



			<ul style="list-style-type: none"><li>• Proyecto de dirección de servicios en restauración</li><li>• Empresa e iniciativa emprendedora</li><li>• Formación en centros de trabajo</li></ul>
5	Jareño Gallego, Mercedes	***3501**	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control de Aprovechamiento de materias primas</li><li>• Procesos de servicios en bar-cafetería</li><li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</li><li>• Inglés</li><li>• Segunda lengua extranjera. Francés</li><li>• Formación y orientación laboral</li><li>• Sumillería</li><li>• Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</li><li>• Gastronomía y nutrición</li><li>• Gestión administrativa y comercial en restauración</li><li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</li><li>• Proyecto de dirección de servicios en restauración</li><li>• Empresa e iniciativa emprendedora</li><li>• Formación en centros de trabajo</li></ul>
6	Polvorinos de la Red, María Mercedes	***8919**	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control de Aprovechamiento de materias primas</li><li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</li><li>• Gastronomía y nutrición</li><li>• Gestión administrativa y comercial en restauración</li><li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</li></ul>
7	Puebla González, Esteban	***6050**	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control de Aprovechamiento de materias primas</li><li>• Procesos de servicios en bar-cafetería</li><li>• Procesos de servicios en restaurante</li><li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</li><li>• Inglés</li><li>• Segunda lengua extranjera. Francés</li><li>• Formación y orientación laboral</li><li>• Sumillería</li><li>• Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</li><li>• Gastronomía y nutrición</li><li>• Gestión administrativa y comercial en restauración</li><li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</li><li>• Proyecto de dirección de servicios en restauración</li><li>• Empresa e iniciativa emprendedora</li><li>• Formación en centros de trabajo</li></ul>

- No hay excluidos.

Segovia a 22 de marzo de 2022

La Directora



D<sup>a</sup> Patricia Díez Rubio



## RELACIÓN PROVISIONAL DE ADMITIDOS Y MÓDULOS SOLICITADOS EN LAS PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Siguiendo el artículo séptimo de la orden EDU/64/2022, de 1 de febrero por la que se convocan las pruebas para la obtención de determinados títulos de técnico y de técnico superior de formación profesional del sistema educativo, en la comunidad de Castilla y León en el año 2022, se publica la relación provisional de admitidos.

Esta relación provisional podrá ser objeto de reclamación por los aspirantes en los tres días hábiles siguientes a su publicación.

Nº	APELLIDOS Y NOMBRE	DNI/NIE	MÓDULOS
1	Álvarez Alvarez, Sindy Yesela	***4840**	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control de Aprovechamiento de materias primas</li><li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</li><li>• Inglés</li><li>• Segunda lengua extranjera. Francés</li><li>• Formación y orientación laboral</li><li>• Sumillería</li><li>• Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</li><li>• Gastronomía y nutrición</li><li>• Gestión administrativa y comercial en restauración</li><li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</li><li>• Proyecto de dirección de servicios en restauración</li><li>• Empresa e iniciativa emprendedora</li><li>• Formación en centros de trabajo</li></ul>
2	García de Andrés, Vanesa	***6244**	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control de Aprovechamiento de materias primas</li><li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</li><li>• Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</li><li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</li></ul>
3	Herráez Suarez, Laura	***4410**	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control de Aprovechamiento de materias primas</li><li>• Procesos de servicios en bar-cafetería</li><li>• Procesos de servicios en restaurante</li><li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</li><li>• Inglés</li><li>• Segunda lengua extranjera. Francés</li><li>• Formación y orientación laboral</li><li>• Sumillería</li><li>• Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</li><li>• Gastronomía y nutrición</li><li>• Gestión administrativa y comercial en restauración</li><li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</li><li>• Proyecto de dirección de servicios en restauración</li><li>• Empresa e iniciativa emprendedora</li><li>• Formación en centros de trabajo</li></ul>
4	Hunter Villamonte, Graciela	***5939**	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control de Aprovechamiento de materias primas</li><li>• Procesos de servicios en bar-cafetería</li><li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</li><li>• Inglés</li><li>• Segunda lengua extranjera. Francés</li><li>• Formación y orientación laboral</li><li>• Sumillería</li><li>• Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</li><li>• Gastronomía y nutrición</li><li>• Gestión administrativa y comercial en restauración</li><li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</li></ul>