



(23/01/2025)

*Proyecto de Real Decreto XXX/202X, de XX de XXXXX, por el que se establece el Curso de especialización de Formación Profesional de Grado Superior en Turismo micológico y se fijan los aspectos básicos del currículo.*

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación dispone en su artículo 39.3 que los cursos de especialización tendrán una oferta modular, de duración variable, que integre los contenidos teórico-prácticos adecuados a los diversos campos profesionales. En su artículo 39.6, establece que el Gobierno, previa consulta a las comunidades autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

Por otro lado, el artículo 42.2 dispone que los cursos de especialización complementarán o profundizarán en las competencias de quienes ya dispongan de un título de formación profesional o cumplan las condiciones de acceso que para cada uno se determine.

A efectos de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-11), los cursos de especialización se considerarán un programa secuencial de los títulos de referencia que dan acceso a los mismos.

Por su parte, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, en sus artículos 6.3 y 6.4 establece, en relación con la formación profesional, que el Gobierno fijará los objetivos, competencias, contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del currículo básico. Los contenidos del currículo básico requerirán el 50 por ciento de los horarios para las comunidades autónomas que tengan lengua cooficial y el 60 por ciento para aquellas que no la tengan.

Además, esta misma ley, en su artículo 6.5, establece que las administraciones educativas podrán, si así lo consideran, exceptuar los cursos de especialización de las enseñanzas de Formación Profesional de los porcentajes requeridos en enseñanzas mínimas, pudiendo establecer su oferta con una duración a partir del número de horas previsto en el currículo básico de cada uno de ellos.

Asimismo, esta ley establece en su artículo 28 la tipología de las ofertas de formación profesional, enmarcando a los cursos de especialización en el Grado E del Sistema de Formación Profesional. Además, en el artículo 51.1, dispone que los cursos de especialización tienen como objeto complementar y profundizar en las competencias de quienes ya disponen de un título de formación profesional o cumplan las condiciones de acceso que para cada uno de los cursos se determinen. En su artículo 52.1 establece una duración básica de entre 300 y 900 horas, y en su caso podrán desarrollarse con carácter dual.

Por otra parte, en el artículo 54.2 se determina que quienes superen un curso de especialización de Formación Profesional de grado superior obtendrán el título de Máster de Formación Profesional.

El Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, regula en su artículo 116 los aspectos básicos



del currículo de los cursos de especialización de formación profesional e indica el contenido que deberán tener las disposiciones estatales que lo establezcan, siendo estas la identificación, el perfil profesional, el diseño curricular básico, el entorno profesional, los parámetros básicos de contexto formativo, la correspondencia de los módulos profesionales con los estándares de competencia y la información sobre los requisitos necesarios según la legislación vigente para el ejercicio profesional.

En cada curso de especialización se deben especificar los títulos de formación profesional que dan acceso al mismo.

Las administraciones educativas podrán incorporar especificaciones puntuales según lo establecido en el artículo 7.5 del citado real decreto, relativo a los Grados D y E, atendiendo a la realidad socioeconómica del territorio y a las necesidades de su tejido empresarial.

Asimismo, en su artículo 28 indica que los Grados C, D y E podrán tener oferta modular, a partir de un módulo profesional, para su adaptación a las necesidades y circunstancias personales y laborales, así como al ritmo personal de aprendizaje.

Asimismo, en su artículo 28 indica que los Grados C, D y E podrán tener oferta modular, a partir de un módulo profesional, para su adaptación a las necesidades y circunstancias personales y laborales, así como al ritmo personal de aprendizaje.

Además, según lo dispuesto en el artículo 119.b) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, se podrá incorporar en el currículo básico, cuando se considere necesario, un periodo de formación en empresa u organismo equiparado.

El artículo 130.6 establece el reconocimiento entre el Sistema de Formación Profesional y sistema universitario, cuando se alegue, además de la titulación de Técnico Superior de Formación Profesional, la titulación de un Máster de Formación Profesional con relación directa con aquel.

Así, este real decreto, conforme a lo previsto en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, establece y regula, en los aspectos y elementos básicos antes indicados, el Curso de especialización de Formación Profesional de Grado Superior en Turismo micológico.

En relación con el contenido de carácter básico de este real decreto, se ha recurrido a una norma reglamentaria para establecer bases estatales conforme con la jurisprudencia del Tribunal Constitucional, que admite «excepcionalmente» que las bases puedan establecerse mediante normas reglamentarias en determinados supuestos cuando, como ocurre en este caso, «resulta complemento indispensable para asegurar el mínimo común denominador establecido en las normas legales básicas» (así, entre otras, en las Sentencias del Tribunal Constitucional 25/1983, de 7 de abril, 32/1983, de 28 de abril, 48/1988, de 22 de marzo, y 49/1988, de 22 de marzo).

Asimismo, cabe mencionar que este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contenidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia. Cumple el principio de necesidad en tanto que persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos,



ampliar la oferta de Formación Profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y formativo y reforzar la cooperación entre las administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas. Cumple con los principios de eficacia, eficiencia, proporcionalidad y seguridad jurídica porque, no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos. Del mismo modo, cumple con el principio de transparencia porque durante el procedimiento de elaboración de la norma se ha permitido la participación activa de las potenciales personas destinatarias a través de los trámites de consulta pública, de audiencia e información pública y quedan justificados los objetivos que persigue la ley.

Este real decreto se enmarca en el Componente 20 (Plan Estratégico de Impulso de la Formación Profesional), como parte de la Reforma 01: Plan de Modernización de la Formación Profesional. Proyecto 01. Renovación del Catálogo de Títulos en Sectores Estratégicos, perteneciente al Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR). El presente real decreto contribuye a dar cumplimiento al hito auxiliar de definición C20.R1 establecido en 42 nuevas titulaciones, en el Q4 de 2024, así como el número de titulaciones establecido en el texto del componente 20 del PRTR, que asciende a 60 nuevas titulaciones.

