

Sección III. Otras disposiciones y actos administrativos

ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDAD E INVESTIGACIÓN

11965

Resolución del consejero de Educación, Universidad e Investigación de 30 de noviembre de 2020 por la que se aprueban las instrucciones que regulan, con carácter experimental, determinados aspectos de la organización y el procedimiento de admisión y de matrícula en el curso de especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales que se debe impartir en el IES Josep Sureda y Blanes durante el curso 2020-2021

La formación profesional, regulada en el capítulo V del título I de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), modificada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE), tiene como finalidad preparar el alumnado para la actividad en un campo profesional, facilitar la adaptación a las modificaciones laborales que se puedan producir a lo largo de la vida, contribuir al desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir el progreso en el sistema educativo y en el sistema de formación profesional para el trabajo, así como un aprendizaje a lo largo de la vida.

La Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las leyes orgánicas 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, en su artículo primero, modifica, entre otros, el artículo 10 de la Ley Orgánica 5/2002, añadiendo un nuevo apartado 3, que determina que el Gobierno Central, previa consulta a las comunidades autónomas y mediante real decreto, podrá crear cursos de especialización para complementar las competencias de quienes ya dispongan de un título de formación profesional. La superación de la formación requerida para adquirir las competencias asociadas a una especialización se acreditará mediante una certificación académica. Cuando la especialización incluya unidades de competencia del Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, esta certificación académica servirá para acreditarlas.

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, regula, en el artículo 27, los cursos de especialización de formación profesional e indica los requisitos y las condiciones a que se deben ajustar estos cursos. En el mismo artículo expone que versarán sobre áreas que impliquen profundización en el campo de conocimiento de los títulos de referencia, o bien una ampliación de las competencias que incluyen estos títulos. Por lo tanto, en cada curso de especialización se deben especificar los títulos de formación profesional que dan acceso a él.

En este sentido, los cursos de especialización deben responder de manera rápida a las innovaciones que se producen en el sistema productivo, así como a ámbitos emergentes que complementan la formación incluida en los títulos de referencia.

El Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales y se fijan los aspectos básicos de su currículum, y se modifica el Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, por el que se establece el título de técnico superior en Acondicionamiento Físico y se fijan los aspectos básicos de su currículum, tiene por objeto el establecimiento del curso de especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales, con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como de los aspectos básicos del currículum.

Dentro del ámbito de nuestra comunidad autónoma, el Decreto 91/2012, de 23 de noviembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo en el sistema integrado de formación profesional en las Illes Balears, regula, en el capítulo V, los cursos de especialización. El artículo 43.2 expone que estos cursos tienen por objeto complementar las competencias de las personas que ya dispongan de un título de formación profesional y facilitar el aprendizaje a lo largo de la vida.

El artículo 43.4 determina que el consejero de Educación, Cultura y Universidades, actualmente, el consejero de Educación, Universidad e Investigación deben dictar la normativa para regular las condiciones en que se deben impartir estas enseñanzas, los requisitos que deben cumplir los centros docentes que puedan ofrecer estos cursos de especialización en régimen presencial o a distancia y el resto de aspectos necesarios para que se puedan impartir estas enseñanzas.

Así, en la actual situación, y para potenciar la formación profesional y adoptar algunas medidas que pretenden mejorar la rápida adaptabilidad a las necesidades de las circunstancias económicas actuales y facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas del sistema productivo para conseguir que sea un sistema más ágil y flexible, se considera necesario la implantación, con carácter experimental, de este curso de especialización de formación profesional.



Por este motivo, este curso de especialización de formación profesional puede implicar, en el ámbito de nuestra comunidad autónoma, el incremento del nivel de formación y cualificación de las personas que disponen de un título de formación profesional, cosa que necesariamente deriva en unos beneficios para las empresas los cuales pueden conducir hacia un crecimiento económico.

