	IMETY			
	PLANILLA DE NOTAS			
	Código: DO-FO-060	Versión: 0.1	Fecha Versión: 4/02/2013	Página 1 de 2

Sede - jornada:	PRINCIPAL - Mañana	**Período:**	2022-1
Módulo:	COCINA FRIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	**Programa:**	TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL
Curso:	COCINA FRIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS M	**Docente:**	Sandra Vera Grijalba
Fecha Inicio:	14/02/2022	**Fecha Fin:**	9/07/2022

Estudiante		SER				SABER			SABER HACER	
		30%	PRESENTACIÓN	RELACIONES INTERPERSONALES	COMPROMISO Y DESEMPEÑO	30%	ENTREGA DE TRABAJO Y SUSTENTACIÓN	DESEMPEÑO EN CLASE	40%	PRESENTACION FINAL MESA FRÍA
			25%	25%	50%		50%	50%		100%
1	~~Escobar Prado Ana Maria~~ *(Canc. inas.)*	~~0,0~~				~~0,0~~			~~0,0~~	
2	Ramirez Lopez Stiven	4,3	4,5	4,5	4,0	3,0	1,0	5,0	5,0	5,0
3	Reinosa Borrero Cristian David	3,4	4,5	2,0	3,6	2,8	1,0	4,5	4,5	4,5
4	Salazar Muñoz Daniel	4,4	5,0	4,5	4,0	3,0	1,0	5,0	4,5	4,5
5	Talaga Jiménez Ana Sofía	4,6	5,0	4,5	4,5	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0

	Estudiante	Nota Acum.	Inasis Acum.
~~1~~	~~Escobar Prado Ana Maria~~ *(Canc. inas.)*	~~0~~	~~5~~
2	Ramirez Lopez Stiven	4,2	0
3	Reinosa Borrero Cristian David	3,7	0
4	Salazar Muñoz Daniel	4	0
5	Talaga Jiménez Ana Sofía	4,9	0

Docente **Coordinador(a)**