En la tramitación de este real decreto se han cumplido los trámites establecidos en la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno y en la Ley 39/2015, de 1 de octubre. En el proceso de elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas, ha emitido dictamen el Consejo Escolar del Estado y han informado el Consejo General de la Formación Profesional y el Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.30<sup>a</sup>. de la Constitución Española para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Educación, Formación Profesional y Deportes y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día XXX.

DISPONGO:

CAPÍTULO I

### **Disposiciones generales**

#### **Artículo 1. Objeto.**

Este real decreto tiene por objeto el establecimiento del Curso de especialización de Formación Profesional de Grado Superior en Turismo micológico, así como de los



aspectos básicos de su currículo. Dicho curso de especialización tiene carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

## CAPÍTULO II

### **Identificación del curso de especialización, perfil profesional y entorno profesional del curso de especialización en el sector o sectores**

#### *Artículo 2. Identificación.*

El curso de especialización en Turismo micológico queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- a) Denominación: Turismo micológico.
- b) Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.
- c) Duración: 730 horas.
- d) Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- e) Equivalencia en créditos ECTS: 42.
- f) Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-5.5.4.
- g) Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente: 5C

#### *Artículo 3. Perfil profesional del curso de especialización.*

El perfil profesional del Curso de especialización de Formación Profesional de Grado Superior en Turismo micológico queda determinado por su competencia general y sus competencias profesionales y para la empleabilidad.

#### *Artículo 4. Competencia general.*

La competencia general de este curso de especialización consiste en diseñar, organizar y prestar servicios de turismo micológico para que las personas destinatarias de la actividad aprendan y disfruten mediante la participación activa en la experiencia micoturística, fomentando una actitud responsable, apreciando el entorno y preservando el bienestar de la comunidad local y sus ecosistemas, de manera que se sensibilicen con las culturas tradicionales de la zona, aplicando los planes de calidad, prevención de riesgos laborales y protección ambiental de acuerdo con la legislación vigente.

#### *Artículo 5. Competencias profesionales y para la empleabilidad.*

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este curso de especialización son las que se relacionan a continuación:



a) Diseñar programas de turismo micológico con itinerarios, visitas, rutas de micología, incluyendo actividades que respondan a los intereses y expectativas de las personas destinatarias.

b) Asesorar a turistas/ visitantes sobre los programas diseñados e informar de las condiciones para su ejecución, gestionando los trámites necesarios para asegurar la realización de las actividades propuestas.

c) Elaborar presupuestos y facilitar información de las actividades en turismo micológico (observación de hábitats, identificación y recolección de hongos comestibles, cocina micológica, entre otros), incluidas en las programadas.

d) Proponer acciones de promoción y comercialización de las actividades de turismo micológico.

e) Realizar y degustar elaboraciones culinarias a base de setas, hongos y trufas, según temporada y estacionalidad, identificando cualidades organolépticas, aplicaciones posteriores y beneficios dietéticos y nutricionales en la alimentación humana.

f) Programar y organizar la cata o degustación de productos culinarios a base de setas, hongos y trufas, maridándolos con grupos de alimentos, bebidas y elaboraciones culinarias que les puedan acompañar y complementar.

g) Informar y guiar a turistas/visitantes en itinerarios y rutas de turismo micológico, adaptándolos a las características del grupo y la dinámica de la actividad.

h) Sensibilizar a turistas/visitantes en el respeto por la riqueza del patrimonio cultural y natural, fomentando el uso sostenible de los recursos.

i) Coordinar actividades de turismo micológico que fomenten la protección del entorno, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad y las normativas de protección ambiental.

j) Resolver las quejas, dudas o imprevistos que surgen en cualquier fase del desarrollo del programa, empleando estrategias de comunicación adecuadas a las personas destinatarias de la actividad.

k) Atender las contingencias, imprevistos, sugerencias y quejas que puedan surgir a turistas/ visitantes, solucionando las incidencias que ocasionen permitiendo un desarrollo adecuado de las actividades micoturísticas.

l) Utilizar medios digitales en el diseño, la ejecución y la gestión de las actividades programadas para mejorar los servicios prestados en cualquier programa de turismo micológico.

m) Evaluar y analizar los servicios prestados o guiados con diferentes métodos (sondeos, cuestionarios, entre otros), comprobando el grado de satisfacción de turistas /visitantes y el nivel de cumplimiento de los objetivos programados.



n) Documentar en informes y memorias la información recogida tras la evaluación, incluyendo propuestas de mejora y el diseño de nuevas actividades que implementen la calidad de los servicios prestados en el ámbito ecoturístico.

ñ) Aplicar protocolos establecidos en materia de prevención de riesgos laborales y primeros auxilios en situaciones de accidente o emergencia.

o) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.

p) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

q) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.

r) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todas las personas que afectan a su actividad profesional.

s) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

*Artículo 6. Relación de estándares de competencias profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en el curso de especialización.*

Los estándares de competencias profesionales de este curso de especialización son los que se relacionan a continuación:

- a) UC2483\_3: Desarrollar servicios de micoturismo.
- b) UC1813\_2: Recolectar hongos comestibles.
- c) UC0272\_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia.
- d) UC0245\_3: Gestionar las quejas y reclamaciones del cliente/consumidor/usuario.

*Artículo 7. Entorno profesional.*

1. Las personas que hayan obtenido el Título de Máster de Formación Profesional o la certificación académica de asistencia con aprovechamiento que acredita la superación de este curso de especialización pueden ejercer su actividad en todos los sectores económicos que desarrollen actividades de turismo micológico.

