

INSTRUCCIONES DE MATRÍCULA - CURSO 2026-2027

CURSO ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

- Rellene la **solicitud de matrícula**, procurando el uso de mayúsculas y letra clara, en especial los datos telefónicos y de correo electrónico. **No es necesario completar los datos relativos a padres o tutores entre el alumnado mayor de edad (opcional).**
- Abone el **seguro escolar (1,20 €)** (salvo que tenga más de 28 años), sin el cual no será posible formalizar la matrícula. Es importante que los estudiantes cuenten con un Número de la Seguridad Social (NUSS)
- Tras presentar la solicitud y abonar el seguro escolar se le devolverá una copia sellada.
- Rellene la hoja con el **consentimiento informado** sobre el **tratamiento de imágenes/voz** del alumnado.
- Adjunte **copia** del **DNI/NIE** del alumno/a. Adjunte copia de la **TARJETA SANITARIA**.
- Adjunte una **fotografía** tamaño **carnet**. **Escriba** el nombre y apellidos del alumno en el **reverso**.

IMPORTANTE: Los alumnos matriculados en ciclos formativos requieren del **EQUIPAMIENTO OBLIGATORIO** correspondiente a su ciclo y curso. La relación de la indumentaria y las herramientas necesarias que se adjunta a estas instrucciones la encontrará en la página web del Instituto en Secretaría > Matriculación en Ciclos Formativos > Equipamiento Obligatorio. También se adjuntan unas **NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE Y DE CONDUCTA** que deben ser observadas por el alumnado

Es **INDISPENSABLE** que los alumnos dispongan de **NUSS propio** y válido para la realización de la Formación en Empresa. ***Es responsabilidad del alumno la veracidad de los datos facilitados.***

En adelante, sobre todo para solicitar becas, certificados y relacionarse con las Administraciones Públicas se recomienda el Registro en **Cl@ve** y el uso de la aplicación **Cl@ve PIN**.

Cualquier modificación durante el curso de los datos aportados (teléfono, domicilio, cambio de NIE a DNI de alumnos o padres) debe notificarse en Secretaría lo más pronto posible.

Nº de solicitud adjudicada en el proceso de admisión (sólo nuevos alumnos/as)				Nº EXPEDIENTE (aportado por el centro)	
PERSONALES	APELLIDOS		NOMBRE		SEXO
					HOMBRE ☐ - MUJER ☐
	FECHA DE NACIMIENTO		PAÍS (si no es España)	PROVINCIA	LOCALIDAD
	NACIONALIDAD (si no es Española)		DNI / NIE		PASAPORTE
DOMICILIO	PROVINCIA	LOCALIDAD			CÓDIGO POSTAL
	DIRECCIÓN (Calle, Plaza, Avenida, Carretera... - Nº - Piso – Letra)			TELÉFONO FIJO DEL DOMICILIO (si lo tuviere)	
FAMILIA	FAMILIA NUMEROSA:	Nº de TÍTULO / /		FECHA de CADUCIDAD	
CONTACTO	TELÉFONO MÓVIL del ALUMNO/A		CORREO ELECTRÓNICO del alumno/a (DIFERENTE del @educa.jcyl.es)		
SOCIO-SANITARIOS	Nº de la SEGURIDAD SOCIAL				Los estudiantes contarán con su número como parte de la obligatoriedad de constituir el Seguro Escolar (exentos mayores 28)
	ENTIDAD de SEGURO MÉDICO	Nº de TARJETA SANITARIA			
ACADÉMICOS	TÍTULO ALEGADO COMO REQUISITO DE ACCESO				
	TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA..... ☐				
	TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA..... ☐				
	TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA ☐				
	TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS ☐				

JUSTIFICANTE DE MATRÍCULA Y PAGO DEL SEGURO ESCOLAR (1,20 €)		IES DIEGO DE PRAVES Sello del centro
CURSO ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES 2026/2027		
Apellidos y Nombre del alumno/a ►		
Fecha de matrícula ►		

