I.E.S. GONZALO TORRENTE BALLESTER de Miajadas

Union Europea
Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación y Empleo

GRADO SUPERIOR
PROCESOS Y CALIDAD EN LA IND. ALIM.

FOTO

○ 1º CURSO

○ 2º CURSO

SOLICITUD DE MATRÍCULA **CURSO 2026/2027**

DATOS PERSONALES DEL ALUMNO/A

1er Apellido				2º Apellido	
Nombre				DNI	
Teléfono				Sexo	
Fecha nacimiento		Lugar		País	
Nacionalidad		Correo electrónico (alumno)			
Domicilio (Avda./Calle/Plaza):			Nª	Piso	Portal
Localidad:				Código Postal:	

DATOS ACADÉMICOS

Centro de procedencia	☐ IE S G. Torrente B.	☐ Otro:	
Curso y grupo del año pasado		Repite curso:	☐ Sí ☐ No

DATOS FAMILIARES

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

Firma del TUTOR 1 (Padre o Madre) Firma del TUTOR 2 (Padre o Madre) Firma del Alumno/a mayor 18 años

En Miajadas, a _____de_____de 20_____

G.S. PROCESOS Y CALIDAD EN LA IND. ALIM.

DATOS PERSONALES	1er Apellido:	2º Apellido:
	Nombre:	
DATOS DE MATRÍCULA		
MÓDULOS 1º CURSO	• **Tecnología alimentaria.** • **Biotecnología alimentaria.** • **Análisis de alimentos.** • **Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.** • **Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.** • **Itinerario personal para la empleabilidad I.** • **Inglés profesional.**	
MÓDULOS 2º CURSO	• **Nutrición y seguridad alimentarias.** • **Comercialización y logística en la industria alimentaria.** • **Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.** • **Organización de la producción alimentaria.** • **Control microbiológico y sensorial de los alimentos.** • **Procesos integrados en la industria alimentaria.** • **Innovación alimentaria.** • **Digitalización aplicada a los sectores productivos.** • **Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.** • **Itinerario personal para la empleabilidad II.** • **Proyecto Intermodular en procesos y calidad en la industria alimentaria.** • **Optativa: Elaboración de aceite de oliva virgen.**	