Desarrollan su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Pueden tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios



de accesibilidad universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Guías de micoturismo.
- b) Informadores/as en oficinas de desarrollo de productos de micoturismo.
- c) Informadores/as en oficinas de turismo sobre productos micoturísticos.
- d) Monitores/as de actividades de divulgación y turismo micológico.
- e) Expertos/as en cocina micológica.
- f) Especialistas en gastronomía micológica.

### CAPÍTULO III

#### **Enseñanzas del curso de especialización y parámetros básicos de contexto formativo**

##### *Artículo 8. Módulos profesionales.*

1. Los módulos profesionales de este curso de especialización quedan desarrollados en el anexo I, cumpliendo lo previsto en el artículo 12 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se establece la ordenación general del Sistema de Formación Profesional. Dichos módulos son los que a continuación se relacionan:

- a) 5155. Experiencias en micoturismo.
- b) 5156. Recolección de hongos comestibles.
- c) 5157. Cocina micológica.
- d) 5133. Atención al cliente, consumidor y/o usuario de comercio electrónico.
- e) 0020. Primeros auxilios.

Este curso de especialización incorpora un periodo de formación en empresa según se indica en el artículo 159.2 y 159.4 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

2. Las administraciones competentes podrán implantar de manera íntegra el curso de especialización objeto de este real decreto en cuanto a diseño curricular y duración. En caso de optar por complementar el currículo básico en el marco de sus competencias se regirán por lo dispuesto en los artículos 6.3, 6.4 y 6.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

##### *Artículo 9. Espacios y equipamientos mínimos.*

1. Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este curso de especialización son los establecidos en el anexo II.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los resultados de



aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza aprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.
- b) Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.
- c) Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.
- d) Respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos que cursen el mismo u otros cursos de especialización, o etapas educativas.

4. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

5. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar al alumnado la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) El equipamiento (equipos, máquinas, entre otros) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con la normativa de seguridad y de prevención de riesgos laborales y con cuantas otras sean de aplicación.

b) La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de personas matriculadas y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

6. Las administraciones competentes velarán por que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

#### Artículo 10. *Profesorado.*

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este curso de especialización corresponde al profesorado de las especialidades establecidas en el anexo III pertenecientes a los cuerpos indicados en dicho anexo, sin perjuicio de lo establecido en la disposición transitoria sexta del Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a



que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, aprobado por el Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero.

2. Las condiciones de acceso a los cuerpos a que se refiere el apartado anterior serán las recogidas en el Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero.

3. Para la impartición de módulos profesionales en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, las titulaciones requeridas y los requisitos necesarios para el profesorado serán los mismos que los exigidos para el acceso a las especialidades de los cuerpos docentes a que se refiere el apartado anterior, según la atribución docente que se establece para cada módulo en el anexo III. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales y, si dichos elementos citados no estuvieran incluidos, además de la titulación, deberá acreditarse, mediante certificación, una experiencia laboral de, al menos, tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

4. En caso de contar con otros perfiles colaboradores, estos deberán cumplir los requisitos indicados en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

#### CAPÍTULO IV

### **Acceso, exenciones, vinculación a otros estudios, titulación y accesibilidad**

#### *Artículo 11. Requisitos de acceso al curso de especialización.*

Para acceder al curso de especialización en Turismo micológico es necesario estar en posesión de alguno de los siguientes títulos o cumplir los requisitos que puedan disponer las administraciones competentes en aplicación a lo previsto en el artículo 121.2 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio:

a) Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos, establecido en el Real Decreto 1686/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

b) Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, establecido en el Real Decreto 1254/2009, de 24 de julio, por el que se establece el título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

c) Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas, establecido por el Real Decreto 1255/2009, de 24 de julio, por el que se establece el título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas y se fijan sus enseñanzas mínimas.



d) Técnico Superior en Dirección de Cocina, establecido 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.

e) Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, establecido en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

f) Técnico Superior en Animación Sociocultural y Turística, establecido en el Real Decreto 1684/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Animación Sociocultural y Turística y se fijan sus enseñanzas mínimas.

#### *Artículo 12. Exención del periodo de formación en empresa u organismo equiparado.*

La exención del periodo de formación en empresa u organismo equiparado se ajustará a lo establecido en el artículo 131 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

#### *Artículo 13. Correspondencia de los módulos profesionales con los estándares de competencias profesionales para su acreditación, convalidación o exención.*

1. La correspondencia de los estándares de competencias profesionales, acreditados conforme establece el artículo 128 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del Curso de especialización en Turismo micológico, para su convalidación o exención, queda determinada en el anexo IV A). A estos efectos, si en la misma celda aparecieran dos o más estándares de competencias profesionales acreditados deberá entenderse que para la convalidación será necesario poseer todos ellos de manera simultánea.

2. La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas del Curso de especialización en Turismo micológico, con los estándares de competencias profesionales, para su acreditación, queda determinada en el anexo IV B). A estos efectos, si en la misma celda aparecieran dos o más módulos profesionales superados, deberá entenderse que para la acreditación será necesario poseer todos ellos de manera simultánea.

3. A los efectos previstos en el apartado 1, serán igualmente de aplicación los estándares de competencias profesionales acreditados mediante el procedimiento regulado por el extinto Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.

4. Habida cuenta de las actualizaciones en las denominaciones de los estándares de competencias profesionales y/o de los módulos profesionales, en caso de discrepancia, prevalecerá la codificación frente a la denominación.

#### *Artículo 14. Vinculación a otros estudios.*



A efectos de facilitar el régimen de convalidaciones, en este real decreto se han asignado 42 créditos ECTS entre todos los módulos profesionales de este curso de especialización.