MATERIAS	HORAS
MASAS MADRE DE CULTIVO Y PREFERMENTOS	120
TECNOLOGÍA DEL FRÍO APLICADA A LA PANADERÍA ARTESANAL	100
PANES ARTESANOS DE CEREALES TRADICIONALES, ESPECIALES Y PSEUDOCEREALES	160
BOLLERÍA ARTESANAL Y HOJALDRES	160
CATA Y MARIDAJE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	60

AUTORIZACIÓN USO IMÁGENES (exclusivamente para el ámbito docente)	Autorizo ☐	No autorizo ☐
---	-----------------------------------	--------------------------------------

DECLARACIÓN	Así mismo, DECLARAN bajo su responsabilidad la veracidad de los datos recogidos en este formulario.
-------------	---

FECHA	En Valladolid, a de 202
FIRMA	<i>Alumno mayor de edad</i>

INFORMACIÓN PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES	Los datos de carácter personal facilitados en este formulario serán tratados por la Dirección General de Centros, Planificación y Ordenación Educativa con la finalidad de gestionar el proceso de matriculación, así como para la prestación del servicio público educativo. El tratamiento de estos datos es necesario para el cumplimiento de una misión de interés público o en el ejercicio de poderes públicos. Sus datos no van a ser cedidos a terceros, salvo obligación legal. Tiene derecho a acceder, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos recogidos en la información adicional. Puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en la Sede Electrónica www.tramitacastillayleon.jcyl.es y en el Portal de Educación www.educa.jcyl.es
--	---



**CONSENTIMIENTO INFORMADO TRATAMIENTO DE IMÁGENES / VOZ DE ALUMNOS
EN CENTROS DE TITULARIDAD PÚBLICA – CURSO 2026/2027**

La rápida evolución tecnológica, así como la proliferación de plataformas de difusión de la actividad de los centros implica el tratamiento de datos de carácter personal de alumnos con finalidades distintas a la estrictamente educativa, por lo que **es necesario contar con el consentimiento de padres y/o tutores de alumnos menores de 14 años o de los propios alumnos, si estos tienen 14 o más años**, para el tratamiento de estos datos.

La finalidad de este documento es:

- **Informar** a los padres/tutores de los alumnos menores de 14 años y a los alumnos mayores de 14 del centro, del tratamiento que éste realizará de las imágenes/ voz de los alumnos.
- **Recabar el consentimiento** de padres, tutores o alumnos como base jurídica que permitirá al centro el tratamiento de las imágenes/voz de los alumnos.

Con carácter previo a la firma del presente documento usted **deberá leer la información relativa a la protección de datos de carácter personal** sobre el tratamiento de imágenes/voz de los alumnos en centros docentes de titularidad pública, **que se detalla al dorso del presente documento**.

SI EL ALUMNO/A ES MENOR DE 14 AÑOS:

D / D^a con DNI ,
(padre / madre / tutor/a)

y D / D^a con DNI ,
(padre / madre / tutor/a)
del alumno / a ó

SI EL ALUMNO/A ES DE 14 O MÁS AÑOS:

El/la alumno/a con DNI en
su propio nombre

CONSIENTE al Centro **IES “DIEGO PRAVES”** el **tratamiento de la imagen / voz** de su hijo / a, o **de mi imagen / voz** (si el alumno tiene 14 años o más), especialmente mediante fotografías o vídeos, con **la finalidad de difundir las actividades del centro**, en los siguientes medios:

(Sólo se entenderá que consiente la difusión de imágenes/voz por los medios expresamente marcados a continuación):

- ☐ **MS OneDrive de acceso limitado a las familias y alumnos**
- ☐ **Página Web del centro**
- ☐ **Aula Virtual Moodle**
- ☐ **Intranet del centro**
- ☐
- ☐

En , a..... de..... de 20..... .

