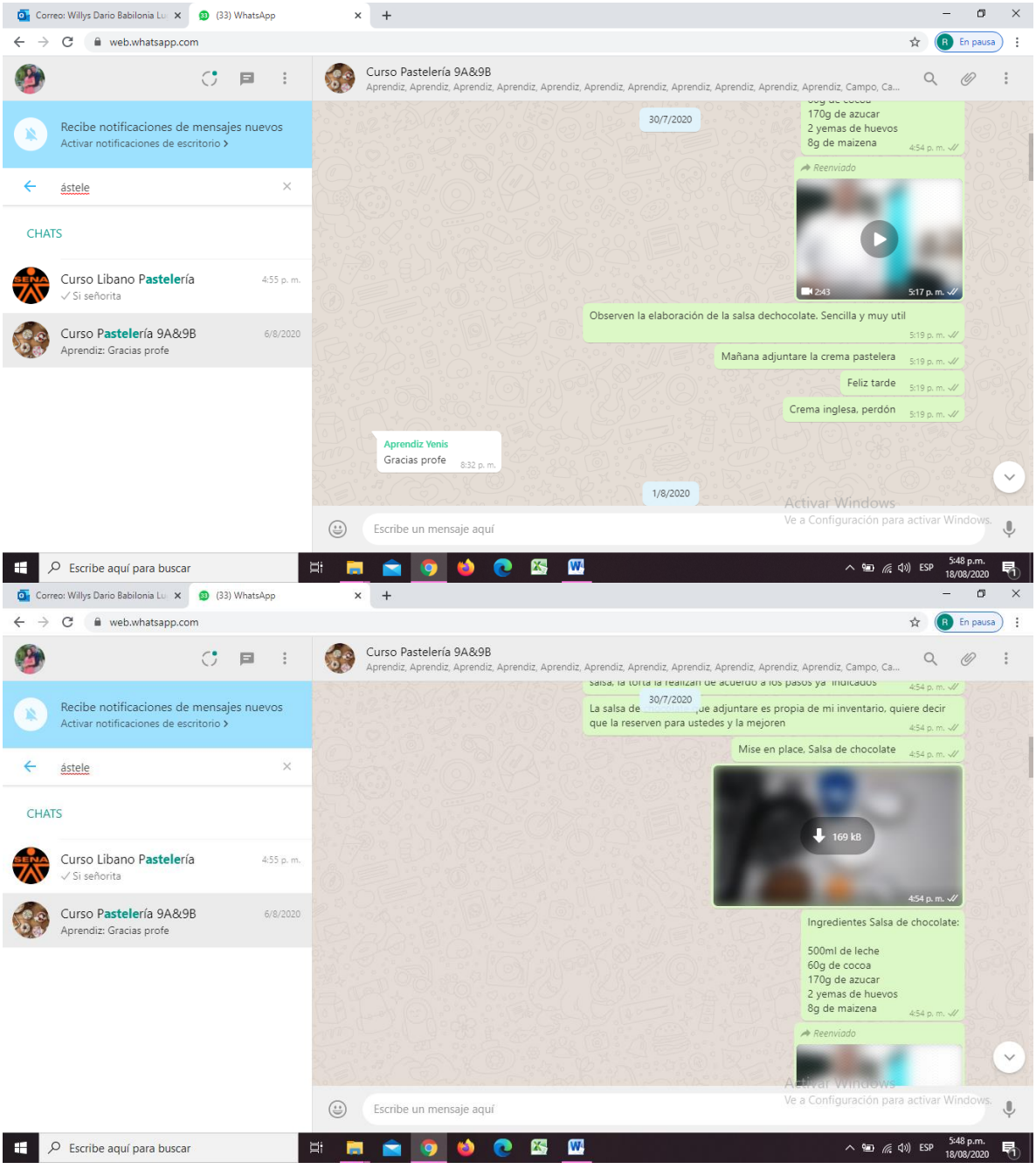

Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Garcés y Hernán Onofre
3:01 p. m.
Aprendiz Yenis
Este mensaje fue eliminado
3:22 p. m.
Excelente.
3:39 p. m.
Aprendiz Lina
Aja hernan y la foto del resultado
5:07 p. m.
Aprendiz Valencia
Ahorita que las decoremos
5:08 p. m.
Aprendiz Lina
Ok
6:01 p. m.
Aprendiz Valencia
Este mensaje fue eliminado
9:03 p. m.
Aprendiz Valencia
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
Escribe un mensaje aquí
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
ESP
5:47 p.m.
18/08/2020