#### Artículo 15. *Titulación.*

1. Las personas que accedan al curso de especialización de formación profesional de grado superior según lo requerido en el artículo 121.1, 121.2.a) y 121.2.b) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, y que superen la totalidad de los módulos profesionales que lo componen, obtendrán el Título de Máster de Formación Profesional en Turismo micológico.

2. Las personas que accedan al curso de especialización de formación profesional de grado superior según lo requerido en el artículo 121.2.c) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, y que superen la totalidad de los módulos profesionales que lo componen, obtendrán una certificación académica de asistencia con aprovechamiento en sustitución del título de Máster de Formación Profesional, que solo podrá otorgarse a quienes cuenten con un título de Técnico Superior de formación profesional.

#### Artículo 16. *Accesibilidad universal en las enseñanzas de este curso de especialización.*

1. Las administraciones competentes incluirán en el currículo de este curso de especialización los elementos necesarios para garantizar que las personas que lo cursen desarrollen las competencias incluidas en el currículo en «diseño para todas las personas».

2. Asimismo, dichas administraciones adoptarán las medidas necesarias para que este alumnado pueda acceder y cursar dicho curso de especialización en las condiciones establecidas en el artículo 16 y en la disposición final segunda del Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, y en el artículo 21 del Real Decreto 193/2023, de 21 de marzo, por el que se regulan las condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación de las personas con discapacidad para el acceso y utilización de los bienes y servicios a disposición del público.

#### Disposición adicional primera. *Regulación del ejercicio de la profesión.*

El curso de especialización establecido en este real decreto no constituye una regulación del ejercicio de profesión regulada alguna.

#### Disposición adicional segunda. *Formación presencial, semipresencial y virtual.*

La oferta formativa de este curso de especialización podrá ofertarse en modalidad presencial, semipresencial y virtual, siempre que se garantice que el alumnado pueda conseguir los resultados de aprendizaje de este, de acuerdo con lo dispuesto



en este real decreto conforme a los principios de diseño para todas las personas y accesibilidad universal. Para ello, las administraciones competentes adoptarán las medidas necesarias y dictarán las instrucciones precisas en los términos establecidos en la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional y en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.30ª de la Constitución Española para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ELÉVESE AL CONSEJO DE MINISTROS  
Madrid, XX de XXXXXX de 202X

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y  
DEPORTES

MARÍA DEL PILAR ALEGRÍA CONTINENTE



## ANEXO I

### Módulos Profesionales

Código Módulo	Módulo Profesional	Horas	ECTS
5155	Experiencias en micoturismo.	85	10
5156	Recolección de hongos comestibles.	85	10
5157	Cocina micológica	100	12
5133	Atención al cliente, consumidor y/o usuario de comercio electrónico.	60	7
0020	Primeros auxilios	35	3

#### **Módulo profesional: Experiencias en micoturismo.**

**Equivalencia en créditos ECTS:10.**

**Duración: 85 horas.**

**Código: 5155.**

#### **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Analiza diferentes escenarios de desarrollo de experiencias micoturísticas, teniendo en cuenta la explotación de los recursos culturales, patrimoniales y sociales de la empresa organizadora, para su lanzamiento y comercialización.

Criterios de evaluación:

a) Se ha contextualizado el entorno de micoturismo teniendo en cuenta la accesibilidad y comunicación, los recursos complementarios, naturales, turísticos y gastronómicos, entre otros.

b) Se han diseñado documentos DAFO/SWOT (debilidades-amenazas-fortalezas y oportunidades) o similares, en función de recursos y contextos para su análisis posterior en la toma de decisiones.

c) Se han diseñado los componentes de la oferta de las experiencias micoturísticas teniendo en cuenta los entornos naturales susceptibles de creación de sendas micológicas, las instalaciones (centros de interpretación micológica, aulas de micología, entre otros), los recursos, la tradición micológica y micogastronómica, entre otros.

d) Se han identificado los productos de venta (setas silvestres o de cultivo fresco, deshidratadas, subproductos elaborados con setas como cestas, navajas, pines, llaveros, lupas, entre otros) en espacios cerrados como aulas de la naturaleza, centros de interpretación micológica, aulas de micología y/o en la propia empresa



organizadora, analizándolos según la oferta y la demanda turística y el objetivo comercial de la empresa organizadora.

e) Se ha justificado la correspondencia entre la oferta y la demanda de productos y experiencias micoturísticas y la cultura corporativa de la empresa.

f) Se han planificado distintas alternativas de experiencias micoturísticas, según grupos de turistas, visitantes o clientela potencial.

g) Se han establecido parámetros de fidelización de la clientela o turistas, asegurando su continuidad.

h) Se han determinado objetivos cualitativos y cuantitativos, ajustándose a un análisis de gestión para obtener un beneficio para todos los grupos de interés involucrados (turista, administración local, empresa, residentes, territorio, entre otros).

i) Se ha tenido en cuenta el grado de adaptación y el plan de accesibilidad en las instalaciones de los servicios previstos a los requerimientos de la clientela o turistas, incluyendo adaptaciones en casos de movilidad reducida, dificultad sensorial y visual, entre otros.

j) Se han utilizado tecnologías de la información y la comunicación en la elaboración de los procesos.