Por todo ello, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores, haciendo uso de las facultades que me atribuyen la Ley 1/2019, de 31 de enero, del Gobierno de las Illes Balears y la Ley 3/2003, de 26 de marzo, de Régimen Jurídico de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, dicto la siguiente

Resolución

1. Aprobar las instrucciones que regulan, con carácter experimental, determinados aspectos de la organización y el procedimiento de admisión y de matrícula en el curso de especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales que se debe impartir en el IES Josep Sureda i Blanes durante el curso 2020-2021, que se adjuntan como anexo 1 de esta Resolución.
2. Determinar el calendario del proceso de admisión y de matrícula en el curso de especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales que se debe impartir en el IES Josep Sureda i Blanes durante el curso escolar 2020-2021, que figura en el anexo 2 de esta Resolución.
3. Autorizar al director general de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores a adoptar los actos que sean necesarios para el despliegue y para la concreción de esta Resolución.
4. Publicar esta Resolución en el *Boletín Oficial de las Illes Balears*.

Palma, 30 de noviembre de 2020

El consejero de Educación, Universidad e Investigación

Martí X. March i Cerdà

ANEXO 1 **Instrucciones**

Primero

Objeto y ámbito de aplicación

Estas instrucciones tienen por objeto la regulación de determinados aspectos de la organización y el procedimiento de admisión y de matrícula en el curso de especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales que se implanta, con carácter experimental, en el IES Josep Sureda i Blanes durante el curso 2020-2021.

Segundo

Objetivos generales

Los objetivos generales del curso de especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales son:

1. Seleccionar e interpretar la documentación técnica asociada a los procedimientos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para rellenarla.
2. Identificar materias primeras y productos auxiliares, verificando el origen, características, caducidad y calidad, para comprobarlos al recibirlos.
3. Organizar y clasificar materias primeras, productos auxiliares, productos semiterminados y terminados, para almacenarlos y conservarlos.
4. Seleccionar materias primeras y otros productos, describiendo las características, beneficios y propiedades nutricionales, entre otros, para aprovisionarlos y distribuirlos.
5. Identificar necesidades de equipos, máquinas, herramientas e instalaciones, y justificar los requerimientos para prepararlos y mantenerlos.
6. Interpretar y aplicar instrucciones de utilización de equipos y sistemas de producción de frío o calor, para programarlos y regularlos en la elaboración de productos de panificación artesanal.
7. Identificar métodos de conservación de productos semiterminados y terminados de panificación, para aplicarlos con técnicas de frío positivo y frío negativo.



8. Seleccionar productos de horno y bollería artesanales, y asociarlos con el hecho de prepararlos, para la obtención de masas madre de cultivo y prefermentos.
9. Identificar y seleccionar técnicas de preelaboración y elaboración de materias primeras y productos auxiliares, aplicándolas para la obtención de masas de panadería y bollería artesanales.
10. Identificar y seleccionar masas de panadería y bollería artesanales, describiendo técnicas apropiadas, controlando fases de elaboración para obtención de productos de panadería y bollería artesanales.
11. Identificar tipos de hojaldre, describiendo técnicas de preparación, plegado, reposo y conservación para la obtención de masas de hojaldre.
12. Seleccionar e identificar masas de hojaldre, asociándolas a cada tipo para elaborar productos de hojaldre.
13. Seleccionar elaboraciones complementarias y productos finales, y justificar el diseño, iniciativa, creatividad e innovación para decorarlos.
14. Reconocer las propiedades y características organolépticas de los productos de panadería y bollería artesanales, interpretando la evaluación sensorial, para analizarlos y probarlos.
15. Proponer productos de horno y bollería artesanal, combinándolos con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias, para maridarlos y recomendarlos.
16. Caracterizar necesidades de etiquetado de materia prima, productos semielaborados y elaborados, evitando contaminaciones cruzadas y deterioro, para garantizar el cumplimiento de la normativa y el consumo.
17. Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, con objeto de fundamentar las medidas preventivas que se adoptarán, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en un mismo, en las otras personas, en el entorno y en el medio ambiente.
18. Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal con objeto de adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
19. Desarrollar trabajos en equipo y valorar la organización, participando en ellos con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
20. Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de manera responsable las incidencias de la actividad.
21. Aplicar técnicas de comunicación, adaptándolas a los contenidos que se transmitirán, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
22. Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
23. Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

