

**Hey: *Chau***  
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE BUENOS AIRES

# Titulo de mi proyecto

Patricio - **55423**

9 de octubre de 2020

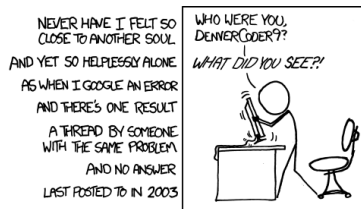


Figura 1: Un comic que me gusta

# Índice

<b>1. Introduction</b>	<b>1</b>
1.1. Subseccion . . . . .	1
<b>2. Matematica</b>	<b>2</b>

## 1. Introduction

### 1.1. Subseccion



Figura 2: Un comic que me gusta

Por favor dirijase a la figura 2

Contenido	Multicol	<b>dsdsa</b>	
1	2		
3	3	3	

## 2. Matematica

Mi matematica  $d = 1$ , tambien  $\frac{1}{2} = \pi$ .

$$\Phi = \frac{1}{2} \cdot \frac{\hbar + 2\pi}{\Gamma + c^2} \quad (1)$$

$$\Phi = \frac{1}{2} \cdot \frac{\hbar + 2\pi}{\Gamma + c^2} \quad (2)$$

$$= 0 \cdot 12312312312 \quad (3)$$

$$= \mathbf{T}_{BG}^A \quad (4)$$

Segun vimos en la ecuacion 1.  $\mathbf{T}_{BG}^A$ . La luz es rápida [Serway and Jewett, 2018]. La masa del pan es dura Kawai et al. [2006].

## Referencias

Hideki Kawai, Fumitake TANAKA, Hiroshi Takahashi, Naoto Hashimoto, and Hiroaki Yamauchi. Relationship between physical properties of dough and expansion ability during bread-making. *Food science and technology research*, 12(2):91–95, 2006.

Raymond A Serway and John W Jewett. *Physics for scientists and engineers with modern physics*. Cengage learning, 2018.