

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

Año académico de la convocatoria: 2017-2018

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

Módulo: Cualquiera

Aspirante	Módulo profesional	Calificación
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	No presentado
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Formación y Orientación Laboral	Convalidado
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Gastronomía y nutrición	No presentado
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Gestión administrativa y comercial en restauración	4
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Gestión de la producción en cocina	No presentado
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
Álvarez Zambrano, Domingo Jesús	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	No presentado
Amador Zapata, Juan Gabriel	Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
Amador Zapata, Juan Gabriel	Formación y Orientación Laboral	No presentado
Amador Zapata, Juan Gabriel	Gastronomía y nutrición	No presentado
Amador Zapata, Juan Gabriel	Gestión administrativa y comercial en restauración	No presentado
Amador Zapata, Juan Gabriel	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	No presentado
Bailón Mañas, Manuel	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
Bailón Mañas, Manuel	Gastronomía y nutrición	No presentado
Bailón Mañas, Manuel	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	No presentado
Bailón Mañas, Manuel	Gestión de la producción en cocina	No presentado
Bailón Mañas, Manuel	Inglés II	No presentado
Bailón Mañas, Manuel	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
Bailón Mañas, Manuel	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
Bailón Mañas, Manuel	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	No presentado
Blázquez Guerra, Antonio	Control del aprovisionamiento de materias primas	5
Blázquez Guerra, Antonio	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	4
Blázquez Guerra, Antonio	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Convalidado
Blázquez Guerra, Antonio	Formación y Orientación Laboral	Convalidado
Blázquez Guerra, Antonio	Gastronomía y nutrición	6
Blázquez Guerra, Antonio	Gestión administrativa y comercial en restauración	5
Blázquez Guerra, Antonio	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: 2017-2018

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

Módulo: Cualquiera

Aspirante	Módulo profesional	Calificación
Blázquez Guerra, Antonio	Gestión de la producción en cocina	5
Blázquez Guerra, Antonio	Inglés I	6
Blázquez Guerra, Antonio	Inglés II	6
Blázquez Guerra, Antonio	Procesos de elaboración culinaria	3
Blázquez Guerra, Antonio	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	4
Blázquez Guerra, Antonio	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	3
Bruno Roderó, María Eulalia	Control del aprovisionamiento de materias primas	5
Bruno Roderó, María Eulalia	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	4
Bruno Roderó, María Eulalia	Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
Bruno Roderó, María Eulalia	Formación y Orientación Laboral	No presentado
Bruno Roderó, María Eulalia	Gastronomía y nutrición	1
Bruno Roderó, María Eulalia	Gestión administrativa y comercial en restauración	5
Bruno Roderó, María Eulalia	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	3
Bruno Roderó, María Eulalia	Gestión de la producción en cocina	5
Bruno Roderó, María Eulalia	Inglés I	No presentado
Bruno Roderó, María Eulalia	Inglés II	No presentado
Bruno Roderó, María Eulalia	Procesos de elaboración culinaria	7 (R)
Bruno Roderó, María Eulalia	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	6 (R)
Bruno Roderó, María Eulalia	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5 (R)
Carbonero Elena, Magín	Control del aprovisionamiento de materias primas	5
Carbonero Elena, Magín	Formación y Orientación Laboral	3
Carbonero Elena, Magín	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	4
Carbonero Elena, Magín	Inglés II	3
Carbonero Elena, Magín	Procesos de elaboración culinaria	5
Carbonero Elena, Magín	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	4
Carreño Castilla, Carlos Manuel	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
Carreño Castilla, Carlos Manuel	Formación y Orientación Laboral	Convalidado
Carreño Castilla, Carlos Manuel	Gastronomía y nutrición	1
Carreño Castilla, Carlos Manuel	Gestión administrativa y comercial en restauración	6
Carreño Castilla, Carlos Manuel	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	3