Tercero

Características de la actividad formativa del curso de especialización

1. La actividad formativa de este curso de especialización se debe desarrollar de acuerdo con lo que determina el Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales y se fijan los aspectos básicos de su currículum, y se modifica el Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, por el que se establece el título de técnico superior en Acondicionamiento Físico y se fijan los aspectos básicos de su currículum.
2. El curso de especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales está formado por los módulos siguientes:
 5016. Masas Madre de Cultivo y Prefermentados.
 5017. Tecnología del Frío Aplicada a la Panadería Artesanal.
 5018. Panes Artesanos de Cereales Tradicionales, Especiales y Pseudocereales.
 5019. Bollería Artesanal y Hojaldres.
 5020. Cata y Maridaje de Productos de Panificación.
3. La duración y distribución horaria semanal de los módulos profesionales del curso de especialización, distribuido en 2 trimestres y 22 semanas, es la siguiente:

Módulos profesionales	Horas totales	Horas semanales (1 ^{er} trimestre)	Horas semanales (2 ^o trimestre)
5016. Masas Madre de Cultivo y Prefermentados	75	2	5
5017. Tecnología del Frío Aplicada a la Panadería Artesanal	65	2	4
5018. Panes Artesanos de Cereales Tradicionales, Especiales y Pseudocereales	135	4	9

<i>Módulos profesionales</i>	<i>Horas totales</i>	<i>Horas semanales (1^{er} trimestre)</i>	<i>Horas semanales (2^o trimestre)</i>
5019. Bollería Artesanal y Hojaldres	135	4	8
5020. Cata y Maridaje de Productos de Panificación	30	1	2
Formación en Centros de Trabajo	160	13	28
Duración total	600		

4. Teniendo en cuenta el carácter experimental de la implantación de este curso de especialización para el curso 2020-2021, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de cada módulo profesional son los establecidos en el Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales y se fijan los aspectos básicos de su currículum, y se modifica el Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, por el que se establece el título de técnico superior en Acondicionamiento Físico y se fijan los aspectos básicos de su currículum. Se deben tomar como referente los contenidos que se establecen y la programación de la enseñanza debe estar orientada a la consecución de los resultados de aprendizaje establecidos.

5. La actividad formativa debe ser impartida, de manera conjunta, por profesorado de alguna de las especialidades indicadas en el real decreto que establece el respectivo curso de especialización y por otros profesionales especialistas con la cualificación necesaria.

6. El centro educativo es el responsable de la coordinación y la supervisión del desarrollo de los contenidos de cada módulo.

Cuarto

Requisitos de acceso al curso de especialización

Para acceder al curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales es necesario estar en posesión de algunos de los siguientes títulos:

1. Título de técnico en Cocina y Gastronomía, establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
2. Título de técnico en Panadería, Repostería y Confitería, establecido en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.
3. Título de técnico en Comercialización de Productos Alimentarios, establecido en el Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, por el que se establece el título de técnico en Comercialización de Productos Alimentarios y se fijan los aspectos básicos del currículum.
4. Título de técnico superior en Dirección de Cocina, establecido en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de técnico superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Quinto

Número de alumnos del curso de especialización

El curso se puede constituir con un mínimo de once de alumnos y un máximo de veinte. Excepcionalmente, la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores puede autorizar un número inferior de alumnos.

Sexto

Presentación de solicitudes de admisión

1. Las personas interesadas y en disposición de solicitar una plaza en el curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales deben formalizar la admisión en el IES Josep Sureda i Blanes de día 9 a 18 de diciembre de 2020, ambos incluidos.
2. La solicitud de admisión en el curso de especialización se puede descargar de la página web del centro educativo (<http://www.iesjosepsuredaiblanes.com>). También se puede encontrar en la página web de Formación Profesional de la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores (<http://fp.caib.es>).

