

<div style="border: 2px solid red; padding: 10px;"> <h1 style="margin: 0;">GRADO MEDIO</h1> <h2 style="margin: 0;">ELABORACIÓN PROD. ALIMENTICIOS</h2> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px; margin: 20px 0;"> <div style="text-align: center;">○</div> <div>1º CURSO</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;">○</div> <div>2º CURSO</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <span><b>SOLICITUD DE MATRÍCULA</b></span> <span><b>CURSO 2024/2025</b></span> </div> </div>	<p><b>FOTO</b></p>
--	--------------------

### DATOS PERSONALES DEL ALUMNO/A

1 <sup>er</sup> Apellido	2º Apellido	
Nombre	DNI	
Teléfono	Sexo	
Fecha nacimiento	Lugar	País
Nacionalidad	Correo electrónico (alumno)	
Domicilio (Avda./Calle/Plaza):		Nº      Piso      Portal
Localidad:		Código Postal:

### DATOS ACADÉMICOS

Centro de procedencia	<input type="checkbox"/> IE S G. Torrente B. <input type="checkbox"/> Otro:	
Curso y grupo del año pasado	Repite curso: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

### DATOS FAMILIARES

Nombre y Apellidos TUTOR 1:	
DNI:	Teléfono Fijo y móvil:
Correo electrónico:	
Domicilio (Avda./Calle/Plaza) Nº Piso Localidad:	Código Postal:
Nombre y Apellidos TUTOR 2:	
DNI:	Teléfono Fijo y móvil:
Correo electrónico:	
Domicilio (Avda./Calle/Plaza) Nº Piso Localidad:	Código Postal:
TIPO DE FAMILIA: Carnet de Familia Numerosa <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO	Nº de hermanos (excluido el solicitante):
En caso de separación: Indique quién tiene la custodia legal <input type="checkbox"/> TUTOR 1 <input type="checkbox"/> TUTOR 2 <input type="checkbox"/> COMPARTIDA	

Firma del TUTOR 1 (Padre o Madre)

Firma del TUTOR 2 (Padre o Madre)

Firma del Alumno/a mayor 18 años

# G.M. ELABORACIÓN DE PROD. ALIMENTICIOS

<b>DATOS PERSONALES</b>	1 <sup>er</sup> Apellido:	2 <sup>o</sup> Apellido:
	Nombre:	
<b>DATOS DE MATRÍCULA</b>		
<b>MÓDULOS</b>  <b>1º CURSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Materias primas en la industria alimentaria.</b></li> <li>• <b>Operaciones de acondicionado de materias primas.</b></li> <li>• <b>Tratamientos de transformación y conservación.</b></li> <li>• <b>Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.</b></li> <li>• <b>Formación y Orientación Laboral</b></li> </ul>	
<b>MÓDULOS</b>  <b>2º CURSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Empresa e Iniciativa Emprendedora</b></li> <li>• <b>Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</b></li> <li>• <b>Principios de mantenimiento electromecánico</b></li> <li>• <b>Procesado de productos alimenticios</b></li> <li>• <b>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</b></li> <li>• <b>Venta y comercialización de productos alimentarios</b></li> <li>• <b>Formación en Centros de Trabajo</b></li> </ul>	