2. Realiza el catálogo de productos y experiencias micoturísticas para casas rurales, albergues, hoteles, restaurantes, centros de interpretación micológica, aulas de micología u operadores especializados, justificando su viabilidad económica y financiera.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la información identificada o proporcionada por fuentes internas y externas de la organización, adecuándola a la demanda de experiencias y productos micoturísticos.

b) Se ha diseñado el catálogo de productos y experiencias micoturísticas, teniendo en cuenta los recursos del entorno, la sostenibilidad y respeto por el medio ambiente.

c) Se han agrupado por categorías los recursos, según tipología de productos y experiencias micoturísticas.

d) Se han fijado tarifas de los productos, servicios y experiencias micoturísticas en función de la política de precios, el análisis de costes y la oferta de la competencia, entre otros, teniendo en cuenta a los distintos colectivos, la temporalidad y la estacionalidad.

e) Se han formulado, para ofertas de los productos y de experiencias micoturísticas, la composición de los espacios físicos y recorrido de los itinerarios micoturísticos, las necesidades de recursos humanos, la sostenibilidad del entorno, la infraestructura necesaria, guiones y contenidos y las personas proveedoras potenciales, entre otros.

f) Se han diseñado documentos de apoyo para la valoración y evaluación posterior como fichas de ejecución y fichas de evaluación de las actividades



micoturísticas, ajustando los parámetros de calidad diseñados por la empresa u organización.

3. Selecciona los canales de distribución y/o entidades de intermediación turística de productos y experiencias micoturísticas, analizando la imagen de marca de la empresa organizadora, el disfrute y fidelización de turistas y los objetivos financieros fijados por la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado un listado de canales de distribución y entidades de intermediación turística de productos y experiencias micoturísticas tras analizar al público objetivo.

b) Se han utilizado tecnologías de la información y comunicación y herramientas de mercado adaptadas a los canales de intermediación y distribución de los productos y servicios.

c) Se han tenido en cuenta los valores e imagen de la empresa en el diseño de productos o experiencias micoturísticas, justificando su coherencia con la comunicación estratégica e imagen de la misma.

d) Se han evaluado los distintos canales de intermediación y distribución de los productos y experiencias micoturísticas, determinando su efectividad en:

- Calcular el retorno de las acciones de divulgación y promoción del aula micológica y/o empresa.

- Monitorizar el retorno de la divulgación.

- Monetizar el retorno de la divulgación.

e) Se han formulado los resultados obtenidos de una divulgación, monitorización y monetización, utilizando métodos específicos de la empresa organizadora (fichas de evaluación o informes, entre otros).

f) Se han documentado los procesos, programas y productos en cada una de las fases de planificación y gestión de productos y experiencias micoturísticas.

g) Se han redactado memorias de carácter mensual, trimestral y anual, a partir de resultados obtenidos de divulgación, monitorización y monetización, para consultas posteriores en la toma de decisiones.

4. Gestiona técnicas de recepción de turistas que van a disfrutar de las experiencias micoturísticas y de los productos, respetando los parámetros establecidos por la entidad organizadora.

Criterios de evaluación:

a) Se han tenido en cuenta los protocolos de horarios y agenda de actividades de acuerdo a los catálogos de experiencias y actividades generados por la empresa micoturística, su adaptación a grupos especiales, control de horas para inicio de actividades de diversos grupos al mismo tiempo y control de tiempos, de paradas, explicaciones o tiempo total.



b) Se ha tenido en cuenta, en dicha gestión, la transmisión a la persona turista de la información necesaria sobre una experiencia micoturística con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

c) Se han comprobado, en dicha gestión de experiencias micoturísticas, los recursos físicos de espacios en casas rurales, albergues, hoteles, restaurantes, centros de interpretación micológica, aulas de la naturaleza, aulas de micología y/o entorno natural/histórico, los recursos materiales de apoyo como folletos, fichas, personal, entre otros, para cada una de las acciones que se van a desarrollar.

d) Se han asignado los recursos humanos necesarios para cumplir los horarios y visitas de las experiencias micoturísticas, garantizar la seguridad y satisfacer los objetivos de la clientela o turistas.

e) Se ha previsto, en caso necesario, disponer de guías o intérpretes al menos en español- inglés, con formación específica en la atención a la clientela e imagen de marca de la empresa en las experiencias micoturísticas.

f) Se han comprobado en las experiencias de cata los soportes físicos como setas, hongos, cocina, cámaras, menaje desechable, agua, mobiliario, fichas de cata, entre otros.

g) Se han organizado los puntos de venta y la venta de productos micoturísticos, garantizando la oferta de la empresa organizadora.

5. Recibe a turistas cumpliendo protocolos, horarios y programas establecidos por la empresa organizadora.

Criterios de evaluación:

a) Se ha transmitido la información sobre una experiencia micoturística con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa, cumpliendo con los objetivos y expectativas de todos los grupos de interés.

b) Se ha seguido el protocolo de actuación de acogida y recibimiento en la recepción de turistas en experiencias micoturísticas.

c) Se ha tenido en cuenta el protocolo de actuación durante las experiencias micoturísticas en relación con las normas de seguridad en los itinerarios de micoturismo, normas de higiene en la cata de productos, atención a posibles alergias, intolerancias, entre otros.

d) Se han explicado los sistemas de pago establecidos por la empresa organizadora para garantizar su eficacia y comodidad y su adaptación a los turistas.

e) Se han incluido propuestas complementarias a las experiencias micoturísticas que aprovechen los potenciales de la empresa, ayudando a cumplir los objetivos de promoción y venta de la misma.

f) Se ha informado sobre el desarrollo de actividades alternativas, cumpliendo con los objetivos y expectativas de todos los grupos de interés en las experiencias micoturísticas.

g) Se ha comprobado la calidad y adecuación de las actividades alternativas, productos y servicios micoturísticos a los/las turistas.

h) Se ha gestionado el pago de las actividades alternativas, ofreciendo los canales existentes para ello.



i) Se han estimado o adaptado las posibilidades de diseño a situaciones o contextos nuevos, ajustándose al perfil del grupo.