3. La persona interesada debe solicitar cita previa en el centro educativo para poder entregar presencialmente la solicitud de admisión y la documentación.



4. La solicitud de admisión contiene dos declaraciones responsables: una hace referencia a la veracidad de todas las circunstancias alegadas por el solicitante de cara a la posterior baremación; la otra es la declaración responsable respecto a la solicitud rellenada sólo por uno de los progenitores o tutores legales sobre el visto bueno del trámite por parte del otro progenitor o tutor del solicitante menor de dieciocho años.

Séptimo

Documentación que se debe aportar para la admisión en el curso de especialización

1. Las personas solicitantes deben presentar en el centro educativo, junto con la solicitud de admisión en el curso, original y copia de la documentación siguiente:

- a. El documento oficial de identificación de la persona que solicita la plaza. En el supuesto de que la persona solicitante sea menor de edad, también se deben acreditar los datos de ambos padres o tutores legales y adjuntar los documentos oficiales de identificación.
- b. Documentación que acredite que, en el momento de presentar la solicitud, cumple los requisitos que le permiten acceder al ciclo formativo que quiere cursar:
 - Las personas que hayan obtenido el título de técnico o de técnico superior en centros educativos sostenidos con fondos públicos en las Illes Balears con posterioridad al curso 2000-2001, no deben aportar esta documentación, puesto que está a disposición de la Administración educativa mediante la aplicación informática GESTIB.
 - Si estos títulos se han obtenido con anterioridad al curso 2000-2001, no se han obtenido en las Illes Balears o se han cursado en un centro privado, se debe aportar original y copia de la documentación que justifica el requisito de acceso.

2. Si la documentación se presenta fuera de plazo (excepto en el supuesto de que el centro la pida de oficio) o no se presenta de forma procedente durante el plazo establecido, no se puede tener en cuenta a efectos de computar, en el baremo, el concepto afectado.

Octavo

Admisión y gestión de las solicitudes de admisión

1. El centro docente que recibe la solicitud de admisión debe comprobar con la persona solicitante que está bien rellenada y que adjunta toda la documentación que se indica. Se debe quedar el ejemplar de la solicitud para el centro y le debe entregar el ejemplar para la persona solicitante una vez datado y sellado para acreditar la petición.
2. El centro no puede percibir ninguna cantidad por el hecho de gestionar una solicitud de admisión, de acuerdo con la normativa vigente.
3. Transcurrido el plazo de admisión correspondiente, si hay plazas suficientes para atender a todas las solicitudes de las personas con las condiciones de acceso, se entiende que todas son admitidas, y así debe constar en las listas provisionales y definitivas de personas admitidas.
4. Si el número de solicitudes recibidas es mayor que el de plazas disponibles, una vez acabado el plazo de admisión, el centro educativo debe ordenar todas las solicitudes de acuerdo con la calificación media del ciclo formativo que se aporta como requisito de acceso. En este caso, las plazas se deben ordenar por orden de mayor a menor puntuación.
5. En el supuesto de que el centro educativo detecte que se han falseado los datos de una solicitud, esta solicitud queda excluida del proceso y se debe comunicar a la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores.

Noveno

Sorteo para determinar las letras del criterio para dirimir las situaciones de empate

1. La Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores debe efectuar un sorteo público el día 21 de diciembre de 2020, presidido por el director general o la persona en quien delegue, para determinar la combinación de dos letras a partir de la que se ordenan alfabéticamente las solicitudes, con el fin de dirimir las situaciones de empate en la admisión al curso de especialización. Se deben admitir las personas cuyo primer apellido empiece por la combinación de letras que ha salido en el sorteo. Si no hay ningún apellido de los solicitantes que empiece por esta combinación, se debe usar la combinación de letras que sigue según el orden alfabético.
2. El resultado del sorteo se debe publicar en la página web del IES Josep Sureda i Blanes, así como también en la página web de la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores.



