

**Calificaciones de las pruebas libres para la obtención de título de C.F.G.S. DIRECCIÓN DE COCINA.  
Curso 2022/2023**

**IES Universidad Laboral (Cáceres)**

**Consejería de Educación y Empleo. Junta de Extremadura.**

<b>Aspirante</b>	<b>Módulo profesional</b>	<b>Calificación</b>
<b>Carril Mateos, Miguel Ángel</b>	Formación y Orientación Laboral	5
	Gestión administrativa y comercial en restauración	3
	Inglés II	4
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5
<b>Dorante Martínez, Emilio</b>	Empresa e Iniciativa Emprendedora	3
	Formación y Orientación Laboral	7
	Gastronomía y nutrición	7
	Gestión administrativa y comercial en restauración	4
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	8
	Inglés I	3
	Inglés II	2
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	7
<b>Fernández Escobar, Felipe</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	5
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	No presentado
	Empresa e Iniciativa Emprendedora	1
	Formación y Orientación Laboral	3
	Gastronomía y nutrición	7
	Gestión administrativa y comercial en restauración	1
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	5
	Gestión de la producción en cocina	6
	Inglés I	8
	Inglés II	5
	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5
<b>García Fernández, María del Carmen</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	4
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	3
	Empresa e Iniciativa Emprendedora	1
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	3
<b>Hernández González, María Blanca</b>	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	5
	Empresa e Iniciativa Emprendedora	No presentado
	Formación y Orientación Laboral	No presentado
	Inglés I	No presentado
	Procesos de elaboración culinaria	5
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	7
<b>Hierro Bote, Beatriz</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	7
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	2
	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado

<b>Lanza Ruiz, Juan José</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	4
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	3
	Empresa e Iniciativa Emprendedora	7
	Formación y Orientación Laboral	5
	Gastronomía y nutrición	2
	Gestión administrativa y comercial en restauración	1
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	3
	Gestión de la producción en cocina	6
	Inglés I	2
	Inglés II	2
	Procesos de elaboración culinaria	3
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	4
<b>Leal García, Manuel</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	No presentado
	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
<b>Ligero Caro, María Lucía</b>	Gastronomía y nutrición	6
	Gestión administrativa y comercial en restauración	3
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	3
	Inglés I	7
	Inglés II	6
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	6
<b>Montero Bonifacio, Pilar</b>	Formación y Orientación Laboral	7
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	7
<b>Ortiz Magaz, Ángel Carlos</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	No presentado
	Gastronomía y nutrición	No presentado
	Gestión de la producción en cocina	No presentado
	Inglés I	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
<b>Pérez Del Amo, Cristina</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	3
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	1
	Empresa e Iniciativa Emprendedora	1
	Formación y Orientación Laboral	2
	Gastronomía y nutrición	6
	Gestión administrativa y comercial en restauración	2
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	2
	Gestión de la producción en cocina	4
	Inglés I	4
	Inglés II	2
	Procesos de elaboración culinaria	3
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	4

<b>Pérez González, Edward</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	4
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	1
	Empresa e Iniciativa Emprendedora	4
	Formación y Orientación Laboral	3
	Gastronomía y nutrición	1
	Gestión administrativa y comercial en restauración	2
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	2
	Gestión de la producción en cocina	4
	Inglés I	1
	Inglés II	1
	Procesos de elaboración culinaria	2
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	4
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	3
<b>Ramos Molano, Carlos</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	5
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	6
	Gastronomía y nutrición	4
	Gestión administrativa y comercial en restauración	1
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	2
	Gestión de la producción en cocina	4
	Inglés I	5
	Inglés II	3
	Procesos de elaboración culinaria	3
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	6
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	4
<b>Real Díaz, Carolina</b>	Gastronomía y nutrición	2
	Gestión administrativa y comercial en restauración	1
	Gestión de la producción en cocina	4
<b>Ríos Naranjo, Javier</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	6
	Formación y Orientación Laboral	No presentado
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	5
	Inglés I	2
	Procesos de elaboración culinaria	5
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5
<b>Rodríguez Ponce, María de la Concepción</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	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
<b>Ruiz Flores, María</b>	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
<b>Serván Rivero, Rocío</b>	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	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 I	No presentado
	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	No presentado
<b>Teijon Cerezo, María de los Ángeles</b>	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	No presentado
	Control del aprovisionamiento de materias primas	No presentado
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	No presentado
	Inglés I	No presentado
	Procesos de elaboración culinaria	No presentado