6. Aplica técnicas de dinámica de grupos, motivación y liderazgo, relacionándolas con las actividades de disfrute de experiencias micoturísticas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado programas de actividades micoturísticas, relacionándolos con las demandas de turistas.

b) Se han realizado simulaciones de intercomunicación de distintos grupos o personas usuarias del servicio turístico para:

- Expresarse oralmente, de forma directa o con otros medios de amplificación, con tono, ritmo, volumen de voz y expresión gestual adecuados a la situación.
- Adecuar la voz al contexto de comunicación y al perfil de las personas destinatarias de la comunicación, garantizando su comprensión.
- Manejar los equipos técnicos, aplicando los adecuados en función de cada supuesto.
- Responder con amabilidad y eficiencia a las preguntas, dudas y necesidades de información demandadas, resolviendo con discreción las quejas que se planteen y potenciando la buena imagen de la empresa organizadora que presta el servicio.

c) Se han elaborado guiones de experiencias micoturísticas (guías de micología, de ecosistemas, recolección y especies, entre otras), relacionándolos con el medio natural, el patrimonio local, cultural y etnomicológico (toxicidad, propiedades medicinales, tradiciones gastronómicas, entre otros).

d) Se han organizado actividades de recolección y/o cata (guías de micología, de recolección, entre otras), identificando los productos que hay que catar en coordinación con la empresa organizadora, el material físico de menaje, el material informativo para una explicación más clara, didáctica y eficaz, los elementos de seguridad e higiene, el material y la maquinaria de limpieza necesaria después de la experiencia, para garantizar el conocimiento en la recogida y degustación.

e) Se ha organizado la venta de productos promocionales (*merchandising*) y no promocionales, identificando productos y precios, ofertas y promociones desarrolladas por la empresa organizadora, protocolos de embalaje y envase de productos, sistemas y condiciones de venta y envío, programas y equipos necesarios para la misma.

f) Se ha estructurado la evaluación de las actividades de experiencias micoturísticas, planificando la entrega de las encuestas de satisfacción diseñadas por la empresa organizadora para su posterior análisis.

7. Selecciona herramientas de valoración de oferta o demanda de experiencias micoturísticas, asegurando la fidelización de turistas y/o clientela.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la documentación de protección de datos de turistas, visitantes o clientela, para garantizar la aceptación y la utilización de estos de



acuerdo a la normativa vigente y a los protocolos de privacidad de la empresa o del espacio cerrado donde se desarrolle la actividad.

b) Se han aplicado técnicas de evaluación, susceptibles de mejorar futuras experiencias micoturísticas, utilizando encuestas de calidad y herramientas externas.

c) Se han utilizado herramientas de comunicación y evaluación para la fidelización de la clientela, garantizando la protección de datos personales de turistas (aceptación de datos y de envío de noticias, novedades de servicios e infraestructuras, servicios complementarios, entre otros).

d) Se han realizado informes parciales o finales de experiencias micoturísticas.

e) Se han utilizado tecnologías de información y comunicación en los procesos de valoración.

8. Evalúa los servicios prestados de experiencias micoturísticas, en función de criterios específicos sobre perspectiva de género, sondeos, cuestionarios y grado de satisfacción por parte de turistas, entre otras.

Criterios de evaluación:

a) Se han reflejado en la memoria o informe de actividad los resultados o datos obtenidos de los cuestionarios realizados a turistas, sobre su satisfacción en las experiencias y sobre el estado emocional del turista durante y después de la actividad.

b) Se han valorado aspectos que se relacionan a continuación para exponer y justificar la toma de decisiones: satisfacción de las personas usuarias, itinerarios, material, incidencias, traslados, medios de transportes y otros servicios, grado de cumplimiento de la actividad en relación con la información recibida, insuficiencias o fallos técnicos detectados y recomendaciones o mejoras a realizar y guías encargados de la actividad.

c) Se han establecido las fases del procedimiento en la gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias para conseguir la satisfacción de turistas y/o clientela o turista dentro de su ámbito de competencia y como elemento de mejora continua.

d) Se han valorado las aportaciones realizadas por turistas en forma de quejas, reclamaciones y sugerencias, justificando esta valoración en el diseño de nuevas actividades.

e) Se han analizado los formularios de satisfacción, su incidencia en el incremento de la calidad de los servicios y en el incremento de la calidad de la imagen de la marca.

f) Se han redactado memorias de evaluación basándose en técnicas de recopilación, sistematización, archivo y actualización de la información obtenida.

g) Se han gestionado planificaciones estratégicas con herramientas de evaluación diseñadas por la empresa.

9. Aplica el plan de seguridad turística definido para las experiencias micoturísticas, comunicándoselo a turistas, clientela, personal que presta el servicio y personas prestatarias de servicios en caso necesario.



Criterios de evaluación:

- a) Se ha seguido el protocolo de comunicación del plan de seguridad turística y de autoprotección a los todos los grupos de interés.
- b) Se ha tenido en cuenta la normativa aplicable en este tipo de actividades según tipo de actividad y territorio de aplicación.
- c) Se han asignado responsabilidades de actuación en caso de emergencias según se establece en el plan de seguridad y de autoprotección.
- d) Se ha transmitido la información de prevención de riesgos laborales (PRL).
- e) Se han determinado los protocolos de evacuación en caso de emergencia.
- f) Se han identificado las medidas especiales de seguridad en el trabajo.
- g) Se han documentado las actuaciones llevadas a cabo al final de la jornada o de la experiencia micoturística.