**Décimo****Publicación de la lista provisional**

1. El día 22 de diciembre de 2020, el centro educativo debe publicar la lista provisional de personas admitidas. En esta lista deben constar el resto de personas que han pedido plaza, pero que no figuran como admitidas provisionalmente porque no hay más plazas disponibles.
2. El centro educativo también debe publicar, si se da el caso, la lista de personas excluidas provisionalmente, con mención explícita de la causa de exclusión.
3. Esta lista, que se debe publicar en la página web del centro educativo, debe estar ordenada por el número del código de solicitud de la persona interesada, a efectos de dar difusión con la información debidamente anonimizada. Esta publicación tiene los efectos de notificación a las personas interesadas.

Undécimo**Reclamaciones y rectificaciones**

1. Se pueden formular reclamaciones, rectificaciones y revisiones sobre lo que consta en las listas provisionales durante los días 11, 12 y 13 de enero de 2021.
2. Las reclamaciones se deben realizar, preferentemente, mediante un correo electrónico al centro educativo (*secretaria@iesjosepsuredaiblanes.com*). También se puede hacer presencialmente, solicitando cita previa al centro educativo.
3. Durante este plazo, sólo pueden aportar la documentación que les requiera expresamente el centro educativo. Esta documentación debe tener fecha de emisión, como tarde, del último día del plazo de admisión.
4. Las reclamaciones se entienden resueltas con la publicación de las listas definitivas conforme a lo que se dispone en el punto siguiente.

Duodécimo**Publicación de la lista definitiva de personas admitidas**

1. El día 14 de enero de 2021 se debe publicar la lista definitiva de personas admitidas. En estas listas, deben constar las personas que han pedido plaza y que no han sido admitidas porque no quedan más plazas. Estas personas constituyen la lista de personas en espera.
2. El centro educativo también debe publicar, en su caso, la lista de personas definitivamente excluidas, con mención explícita de la causa de exclusión.
3. Esta lista, que se debe publicar en la página web del centro educativo, debe estar ordenada por el número del código de solicitud de la persona interesada, a efectos de dar difusión con la información debidamente anonimizada. Esta publicación tiene los efectos de notificación a las personas interesadas.
4. Contra la lista definitiva de personas admitidas y excluidas, se puede interponer un recurso de alzada ante el director general de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores en el plazo de un mes contador desde el día siguiente de la publicación de la lista. La resolución del recurso agota la vía administrativa.

Decimotercero**Matrícula de las personas admitidas**

1. Las personas que han sido admitidas en el curso de especialización deben formalizar la matrícula los días 14 y 15 de enero de 2021, con el sistema de cita previa, al centro educativo. El centro debe habilitar un sistema de matrícula que evite al máximo los trámites presenciales. El centro educativo debe emitir un justificante de matrícula, que debe entregar a la persona que se ha matriculado.
2. Si la persona admitida no formaliza la matrícula en el periodo establecido, se considera que renuncia a la plaza adjudicada y queda fuera de este curso de especialización.
3. En el supuesto de que, una vez acabado el plazo de matrícula, haya plazas vacantes en el curso de especialización porque alguna de las personas admitidas no se ha matriculado y, además, haya personas en la lista de espera, el centro educativo las debe adjudicar a las personas que constan en ella por riguroso orden en la lista de espera hasta que las plazas vacantes se hayan agotado. Así, se debe poner en contacto con los solicitantes telefónicamente, mediante un mensaje en el buzón del teléfono o al correo electrónico facilitado en la solicitud.



Decimocuarto**Calendario de desarrollo del curso de especialización**

El curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales se inicia el 18 de enero de 2021 y finaliza el 28 de junio de 2021.

