

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.

Aspirante	Módulo profesional	Calificación
Carril Mateos, Miguel Ángel	Formación y Orientación Laboral	5
	Gestión administrativa y comercial en restauración	3
	Inglés II	4
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5
Dorante Martínez, Emilio	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
Fernández Escobar, Felipe	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	7
	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
García Fernández, María del Carmen	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	5
	Control del aprovisionamiento de materias primas	4
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	3
	Empresa e Iniciativa Emprendedora	1
Hernández González, María Blanca	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	3
	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
Hierro Bote, Beatriz	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	7
	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

Lanza Ruiz, Juan José	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
Leal García, Manuel	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
Ligero Caro, María Lucía	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
Montero Bonifacio, Pilar	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	6
	Formación y Orientación Laboral	7
Ortiz Magaz, Ángel Carlos	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	7
	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
Pérez Del Amo, Cristina	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

Pérez González, Edward	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
Ramos Molano, Carlos	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
Real Díaz, Carolina	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	4
	Gastronomía y nutrición	2
	Gestión administrativa y comercial en restauración	1
Ríos Naranjo, Javier	Gestión de la producción en cocina	4
	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
Rodríguez Ponce, María de la Concepción	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5
	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
Ruiz Flores, María	Gestión de la producción en cocina	No presentado
	Procesos de elaboración culinaria	No presentado
Serván Rivero, Rocío	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
	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
Teijon Cerezo, María de los Ángeles	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