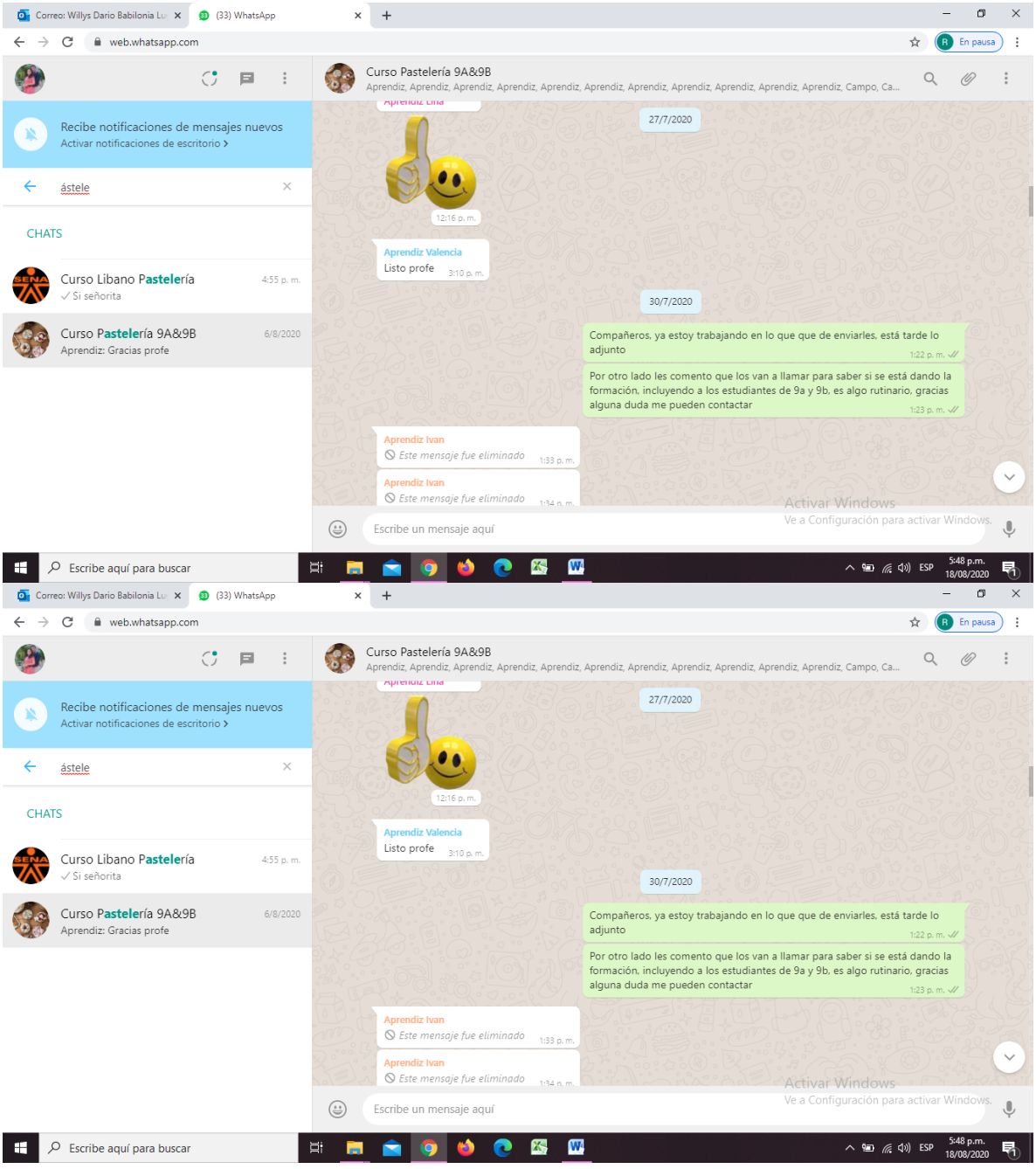
Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
Por otro lado, eviten mezclar el.chocolate con agua. Lo.mezclan con productos 1/8/2020 as aceite
11:56 a. m.
Si tienen duda me las formulan
11:56 a. m.
Aprendiz Valencia
0:26
Presento torta de chocolate yenis Garcés y Hernán Onofre
3:01 p. m.
Aprendiz Yenis
Este mensaje fue eliminado
3:22 p. m.
Excelente.
3:39 p. m.
Aprendiz Lina
Aja hernan y la foto del resultado
5:07 p. m.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:47 p.m.
18/08/2020


Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
Por otro lado, evitar mezclar el chocolate con agua. Lo mezclan con productos
1/8/2020
as aceite
11:56 a. m.
Si tienen duda me las formulan
11:56 a. m.
Aprendiz Valencia
0:26
Presento torta de chocolate yenis Garcés y Hernán Onofre
3:01 p. m.
Aprendiz Yenis
Este mensaje fue eliminado
3:22 p. m.
Excelente.
3:39 p. m.
Aprendiz Lina
Aja hernan y la foto del resultado
5:07 p. m.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:47 p.m.
18/08/2020

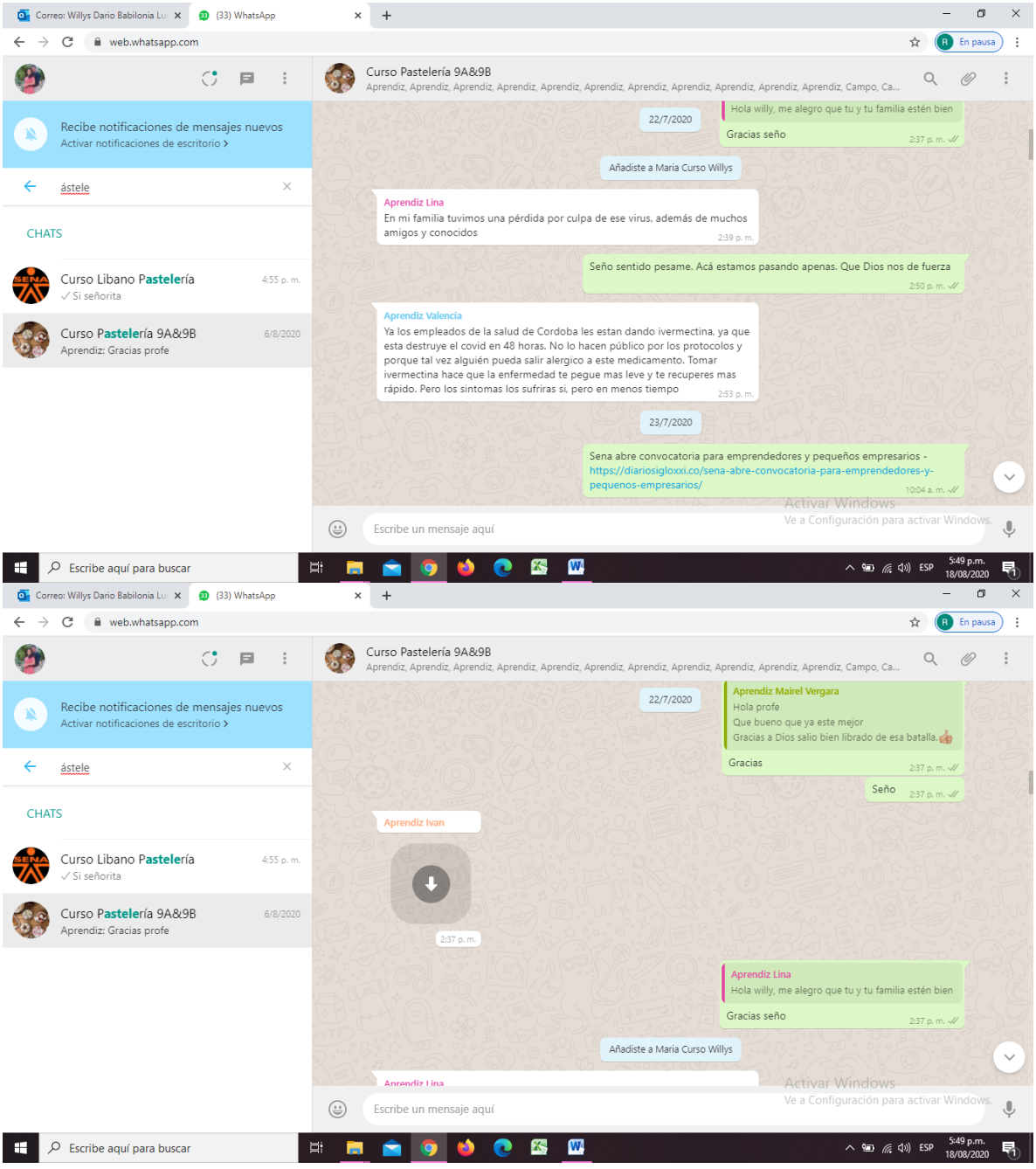
Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
84 kB
11:56 a. m.
75 kB
11:56 a. m.
53 kB
11:56 a. m.
+5
Observen la torta.
Altura
Color
Esponjosidad
11:56 a. m.
Cuando en la formula diga tres/cuartos indica que al batir la azúcar y la margarina lo hagan por apróximadamente 10 minutos en batidora. Y al.momento de agregar los demás ingredientes el.tiempo sea menos para evitar qye se baje
11:56 a. m.
Eliminaste este mensaje
11:56 a. m.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:48 p.m.
18/08/2020


Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
Si señorita
4:55 p. m.
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz: Gracias profe
6/8/2020
30/7/2020
170g de azucar
2 yemas de huevos
8g de maizena
4:54 p. m.
Reenviado
2:43
5:17 p. m.
Observen la elaboración de la salsa dechocolate. Sencilla y muy util
5:19 p. m.
Mañana adjuntare la crema pastelera
5:19 p. m.
Feliz tarde
5:19 p. m.
Crema inglesa, perdón
5:19 p. m.
Aprendiz Yenis
Gracias profe
8:32 p. m.
1/8/2020
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:48 p.m.
18/08/2020

Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
Si señorita
4:55 p. m.
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz: Gracias profe
6/8/2020
30/7/2020
La salsa de ue adjuntare es propia de mi inventario, quiere decir que la reserven para ustedes y la mejoren
4:54 p. m.
Mise en place, Salsa de chocolate
4:54 p. m.
169 kB
4:54 p. m.
Ingredientes Salsa de chocolate:
500ml de leche
60g de cocoa
170g de azucar
2 yemas de huevos
8g de maizena
4:54 p. m.
Reenviado
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:48 p.m.
18/08/2020



Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
27/7/2020
12:16 p. m.
Aprendiz Valencia
Listo profe
3:10 p. m.
30/7/2020
Compañeros, ya estoy trabajando en lo que que de enviarles, está tarde lo adjunto
1:22 p. m.
Por otro lado les comento que los van a llamar para saber si se está dando la formación, incluyendo a los estudiantes de 9a y 9b, es algo rutinario, gracias alguna duda me pueden contactar
1:23 p. m.
Aprendiz Ivan
Este mensaje fue eliminado
1:33 p. m.
Aprendiz Ivan
Este mensaje fue eliminado
1:34 p. m.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:48 p.m.
18/08/2020


Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
22/7/2020
Hola willy, me alegro que tu y tu familia estén bien
Gracias seño
2:37 p. m.
Añadiste a Maria Curso Willys
Aprendiz Lina
En mi familia tuvimos una pérdida por culpa de ese virus, además de muchos amigos y conocidos
2:39 p. m.
Seño sentido pesame. Acá estamos pasando apenas. Que Dios nos de fuerza
2:50 p. m.
Aprendiz Valencia
Ya los empleados de la salud de Cordoba les estan dando ivermectina, ya que esta destruye el covid en 48 horas. No lo hacen público por los protocolos y porque tal vez alguién pueda salir alergico a este medicamento. Tomar ivermectina hace que la enfermedad te pegue mas leve y te recuperes mas rápido. Pero los sintomas los sufriras si, pero en menos tiempo
2:53 p. m.
23/7/2020
Sena abre convocatoria para emprendedores y pequeños empresarios - https://diariosigloxxi.co/sena-abre-convocatoria-para-emprendedores-y-pequenos-empresarios/
10:04 a. m.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:49 p.m.
18/08/2020

Correo: Willys Dario Babilonia Lu
(33) WhatsApp
web.whatsapp.com
En pausa
Curso Pastelería 9A&9B
Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Aprendiz, Campo, Ca...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ástele
CHATS
Curso Libano Pastelería
4:55 p. m.
Si señorita
Curso Pastelería 9A&9B
6/8/2020
Aprendiz: Gracias profe
22/7/2020
Aprendiz Mairel Vergara
Hola profe
Que bueno que ya este mejor
Gracias a Dios salio bien librado de esa batalla.
Gracias
2:37 p. m.
Seño
2:37 p. m.
Aprendiz Ivan
2:37 p. m.
Aprendiz Lina
Hola willy, me alegro que tu y tu familia estén bien
Gracias seño
2:37 p. m.
Añadiste a Maria Curso Willys
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
5:49 p.m.
18/08/2020