Decimoquinto**Tutoría del curso de especialización**

1. Se debe nombrar un tutor de entre los miembros del equipo docente, que debe llevar a cabo las funciones siguientes:
 - a. Coordinar la elaboración de las programaciones didácticas de los módulos profesionales que componen el curso de especialización.
 - b. Realizar el seguimiento de las actividades de formación y evaluación.
 - c. Informar al alumnado de las características propias del curso, de las características de las empresas para la realización de la formación en centros de trabajo, si corresponde, del programa formativo a desarrollar y de los derechos y obligaciones del alumnado.
 - d. Gestionar la documentación necesaria para llevar a cabo las acciones derivadas del desarrollo del curso de especialización.
2. El tutor del centro educativo debe ser nombrado por el director del centro educativo de entre el profesorado de la familia profesional del ciclo formativo que imparte clase directa con el grupo de la modalidad dual.

Decimosexto**Profesorado**

1. La actividad formativa del curso de especialización se debe llevar a cabo por profesorado de alguna de las especialidades indicadas en el Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales y se fijan los aspectos básicos de su currículum, y se modifica el Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, por el que se establece el título de técnico superior en Acondicionamiento Físico y se fijan los aspectos básicos de su currículum.
2. El profesorado de cada uno de los módulos profesionales debe ser el responsable de elaborar una programación específica de estos módulos y de hacer que el alumnado pueda conseguir las destrezas y habilidades previstas en la programación.
3. El profesorado de cada área de formación debe realizar, al menos, las funciones siguientes:
 - a. Elaborar la programación de cuyos módulos profesionales tenga atribuida la docencia.
 - b. Participar en el diseño y la planificación del programa formativo individualizado.
 - c. Coordinar el desarrollo de las actividades formativas del módulo profesional de su competencia, presenciales y a distancia en el supuesto de que se tengan que llevar a cabo de este modo por motivo de la COVID-19.
 - d. Organizar la coordinación de las diferentes competencias profesionales y su seguimiento, en el caso de optar por metodologías activas de aprendizaje.
 - e. Desarrollar los procedimientos de evaluación descritos en su programación, así como rellenar la documentación que se deriva de ellos.
 - f. Informar al alumnado, los primeros días del curso, de las características del proceso de evaluación y de los criterios de calificación que conforman el módulo formativo.
 - g. Participar en la realización de una memoria final cuando acabe el curso, junto con el resto del equipo docente.

Decimoséptimo**Evaluación**

1. La evaluación del aprendizaje del alumnado del curso de especialización debe ser continua y formativa y se debe hacer por módulos profesionales. La evaluación debe ser responsabilidad del equipo docente encargado del curso de especialización.
2. El profesorado de cada módulo profesional debe hacer el seguimiento del desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje, utilizando los instrumentos y los procedimientos previamente establecidos en la programación de cada módulo profesional.
3. Se tienen que llevar a cabo, al menos, dos sesiones de evaluación, con el fin de contrastar las informaciones proporcionadas por el profesorado y valorar el progreso del alumnado en la consecución de los objetivos generales del curso de especialización y de los resultados de aprendizaje previstos para cada uno de los módulos profesionales.
4. El proceso de evaluación se debe organizar en dos tipos de sesiones de evaluación (parciales y ordinarias), con las indicaciones siguientes:

- a. Se debe realizar una sesión de evaluación parcial al final del primer trimestre del curso de especialización: su objetivo debe ser el estudio del proceso de aprendizaje del alumnado y el análisis de su progreso académico. Una vez finalizada la sesión de evaluación parcial, el tutor debe informar al alumnado de su rendimiento.
- b. Se deben desarrollar dos sesiones de evaluación ordinarias, que se corresponden con las dos convocatorias a las que se tiene derecho en cada curso académico.

Las decisiones a tomar en cada sesión serán las siguientes:

- En la primera sesión de evaluación ordinaria se debe realizar la evaluación y calificación final de los módulos profesionales cursados en el centro educativo. En esta sesión se tiene que determinar:

- o Los alumnos que titulan.
- o Los alumnos con módulos no superados, pero que pueden acceder a la segunda convocatoria anual.