**Módulo profesional: Recolección de hongos comestibles.**

**Equivalencia en créditos ECTS: 10**

**Duración: 85 horas.**

**Código: 5156.**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Reconoce la morfología, ciclo biológico y hábitat de las especies de hongos comestibles, tóxicos y venenosos más comunes, relacionándolas con la actividad de recolección de hongos comestibles.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características morfológicas generales de los hongos comestibles, tóxicos y venenosos.
- b) Se han descrito las partes, la forma, el color y el tamaño, entre otros, de los hongos comestibles, tóxicos y venenosos.
- c) Se han diferenciado las especies de hongos comestibles de los hongos tóxicos y venenosos, teniendo en cuenta sus características morfológicas macroscópicas.
- d) Se ha descrito el ciclo biológico de los hongos comestibles relacionándolo con el hábitat en el que se desarrollan.
- e) Se han clasificado las especies de hongos comestibles, tóxicos y venenosos, considerando la clasificación del reino fungi.

2. Recopila datos del hábitat (ecosistema), utilizando técnicas y procedimientos establecidos en un plan de aprovechamiento micológico sostenible.

Criterios de evaluación:



a) Se han descrito metodologías de búsqueda de información sobre el medio y especies de hongos comestibles, explicando el procedimiento que se ha de seguir con cada una de ellas, así como el uso de herramientas informáticas y cartográficas (catastro, SIG -Sistema de información geográfico-, ortoimágenes, GPS -Global Positioning System -sistema de posicionamiento global-, brújulas, PDA -Personal Digital Assistant, Asistente Digital Personal, entre otras).

b) Se han identificado los biotopos en los que se desarrollan hongos comestibles, especificando la biología de especies que se pueden desarrollar en cada uno de ellos.

c) Se han indicado métodos de toma de datos meteorológicos y edafológicos, explicando cómo se analizan para determinar posibles hábitats de hongos.

d) Se han citado los aparatos meteorológicos y edafológicos para la recogida de datos, explicando su funcionamiento.

e) Se han citado posibles usos del territorio, regímenes de propiedad de parcelas, posibilidades de ganado, explicando su influencia en una gestión micológica sostenible.

f) Se han anotado datos y observaciones pertinentes en estadillos de campo, introduciéndolos, posteriormente, de forma digital.

g) Se han marcado sobre cartografía, y en su caso, mediante estaquillas *in situ*, lugares con presencia de hongos comestibles.

h) Se han tomado datos relativos a usos actuales del territorio, del medio físico, de la presencia de hongos comestibles, formaciones vegetales asociadas y tipos de suelo, anotándolos en estadillos de campo e introduciéndolos, posteriormente, de forma digital.

i) Se han seleccionado equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

3. Identifica hongos comestibles de interés comercial, aplicando técnicas y protocolo establecido para un aprovechamiento micológico sostenible.

Criterios de evaluación:

a) Se han recopilado los materiales necesarios (papel de aluminio, estaquillas, etiquetas identificativas, entre otros) en las operaciones de identificación de hongos comestibles de interés comercial, especificando las condiciones de almacenamiento (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) hasta su utilización.

b) Se han explicado técnicas de fotografía señalando datos digitales a incluir, ángulos desde los que tomarla y qué composiciones fotográficas revelan características morfológicas de los hongos comestibles.

c) Se han descrito métodos de identificación en campo de especies de hongos comestibles de interés comercial, tóxicas o protegidas, haciendo referencia al uso de lupas manuales (cuentahílos), guías micológicas, reactivos químicos, entre otros.



d) Se han identificado los hongos venenosos, los hongos y trufas comestibles, así como los amenazados, protegidos y de interés especial, destacando características morfológicas distintivas.

e) Se ha realizado el envío de muestras al laboratorio, conservándolas en las condiciones indicadas por la persona responsable.

f) Se han seleccionado los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en operaciones de identificación de hongos comestibles de interés comercial, describiendo su manejo, mantenimiento y limpieza, según las indicaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

4. Realiza labores de recolección, selección y manipulación de hongos comestibles de interés comercial, siguiendo la metodología apropiada y atendiendo a criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad económica.

Criterios de evaluación:

a) Se han acopiado materiales necesarios en las operaciones de recolección, selección y manipulación de hongos comestibles silvestres de interés comercial (cajas, cestas, entre otros), teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) hasta su utilización.

b) Se ha descrito el ciclo biológico de hongos comestibles silvestres de interés comercial, señalando el estadio de maduración en el que se recolectan.

c) Se han descrito los problemas de contaminación de hongos comestibles silvestres de interés comercial, señalando lugares autorizados, alejados de carreteras y vertederos.

d) Se han establecido los protocolos de toma de muestras de hongos comestibles silvestres de interés comercial, especies vegetales asociadas y sustratos, señalando la importancia de su conservación hasta su traslado al laboratorio.

e) Se han definido las técnicas de adiestramiento del perro trufero, destacando la importancia de su labor en la recolección de trufas.

f) Se ha determinado el calibre de hongos comestibles cultivados de manera intensiva, indicando el diámetro del sombrero, la longitud del pie y los porcentajes de tierra y defectos que se permiten según categorías.

g) Se han seleccionado en campo hongos comestibles silvestres de interés comercial, transportándolos a la sala de selección y envasado en cajas o cestas que permitan su conservación y posterior comercialización.

h) Se han establecido los datos relevantes de hongos comestibles silvestres de interés comercial recolectados (kilogramos, calidades, entre otros), explicando la importancia de dicha operación para determinar la rentabilidad económica para su comercialización.



i) Se han controlado los parámetros sanitarios y ambientales de la sala de limpieza, clasificación y envasado de hongos comestibles silvestres de interés comercial, siguiendo el programa de trabajo establecido para cada tipo de hongo.

j) Se han seleccionado los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección, selección y manipulación de hongos comestibles de interés comercial, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según las indicaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