Fdo.: Fdo.: Fdo.:
(Padre/madre/tutor-a del alumno/a) (Padre/madre/tutor-a del alumno/a) (Alumno/a de 14 o más años
Nombre, apellidos y firma) Nombre, apellidos y firma) Nombre, apellidos y firma)



**INFORMACION SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS TRATAMIENTO DE IMÁGENES / VOZ DE ALUMNOS
EN CENTROS DE TITULARIDAD PÚBLICA DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN**

REGLAMENTO GENERAL DE PROTECCIÓN DE DATOS

REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de abril de 2016.

EPÍGRAFE	INFORMACIÓN BÁSICA	INFORMACIÓN ADICIONAL
Responsable del tratamiento	Dirección General de Planificación, Ordenación y Equidad Educativa (Consejería de Educación)	Avda. Reyes Católicos 2, CP 47006, Valladolid Teléfono: 983 41 48 77 Correo electrónico: protecciondatos.dgpoe.educacion@jcy.es Delegado de Protección de Datos: Avda. Monasterio de Ntra. Sra. de Prado, s/n, CP 47014, Valladolid Correo electrónico: dpd.educacion@jcy.es
Finalidad del tratamiento	Difusión de las actividades de los centros docentes de titularidad pública de Castilla y León.	Usamos los datos relativos a imágenes/ voz de los alumnos, con la finalidad de difundir las actividades de los centros docentes de titularidad pública de la Comunidad de Castilla y León a través de los medios de difusión del centro que se detallan en el documento que figura en el anverso de esta información por el que se otorga o deniega el consentimiento para este tratamiento. Las imágenes / voz serán conservadas durante el curso académico en el que sean tomadas.
Legitimación del tratamiento	Consentimiento	Artículo 6.1 a) del RGPD Consentimiento de los padres o tutores para aquellos alumnos menores de 14 años, o de los propios alumnos, cuando tengan 14 o más años. El consentimiento se solicitará y deberá en su caso otorgarse para cada uno de los medios de difusión citados, siendo posible que se autorice el tratamiento de las imágenes/voz en unos medios de difusión y en otros no.
Destinatarios de cesiones o transferencias internacionales	No se cederán datos a terceros. No están previstas transferencias Internacionales de datos.	La difusión de datos de imagen/voz en redes sociales o a través de cualquier otro medio de difusión universal e indiscriminada supondrá una comunicación de datos a terceros, que habrá de considerarse por las familias a la hora de prestar o no el consentimiento para el tratamiento de datos personales.
Derechos de las personas interesadas	Derecho a acceder, rectificar, y suprimir los datos, así como otros derechos recogidos en la información adicional.	Tiene derecho de acceso, rectificación, supresión, limitación del tratamiento, portabilidad, en los términos de los artículos 15 a 23 del RGPD.

CURSO ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

INDUMENTARIA OBLIGATORIA

- Chaquetilla blanca cruzada de cocina de manga larga, con logo bordado en parte izquierda.
- Delantal de peto blanco.
- Pantalón blanco de pastelero.
- Pico de color blanco.
- Zueco o zapato cerrado de trabajo blanco.
- Paño de cocina.
- Gorro bajo tipo champiñón de color blanco.

HERRAMIENTAS NECESARIAS DE TRABAJO (No comprar hasta el inicio de curso)

- Cuchillo cebollero (34 cm. de longitud total).
- Puntilla.
- Pelador.
- Descorazonador de manzanas.
- Manga de tela plastificada de 45 cm. de longitud aprox.
- Boquillas rizadas de 8, 10 y 12 mm. y lisas de 8, 10 y 12 mm. metálicas o de policarbonato.
- Lengüeta de silicona.
- Libreta de notas.

De acuerdo con el **REAL DECRETO 202/2000**, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos se establece que:

“Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que pueda causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, **deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento**, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios”.

NORMAS DE RÉGIMEN INTERNO PARA LOS MÓDULOS PRÁCTICOS EN CICLOS FORMATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA EL ALUMNADO DE LOS MÓDULOS PRÁCTICOS DE LOS CICLOS FORMATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. Todo el alumnado debe velar por el cumplimiento de las **normas de seguridad e higiene** que figuran en la normativa vigente realizada por la Junta de Castilla y León y que se pondrán a su disposición a principio de curso.