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

Año académico de la convocatoria: 2017-2018

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

Módulo: Cualquiera

Aspirante	Módulo profesional	Calificación
Carreño Castilla, Carlos Manuel	Gestión de la producción en cocina	No presentado
Doniga Rubio, Eduardo	Control del aprovisionamiento de materias primas	5 (R)
Doniga Rubio, Eduardo	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	6 (R)
Doniga Rubio, Eduardo	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Convalidado
Doniga Rubio, Eduardo	Formación y Orientación Laboral	No presentado
Doniga Rubio, Eduardo	Gastronomía y nutrición	5 (R)
Doniga Rubio, Eduardo	Gestión administrativa y comercial en restauración	6 (R)
Doniga Rubio, Eduardo	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	5 (R)
Doniga Rubio, Eduardo	Gestión de la producción en cocina	5
Doniga Rubio, Eduardo	Inglés I	6 (R)
Doniga Rubio, Eduardo	Inglés II	6 (R)
Doniga Rubio, Eduardo	Procesos de elaboración culinaria	7 (R)
Doniga Rubio, Eduardo	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	7 (R)
Doniga Rubio, Eduardo	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5 (R)
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Control del aprovisionamiento de materias primas	5
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	3
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Empresa e Iniciativa Emprendedora	7
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Formación y Orientación Laboral	Convalidado
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Gastronomía y nutrición	1
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Gestión administrativa y comercial en restauración	5
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	4
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Gestión de la producción en cocina	5
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Inglés I	5
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Inglés II	5
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Procesos de elaboración culinaria	3
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	3
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2
López Ferrero, Sonia	Control del aprovisionamiento de materias primas	6 (R)
López Ferrero, Sonia	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	2
López Ferrero, Sonia	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Convalidado

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

Año académico de la convocatoria: 2017-2018

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

Módulo: Cualquiera

Aspirante	Módulo profesional	Calificación
López Ferrero, Sonia	Gastronomía y nutrición	3
López Ferrero, Sonia	Gestión administrativa y comercial en restauración	6
López Ferrero, Sonia	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	7 (R)
López Ferrero, Sonia	Gestión de la producción en cocina	5
López Ferrero, Sonia	Inglés I	7
López Ferrero, Sonia	Inglés II	7
López Ferrero, Sonia	Procesos de elaboración culinaria	3
López Ferrero, Sonia	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	3
López Ferrero, Sonia	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	4
Moreno Ruiz, Manuel	Control del aprovisionamiento de materias primas	4
Moreno Ruiz, Manuel	Gastronomía y nutrición	5
Moreno Ruiz, Manuel	Gestión de la producción en cocina	5
Muñoz Primo, Antonio	Control del aprovisionamiento de materias primas	8
Muñoz Primo, Antonio	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	6
Muñoz Primo, Antonio	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Convalidado
Muñoz Primo, Antonio	Formación y Orientación Laboral	Convalidado
Muñoz Primo, Antonio	Gastronomía y nutrición	5
Muñoz Primo, Antonio	Gestión administrativa y comercial en restauración	8
Muñoz Primo, Antonio	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	7
Muñoz Primo, Antonio	Gestión de la producción en cocina	5
Muñoz Primo, Antonio	Inglés I	8
Muñoz Primo, Antonio	Inglés II	8
Muñoz Primo, Antonio	Procesos de elaboración culinaria	5
Muñoz Primo, Antonio	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	6
Muñoz Primo, Antonio	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5
Pérez Caro, Antonio	Control del aprovisionamiento de materias primas	5
Pérez Caro, Antonio	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Convalidado
Pérez Caro, Antonio	Formación y Orientación Laboral	Convalidado
Pérez Caro, Antonio	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	4
Pérez Caro, Antonio	Inglés II	4

