

ANEXO VII
PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DIRECTA DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR EN LA COMUNIDAD AUTONÓMICA DE EXTREMADURA.

CURSO 2019/2020

LISTADO DEFINITIVO DE PERSONAS/MÓDULOS ADMITIDOS A LAS PRUEBAS.

CICLO FORMATIVO: C.F.G.S. de F.P. Específica (Dirección de Cocina LOE)

Apellidos y Nombre	Requisitos de acceso	Módulos profesionales para los que solicita la inscripción	
		Clave	Denominación
Álvarez Cilleros, Miguel Ángel	Título de Técnico	EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
Aranguren Gonzalo, Alejandro	Título universitario o equivalente	EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
		EIEHOT3-6	Empresa e Iniciativa Emprendedora
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
Asensio Vadillo, Pedro Gabriel	Título de Técnico	RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
		CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias primas
		EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
		EIEHOT3-6	Empresa e Iniciativa Emprendedora
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		INGHOT3-6	Inglés I
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina

ANEXO VII
PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DIRECTA DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR EN LA COMUNIDAD AUTONÓMICA DE EXTREMADURA.

CURSO 2019/2020

Apellidos y Nombre	Requisitos de acceso	Módulos profesionales para los que solicita la inscripción	
		Clave	Denominación
		PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
Calvia Morcillo, Miguel Ángel	Título de Bachiller superior	PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
Carreño Castilla, Carlos Manuel	Técnico Especialista, Técnico Superior o equiva	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias prima
		EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocin
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en c
		PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
Escobar Lozano, Diego Francisco	Título universitario o equivalente	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias prima
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en c
Fabián González, Tomás	Título de Bachiller superior	GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauraci
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
García Campos, Julio	Título de Técnico	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias prima
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauraci
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en c
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
Gómez Jiménez, María Isabel	Título de Bachiller superior	EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocin
		EIEHOT3-6	Empresa e Iniciativa Emprendedora
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauraci

**ANEXO VII
PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DIRECTA DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR EN LA COMUNIDAD AUTONÓMICA DE
EXTREMADURA.**

CURSO 2019/2020

Apellidos y Nombre	Requisitos de acceso	Módulos profesionales para los que solicita la inscripción	
		Clave	Denominación
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		INGHOT3-6	Inglés I
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en c
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
Gómez Palomino, Antonio Raúl	Título de Técnico	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias prima
		EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocin
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauració
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en c
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
Haggag Haggag, Majid	Superado el 2º curso de cualquier modalidad de	EIEHOT3-6	Empresa e Iniciativa Emprendedora
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauració
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
Jiménez Jiménez, María de los Ángeles	Técnico Especialista, Técnico Superior o equiva	EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocin
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
Llorente Beade, Guillermo	Título de Bachiller superior	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias prima
		EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocin
		EIEHOT3-6	Empresa e Iniciativa Emprendedora
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición

**ANEXO VII
PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DIRECTA DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR EN LA COMUNIDAD AUTONÓMICA DE
EXTREMADURA.**

CURSO 2019/2020

Apellidos y Nombre	Requisitos de acceso	Módulos profesionales para los que solicita la inscripción	
		Clave	Denominación
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		INGHOT3-6	Inglés I
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
		PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
López Ferrero, Sonia	Superado el 2º curso de cualquier modalidad de bachillerato	EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
Márquez Méndez, Jorge Alberto	Superado el 2º curso de cualquier modalidad de bachillerato	EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
Martínez Carramiñana, Fernando	Título de Bachiller superior	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias primas
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
Moreno Castaño, Víctor	Título de Bachiller superior	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias primas
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
Moreno Ruiz, Manuel	Título de Técnico	GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
Moreno Yende, Luis Octavio	Superado el 2º curso de cualquier modalidad de bachillerato	EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

**ANEXO VII
PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DIRECTA DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR EN LA COMUNIDAD AUTONÓMICA DE
EXTREMADURA.**

CURSO 2019/2020

Apellidos y Nombre	Requisitos de acceso	Módulos profesionales para los que solicita la inscripción	
		Clave	Denominación
		EIEHOT3-6	Empresa e Iniciativa Emprendedora
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
Muñoz Márquez, Inmaculada	Título de Bachiller superior	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias primas
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		INGHOT3-6	Inglés I
		INGHOT3-62	Inglés II
Olivares Moreno, María Dolores	Título de Técnico	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias primas
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		INGHOT3-6	Inglés I
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
Pérez Cantizano, Rafael	Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias primas
		EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
Pérez Caro, Antonio	Superado prueba de acceso a ciclos GM, GS o equivalente	EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina

**ANEXO VII
PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DIRECTA DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR EN LA COMUNIDAD AUTONÓMICA DE
EXTREMADURA.**

CURSO 2019/2020

Apellidos y Nombre	Requisitos de acceso	Módulos profesionales para los que solicita la inscripción	
		Clave	Denominación
		INGHOT3-6	Inglés I
		INGHOT3-62	Inglés II
		PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
Pérez Ortega, Leticia	Título de Bachiller superior	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias prima
		EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocin
		EIEHOT3-6	Empresa e Iniciativa Emprendedora
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauraci
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		INGHOT3-6	Inglés I
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en c
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en res
Real Díaz, Carolina	Título de Bachiller superior	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias prima
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		INGHOT3-62	Inglés II
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en c
		PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
Regaña Rodríguez, Raúl	Título de Técnico	PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
Romero Reche, Oscar	Prueba de acceso a ciclos formativos de grado	PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
Sánchez Limón, José Carlos	Título universitario o equivalente	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias prima
		EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocin
		EIEHOT3-6	Empresa e Iniciativa Emprendedora
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición

**ANEXO VII
PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DIRECTA DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR EN LA COMUNIDAD AUTONÓMICA DE
EXTREMADURA.**

CURSO 2019/2020

Apellidos y Nombre	Requisitos de acceso	Módulos profesionales para los que solicita la inscripción	
		Clave	Denominación
		GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
		INGHOT3-6	Inglés I
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
		PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina
		RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
Santos Arias, Carmen María	Título de Técnico	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias primas
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
Zurdo Jaramillo, Mirian Beatriz	Superado el 2º curso de cualquier modalidad de	CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias primas
		FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
		GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
		INGHOT3-62	Inglés II
		PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria
		PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina

CAMPHOT3-6	Control del aprovisionamiento de materias primas	EPYRCHOT3-	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
EIEHOT3-6	Empresa e Iniciativa Emprendedora	FOLHOT3-6	Formación y Orientación Laboral
GAYNUHOT3-	Gastronomía y nutrición	GAYCRHOT3-	Gestión administrativa y comercial en restauración
GCSHAHOT3-	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	GSPECHOT3-	Gestión de la producción en cocina
INGHOT3-6	Inglés I	INGHOT3-62	Inglés II
PECHOT3-6	Procesos de elaboración culinaria	PPCCHOT3-6	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
PRDDCHOT36	Proyecto de dirección de cocina	RHDERHOT3-	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
FCT	Formación en centros de trabajo		