2. En el caso de que ocurra algún **accidente de trabajo** durante las prácticas, con presencia del alumnado en el Centro, éstos, disponen de un Seguro Escolar (sólo para menores de 28 años) que cubre estas incidencias. La atención sanitaria se realizará en el Centro de Salud de la zona.

Si el alumno fuera menor de edad, deberá ir acompañado por uno de los profesores de guardia en ese momento en el centro.

El Centro sanitario ofrecerá un parte médico de la incidencia sufrida y del cual el instituto deberá tener constancia.

3. Los alumnos **evitarán la incorrección en la presencia**, motivada por la falta de aseo personal o en la indumentaria:

a) Todo el alumnado tendrá que llevar **las manos aseadas** y cuidadas convenientemente, las uñas deberán ser cortas y sin esmalte, salvo en el caso del alumnado de los módulos de Servicios en Restauración y de Restauración, relacionados con el servicio y atención al cliente, que podrán llevarlo incoloro.

b) Aquellos o aquellas que tengan algún tipo de **herida** que pueda infectarse, deberán cubrirla con **vendajes impermeables adecuados**.

En el caso que se requiera un vendaje de gran tamaño, no realizarán las prácticas hasta que no esté la herida completamente curada.

c) **El pelo** se llevará convenientemente limpio y aseado, recogido oportunamente, en aquellos casos que por su largura así lo requiera, y **se evitará el uso de tintes o colorantes** capilares que destiñan y no supongan una coloración permanente en el cabello.

d) El **aseo personal será escrupuloso** y se procurará no utilizar lociones, colonias o perfumes que puedan resultar demasiado intensos en su olor para el resto de personas que tengan relación con el alumnado en el desarrollo de las clases prácticas de atención al cliente o en la Sala.

Para el alumnado de Cocina y Gastronomía, Panadería, Confitería y Repostería, el uso de lociones, perfumes o similares, durante las clases prácticas relacionadas con la cocina o el obrador, quedan prohibidos.

e) El **uniforme**, fijado por el centro al formalizar la matrícula, se llevará siempre completo en cuanto al número de elementos que lo conforman, deberá estar convenientemente limpio y planchado siempre que se utilice. Será de uso exclusivo durante los módulos de carácter práctico.

Para el alumnado que curse su segundo año en el centro, se le permitirá conservar el uniforme que utilizaron en el curso anterior, teniendo en cuenta los posibles cambios acordados, de acuerdo a la naturaleza de los nuevos módulos.

f) El **uso de joyas de todo tipo**, quedará restringido en los **módulos prácticos de atención al cliente**, a los pendientes que queden pegados al lóbulo de la oreja en el caso de las alumnas y sean de tamaño y aspecto discreto. La utilización de pulseras, anillos o cadenas, y demás abalorios, no será posible durante las clases prácticas.

Para el alumnado de los módulos prácticos relacionados con la cocina y el obrador, queda prohibido el uso de pendientes, piercings y de cualquier otro tipo de abalorio.

g) Se recomienda a todos los alumnos acudir a los módulos prácticos **convenientemente afeitados y el pelo arreglado y recogido**, puesto que de lo contrario podría suponer riesgos de origen sanitario.

h) Con respecto al uso de **maquillajes**, sobre todo en las alumnas, éstos deberán ser lo más discretos posible, evitándose el uso de colores muy llamativos o chillones.

En el caso del alumnado de los módulos prácticos de Cocina y Gastronomía, Restauración y Panadería, Confitería y Repostería, queda prohibido el uso de cualquier maquillaje.

