

Programa: 11243 TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y SOMMELIER
Pensum: 24317
Periodo: 20212 - Segundo Periodo Lectivo de 2021(Presencial)
Estudiante

1000494034 PIEDRAHITA GARZON SEBASTIAN DAVID

24201014

COD.	ASIGNATURA	GRUPO	Nota 1	Fall.	Nota 2	Fall.	Nota 3	Fall.	HAB.	DEF.	Tot. Fall.
12874	TECNICAS DE MESA, BAR Y CATERING	244AD	3.10 - (30%)		4.20 - (35%)		5.00 - (35%)			4.2	
13198	PLANEACIÓN Y COMPOSICIÓN DE MENÚS	244AD	4.60 - (30%)		3.50 - (35%)		3.70 - (35%)	1		3.9	1
13199	COCINA INTERNACIONAL	244AD	2.60 - (30%)	9	2.70 - (35%)		3.70 - (35%)			3	9
13200	CATA Y MARIDAJE	244AD	3.10 - (30%)	2	2.60 - (35%)	4	2.80 - (35%)			2.8	6
13201	PLANEACIÓN Y OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	245AD	4.50 - (30%)		3.90 - (35%)	1	4.00 - (35%)	2		4.1	3
<u>13202</u>	<u>DISEÑO DE PRODUCTO TURÍSTICO</u>	<u>736AD</u>	3.90 - (30%)		4.30 - (35%)	4	4.50 - (35%)			4.3	4
<u>16016</u>	<u>CREATIVIDAD Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</u>	<u>665AD</u>	3.00 - (30%)		3.60 - (35%)	1	4.20 - (35%)			3.6	1
<u>16176</u>	<u>INGLES II</u>	<u>583AD</u>	2.80 - (30%)	2	3.60 - (35%)		3.60 - (35%)			3.4	2

NE*: No ha digitado la evaluación docente correspondiente a la asignatura.

NOTA: LA INFORMACIÓN PRESENTADA EN ESTA PÁGINA SOLO ES DE CONSULTA Y NO SE CONSIDERA UN DOCUMENTO OFICIAL