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

Año académico de la convocatoria: 2017-2018

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

Módulo: Cualquiera

Aspirante	Módulo profesional	Calificación
Pérez Caro, Antonio	Procesos de elaboración culinaria	4
Pérez Caro, Antonio	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5 (R)
Portillo Ruiz, David	Control del aprovisionamiento de materias primas	7 (R)
Portillo Ruiz, David	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	9 (R)
Portillo Ruiz, David	Empresa e Iniciativa Emprendedora	8 (R)
Portillo Ruiz, David	Formación y Orientación Laboral	No presentado
Portillo Ruiz, David	Gastronomía y nutrición	7 (R)
Portillo Ruiz, David	Gestión administrativa y comercial en restauración	No presentado
Portillo Ruiz, David	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	6 (R)
Portillo Ruiz, David	Gestión de la producción en cocina	5
Portillo Ruiz, David	Inglés I	8 (R)
Portillo Ruiz, David	Inglés II	8 (R)
Portillo Ruiz, David	Procesos de elaboración culinaria	5
Portillo Ruiz, David	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	6 (R)
Portillo Ruiz, David	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	6 (R)
Prieto Núñez, María Montserrat	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Convalidado
Prieto Núñez, María Montserrat	Formación y Orientación Laboral	Convalidado
Prieto Núñez, María Montserrat	Gastronomía y nutrición	Convalidado
Prieto Núñez, María Montserrat	Gestión administrativa y comercial en restauración	5 (R)
Prieto Núñez, María Montserrat	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	Convalidado
Prieto Núñez, María Montserrat	Gestión de la producción en cocina	5
Prieto Núñez, María Montserrat	Inglés I	Convalidado
Prieto Núñez, María Montserrat	Inglés II	Convalidado
Prieto Núñez, María Montserrat	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2
Romero Reche, Oscar	Control del aprovisionamiento de materias primas	6 (R)
Romero Reche, Oscar	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	5 (R)
Romero Reche, Oscar	Empresa e Iniciativa Emprendedora	1
Romero Reche, Oscar	Formación y Orientación Laboral	3
Romero Reche, Oscar	Gastronomía y nutrición	5 (R)
Romero Reche, Oscar	Gestión administrativa y comercial en restauración	5 (R)

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

Año académico de la convocatoria: 2017-2018

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

Módulo: Cualquiera

Aspirante	Módulo profesional	Calificación
Romero Reche, Oscar	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	7 (R)
Romero Reche, Oscar	Gestión de la producción en cocina	6
Romero Reche, Oscar	Inglés I	4
Romero Reche, Oscar	Inglés II	4
Romero Reche, Oscar	Procesos de elaboración culinaria	Convalidado
Romero Reche, Oscar	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Convalidado
Romero Reche, Oscar	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5 (R)
Santos Arias, Carmen María	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
Santos Arias, Carmen María	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	No presentado
Santos Arias, Carmen María	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Convalidado
Santos Arias, Carmen María	Formación y Orientación Laboral	Convalidado
Santos Arias, Carmen María	Gastronomía y nutrición	No presentado
Santos Arias, Carmen María	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	No presentado
Santos Arias, Carmen María	Inglés II	No presentado
Santos Arias, Carmen María	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
Santos Arias, Carmen María	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
Tapia Rodríguez, María del Carmen	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	5
Tapia Rodríguez, María del Carmen	Gastronomía y nutrición	No presentado
Tapia Rodríguez, María del Carmen	Gestión administrativa y comercial en restauración	No presentado
Tapia Rodríguez, María del Carmen	Gestión de la producción en cocina	No presentado
Tapia Rodríguez, María del Carmen	Procesos de elaboración culinaria	4
Tapia Rodríguez, María del Carmen	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5
Tapia Rodríguez, María del Carmen	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	No presentado
Vázquez Velayos, Hugo	Control del aprovisionamiento de materias primas	5 (R)
Vázquez Velayos, Hugo	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Convalidado
Vázquez Velayos, Hugo	Formación y Orientación Laboral	Convalidado
Vázquez Velayos, Hugo	Gastronomía y nutrición	5 (R)
Vázquez Velayos, Hugo	Gestión administrativa y comercial en restauración	8 (R)
Vázquez Velayos, Hugo	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	6 (R)
Vázquez Velayos, Hugo	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5 (R)