4. Los alumnos **serán puntuales** en la entrada a las clases, y estarán **obligados a asistir** a las mismas.

2. CONDUCTA A SEGUIR DURANTE LAS CLASES.

1. **Estará prohibido masticar chicle** durante las clases.
2. **Estará prohibido comer** durante las clases prácticas, **salvo expresa autorización del profesorado para el desarrollo de la clase**. El centro habilitará un horario los días fijados en los que haya servicio de comedor, para que antes de dicho servicio el alumnado que lo desee disponga de un lugar para comer un menú diseñado a tal efecto y a precio económico. Aquellos alumnos que no realicen la correspondiente reserva para comer, dispondrán de un espacio de tiempo para que coman por su cuenta.
3. **Está prohibida la consumición de todo tipo de bebidas** por parte del alumnado durante el horario lectivo, no obstante, si el profesor así lo cree conveniente, el alumnado probará ciertos tipos de bebidas dentro del desarrollo normal y habitual de los módulos prácticos.
4. El alumnado **evitará el deterioro de las dependencias** del Centro, de su material o de pertenencias de otros alumnos, realizado de forma negligente o intencionada. Especial mención requieren aquellas máquinas o materiales que por su elevado coste económico e importancia para el desarrollo de las clases prácticas requieran de una atención máxima.
5. **El alumnado se cambiará en los vestuarios habilitados a tal fin** en el centro, y dispondrán de taquillas para guardar sus pertenencias. Para el uso de las taquillas se pedirá a principio de curso una cantidad en depósito, la cual se devolverá al fin del mismo, siempre y cuando, la taquilla se encuentre perfectas condiciones y se entregue la llave. En ningún caso se utilizarán las aulas y los pasillos como vestuario.
6. **Se evitará la utilización de palabras soeces o malsonantes**, poniendo en práctica en todo momento las normas de cortesía, respeto y educación que en todo centro educativo deben imperar.
7. Se prohíbe la **utilización de aparatos electrónicos en el Centro como mp3, móviles, cámaras de fotos, ...etc.**

3. INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS DISCIPLINARIAS.

El incumplimiento de alguno de los apartados establecidos en los puntos sobre **normas de seguridad e higiene y conductas** anteriores será considerado como **conducta contraria a las**

normas de convivencia del centro, y será sancionada de acuerdo a lo establecido en el DECRETO 51/2007 de 17 de mayo, por el que se regulan los derechos y deberes de los alumnos.

4. CONSIDERACIONES FINALES, VARIACIONES EN HORARIO, SERVICIO DE COMEDOR Y TAQUILLAS.

- El alumnado se compromete a cumplir las **Normas de Régimen Interno del Instituto**, además de las específicas de los Ciclos Formativos, las cuales se darán a conocer al comienzo de curso, tales como la uniformidad, conducta a seguir durante las clases, ...etc.
- El **horario semanal** de los Ciclos Formativos de **Cocina y Restauración, Cocina y Gastronomía, Servicios en Restauración, Dirección de Cocina y Dirección de Servicios en Restauración** podrá sufrir variaciones a lo largo del curso respecto al horario habitual, debido a que el Departamento de Hostelería y Turismo en días puntuales, puede programar la apertura del AULA PRÁCTICA DE RESTAURANTE al público para ofrecer un servicio de comidas, como práctica real del alumnado con clientes del exterior. Dicha variación incidirá, en tal caso, sobre el horario normal, de tal modo el día en que se abra dicha aula práctica, los alumnos que deban realizar el servicio de comidas entrarán al instituto más tarde (alrededor de las 10:00 h.) y saldrán del mismo una vez finalizado, es decir, a las 16:30 h. o a las 17:30 h. dependiendo de los grupos (Cocina o Servicios).
- La comida de los alumnos que se queden a dar el **servicio de comedor**, en caso de que se lleve a cabo, correrá por su cuenta, disponiendo de un período de tiempo antes del servicio para ello. No obstante, aquellos alumnos que lo deseen podrán quedarse en el centro a comer un menú de familia interno, de 13:00 h. a 13:30 h, aproximadamente, con previa reserva y pago de una cantidad que se determinará al inicio de curso.
- Los alumnos que quieran disponer de una **taquilla** entregarán al Centro en concepto de fianza la cantidad de **10 €**, para cubrir posibles desperfectos ocasionados por el mal uso de las mismas, que le serán devueltos al término del curso, cuando se verifique en el acta que la taquilla está en buen estado de uso.