

Calificaciones de las pruebas libres para la obtención de título de F.P.E.G.S.

Año académico de la convocatoria: 2015-2016

Ciclo formativo: C.F.G.S. de F.P. Específica (Dirección de Cocina LOE)

Módulo: Cualquiera

Aspirante	DNI/Pasaporte	Módulo profesional	Calificación
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	33971668R	Control del aprovisionamiento de materias primas	1
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	3
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	4
		Formación y Orientación Laboral	4
		Gastronomía y nutrición	2
		Gestión administrativa y comercial en restauración	4
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	5
		Gestión de la producción en cocina	4
		Inglés	1
		Procesos de elaboración culinaria	3
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	3
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	3
Blanca Puerta, Raúl	74868120S	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
Caldentey Morales, Francisco Javier	42807025T	Control del aprovisionamiento de materias primas	5 (R)
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gastronomía y nutrición	8 (R)
		Gestión administrativa y comercial en restauración	5 (R)
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	8 (R)
		Gestión de la producción en cocina	4
		Inglés	No presentado
		Procesos de elaboración culinaria	4
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5 (R)
Díaz Sánchez, Iván	76128350Y	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	No presentado
		Control del aprovisionamiento de materias primas	2
		Formación y Orientación Laboral	3
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	5

Calificaciones de las pruebas libres para la obtención de título de F.P.E.G.S.

Año académico de la convocatoria: 2015-2016

Ciclo formativo: C.F.G.S. de F.P. Específica (Dirección de Cocina LOE)

Módulo: Cualquiera

Aspirante	DNI/Pasaporte	Módulo profesional	Calificación
Díaz Sánchez, Iván	76128350Y	Inglés	2
		Procesos de elaboración culinaria	1
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1
Doniga Rubio, Eduardo	48997530D	Control del aprovisionamiento de materias primas	5 (R)
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	6 (R)
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gastronomía y nutrición	5
		Gestión administrativa y comercial en restauración	6
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	5 (R)
		Gestión de la producción en cocina	4
		Inglés	6 (R)
		Procesos de elaboración culinaria	7 (R)
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	7 (R)
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5
González Jiménez, Marta	76019010P	Control del aprovisionamiento de materias primas	9
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	4
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	6
		Formación y Orientación Laboral	6
		Gastronomía y nutrición	7
		Gestión administrativa y comercial en restauración	8
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	8
		Gestión de la producción en cocina	5
		Inglés	9
		Procesos de elaboración culinaria	4
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	7
Moreno Ruiz, Manuel	75704713Y	Control del aprovisionamiento de materias primas	2
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	5

Calificaciones de las pruebas libres para la obtención de título de F.P.E.G.S.

Año académico de la convocatoria: 2015-2016

Ciclo formativo: C.F.G.S. de F.P. Específica (Dirección de Cocina LOE)

Módulo: Cualquiera

Aspirante	DNI/Pasaporte	Módulo profesional	Calificación
Moreno Ruiz, Manuel	75704713Y	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	8
		Procesos de elaboración culinaria	4
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	4
Pérez Cáceres, Beatriz	28951688R	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	No presentado
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gastronomía y nutrición	No presentado
		Gestión administrativa y comercial en restauración	No presentado
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	No presentado
		Gestión de la producción en cocina	No presentado
		Inglés	No presentado
		Procesos de elaboración culinaria	No presentado
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	No presentado
Pérez Caro, Antonio	31714131Y	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	No presentado
		Gestión de la producción en cocina	No presentado
		Inglés	No presentado
		Procesos de elaboración culinaria	4
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5
Pérez Jane, Jorge	74690069F	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	No presentado
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gastronomía y nutrición	No presentado
		Gestión administrativa y comercial en restauración	No presentado

Calificaciones de las pruebas libres para la obtención de título de F.P.E.G.S.

Año académico de la convocatoria: 2015-2016

Ciclo formativo: C.F.G.S. de F.P. Específica (Dirección de Cocina LOE)

Módulo: Cualquiera

Aspirante	DNI/Pasaporte	Módulo profesional	Calificación
Pérez Jane, Jorge	74690069F	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	No presentado
		Gestión de la producción en cocina	No presentado
		Inglés	No presentado
		Procesos de elaboración culinaria	No presentado
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	No presentado
Pizarro García, Juan Manuel	76118689M	Control del aprovisionamiento de materias primas	5 (R)
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	5
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gastronomía y nutrición	6
		Gestión administrativa y comercial en restauración	5
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	7
		Gestión de la producción en cocina	4
		Inglés	7 (R) 6 (R)
		Procesos de elaboración culinaria	7 (R)
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	8 (R)
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	6
Prieto Núñez, María Montserrat	11763239G	Control del aprovisionamiento de materias primas	3
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	4
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	Convalidado
		Formación y Orientación Laboral	Convalidado
		Gastronomía y nutrición	Convalidado
		Gestión administrativa y comercial en restauración	5
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Convalidado
		Gestión de la producción en cocina	3
		Inglés	Convalidado Convalidado

Calificaciones de las pruebas libres para la obtención de título de F.P.E.G.S.

Año académico de la convocatoria: 2015-2016

Ciclo formativo: C.F.G.S. de F.P. Específica (Dirección de Cocina LOE)

Módulo: Cualquiera

Aspirante	DNI/Pasaporte	Módulo profesional	Calificación
Prieto Núñez, María Montserrat	11763239G	Procesos de elaboración culinaria	4
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	4
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2
Pumariño García, Luis	45559213P	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	No presentado
		Gestión de la producción en cocina	No presentado
		Procesos de elaboración culinaria	No presentado
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
Romero Reche, Oscar	28948703Y	Control del aprovisionamiento de materias primas	6 (R)
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	5 (R)
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	4
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gastronomía y nutrición	5
		Gestión administrativa y comercial en restauración	5
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	7 (R)
		Gestión de la producción en cocina	4
		Inglés	1
			1
		Procesos de elaboración culinaria	No presentado
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
Rubio Macías, María Remedios	25328498R	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5
		Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	No presentado
		Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	No presentado
		Inglés	No presentado
		Procesos de elaboración culinaria	No presentado
Ruiz Sánchez, Sonia	76038635Z	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
		Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
		Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	No presentado

Calificaciones de las pruebas libres para la obtención de título de F.P.E.G.S.

Año académico de la convocatoria: 2015-2016

Ciclo formativo: C.F.G.S. de F.P. Específica (Dirección de Cocina LOE)

Módulo: Cualquiera

Aspirante	DNI/Pasaporte	Módulo profesional	Calificación
Ruiz Sánchez, Sonia	76038635Z	Gastronomía y nutrición	No presentado
		Gestión de la producción en cocina	No presentado
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
Ugarte Arruti, Gorka	72466869X	Control del aprovisionamiento de materias primas	3
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	6
		Inglés	No presentado No presentado
		Procesos de elaboración culinaria	4
		Procesos de preelaboración y conservación en cocina	7
		Control del aprovisionamiento de materias primas	2
Vázquez Velayos, Hugo	9190900P	Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
		Formación y Orientación Laboral	No presentado
		Gastronomía y nutrición	5
		Gestión administrativa y comercial en restauración	8
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	6
		Gestión de la producción en cocina	4
		Inglés	4 4
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5