- En la segunda sesión de evaluación ordinaria se deben evaluar y calificar los módulos profesionales no superados en la primera convocatoria. En esta sesión se debe poner de manifiesto:

- o Los alumnos que titulan.
- o Los alumnos con módulos no superados, para los que se debe decidir si pueden formalizar nueva matrícula en el próximo curso de especialización de otro curso escolar. Para estos alumnos también se debe concretar si lo deben volver a cursar de manera ordinaria o se pueden considerar módulos profesionales pendientes de superar y pueden ser evaluados en fechas diferentes a las ordinarias.

5. Cada sesión de evaluación debe estar constituida por todo el equipo docente y presidida por el tutor del curso, bajo la supervisión de un miembro del equipo directivo. Se debe levantar acta de cada sesión de evaluación, con las calificaciones de los alumnos y las observaciones hechas por los miembros del equipo docente y el tutor, si procede.

6. La superación del curso de especialización requiere la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. La calificación de los módulos profesionales debe ser numérica, entre uno y diez, sin decimales. Se consideran positivas todas las puntuaciones iguales o superiores a cinco. La nota final del curso es la media aritmética de las calificaciones, expresada con dos decimales.

7. El tutor del curso debe informar documentalmente al alumnado de las calificaciones obtenidas en cada uno de los módulos profesionales y, en caso necesario, de las actividades de recuperación que debe realizar para conseguir los resultados de aprendizaje previstos.

Decimotercero

Memoria del curso de especialización

1. Una vez finalizado el curso de especialización, los miembros del equipo docente deben elaborar la memoria correspondiente de cada uno de los módulos que componen el curso.
2. El tutor del curso debe redactar una memoria general que contenga los aspectos más relevantes que se extraen de las memorias de cada uno de los módulos formativos. Esta memoria debe llevar la firma de todos los miembros del equipo docente y el visto bueno del director del centro educativo.
3. La memoria general también debe incluir los aspectos siguientes:
 - a. Propuestas de mejora para próximas ofertas formativas del curso de especialización.
 - b. Desarrollo del curso, incluyendo altas y bajas de los alumnos.
 - c. Grado de satisfacción del alumnado y de las empresas.
 - d. Otros aspectos que se consideren importantes.

4. La memoria general se debe entregar a la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores en el plazo del mes siguiente a la finalización del curso.

Decimocuarto

Comisión de Garantías de Admisión

La Comisión de Garantías de Admisión, nombrada de acuerdo con lo que se determina en el punto trigesimosexto del anexo 1 de la Resolución del director general de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas Superiores de 2 de julio de 2020 por la que se dictan instrucciones para concretar el procedimiento de admisión y de matrícula a los ciclos formativos de formación profesional del sistema



educativo que se imparten en régimen de enseñanza presencial para el curso escolar 2020-2021 (BOIB núm. 119, de 7 de julio), es el órgano supervisor del proceso de admisión del alumnado a los ciclos formativos de formación profesional, así como también del proceso de admisión en este curso de especialización.

Vigésimo**Aspectos que no se prevén en estas instrucciones**

Para los aspectos que no se prevén en estas instrucciones, se debe aplicar, de manera supletoria, la normativa que regula a todos los efectos las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo en régimen presencial.

ANEXO 2**Calendario del proceso de admisión al curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales que se debe impartir en el IES Josep Sureda i Blanes durante el curso 2020-2021**

Presentación de la solicitud de admisión	Del 9 al 18 de diciembre 2020
Sorteo de la DGFPIEAS de las letras para el desempate	21 de diciembre
Publicación de la lista provisional de personas admitidas	22 de diciembre
Reclamaciones, rectificaciones y revisiones de la lista provisional de personas admitidas	11, 12 y 13 de enero de 2021
Publicación de la lista definitiva de personas admitidas	14 de enero
Matrícula en el centro educativo	14 y 15 de enero
Inicio del curso de especialización	18 de enero