5. Realiza operaciones de instalación y mantenimiento de infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del lugar donde se realiza el aprovechamiento micológico sostenible, utilizando técnicas y procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han acopiado los materiales necesarios en operaciones de instalación y mantenimiento de infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del lugar de aprovechamiento micológico, entre otras (postes, cintas, alambres, entre otros), teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) hasta su utilización.

b) Se han definido los aspectos a revisar de vallados para delimitar la zona de aprovechamiento micológico y zonas de exclusión por su interés, entre otros, explicando las técnicas para su reparación en caso necesario.

c) Se ha establecido la forma de instalar, revisar y mantener la señalización legal e informativa del terreno, haciendo referencia al proyecto o plan de aprovechamiento micológico sostenible.

d) Se han explicado los aspectos a revisar en infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, indicando el protocolo de trabajo que permite mantenerlas en estado de uso.

e) Se han seleccionado equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en operaciones de instalación y mantenimiento de infraestructuras de delimitación, exclusión, observación, protección del lugar de aprovechamiento micológico y cuantas sean necesarias, describiendo su manejo, mantenimiento y limpieza, según las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

f) Se han comprobado la instalación y el mantenimiento de las infraestructuras del aprovechamiento micológico, siguiendo el plan de trabajo establecido.

**Módulo Profesional: Cocina micológica.**

**Equivalencia en Créditos ECTS: 12**

**Duración: 100 horas.**

**Código:5157.**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**



1. Selecciona setas, hongos y trufas, identificando cualidades organolépticas, aplicaciones posteriores y beneficios dietéticos y nutricionales en la alimentación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha seleccionado la normativa específica de las setas, hongos y trufas para uso alimentario.

b) Se han clasificado las setas, hongos y trufas, teniendo como referencia el código alimentario español y/o el *codex alimentarius*, entre otros.

c) Se han caracterizado los sistemas y técnicas de conservación de setas, hongos y trufas.

d) Se han descrito las setas, hongos y trufas más idóneas en restauración.

e) Se han caracterizado las setas, hongos y trufas por estacionalidad y zona geográfica.

f) Se han reconocido las características y cualidades organolépticas de las setas, hongos y trufas más valoradas en restauración.

g) Se han relacionado las cualidades organolépticas de setas, hongos y trufas con sus principales aplicaciones gastronómicas.

h) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de setas, hongos y trufas de uso alimentario.

i) Se ha descrito el análisis nutricional y dietético de las setas, hongos y trufas para los distintos colectivos.

j) Se han tenido en cuenta alergias e intolerancias alimentarias de las setas, hongos y trufas que pudieran ocasionar a los distintos colectivos.

k) Se han encontrado diferencias entre las setas, hongos y trufas silvestres de las cultivadas.

l) Se han tenido en cuenta las setas tóxicas e intoxicaciones de estos productos y las medidas preventivas en la recolección o en las contaminaciones cruzadas en la manipulación de las mismas.

2. Identifica y describe las propiedades y características organolépticas de setas, hongos y trufas en una cata o degustación, interpretando el resultado del análisis sensorial.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado las características y propiedades organolépticas de setas, hongos y trufas en una cata o degustación programada.

b) Se han caracterizado metodologías de evaluación sensorial de setas, hongos y trufas, teniendo en cuenta las ventajas e inconvenientes de la elección.

c) Se han realizado fichas técnicas de valoración para cada método y grupo de setas, hongos y trufas en función de las características técnicas.

d) Se han determinado las características físicas del exterior y del interior de las muestras, detectando los defectos y las posibles causas.

e) Se han identificado diferentes aromas, detectando aromas anómalos y posibles causas.



- f) Se han identificado setas, hongos y trufas al degustar el producto, detectando los defectos del sabor, retrogusto y las posibles causas.
  - g) Se han interpretado correctamente los resultados del análisis sensorial.
3. Selecciona setas, hongos y trufas, maridándolas con grupos de alimentos, bebidas y elaboraciones culinarias que les puedan acompañar y/o complementar.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha caracterizado el maridaje, normas y tipos de maridaje de setas, hongos y trufas.
  - b) Se ha tenido en cuenta la armonía y equilibrio de sabores, texturas y aromas, tanto en grupos de alimentos y bebidas como en elaboraciones culinarias.
  - c) Se ha adaptado el tipo de seta, hongo y trufa a los productos y elaboraciones culinarias.
  - d) Se han identificado adecuadamente los tipos de setas, hongos y trufas que según sus características potencian y complementan los platos y los grupos de alimentos y bebidas que los acompañan.
  - e) Se ha realizado el maridaje setas, hongos y trufas con grupos de alimentos y bebidas y elaboraciones culinarias.
4. Elabora platos a base de setas, hongos y trufas seleccionando técnicas específicas y procedimientos definidos en la ficha técnica y documentación asociada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado platos a base de setas, hongos y trufas, relacionándolos con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se ha realizado el escandallo de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta, la ficha técnica y documentación asociada de productos.
- c) Se han seleccionado los productos culinarios y materias primas que se van a preparar o presentar.
- d) Se ha llevado a cabo la puesta a punto de materiales, equipos o maquinaria, aplicando técnicas de regeneración de la materia prima, si procede.
- e) Se ha tenido en cuenta la normativa de alergias, intolerancias e intoxicaciones de este tipo de alimentos.
- f) Se han seguido los procesos culinarios establecidos en la ficha técnica de las elaboraciones culinarias seleccionadas.
- g) Se han aplicado técnicas de decoración, presentación, conservación y/ o servicio y degustación de los productos elaborados.
- h) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- i) Se han degustado las elaboraciones culinarias, valorando los parámetros definidos.



5. Elabora platos de arroces, pastas y huevos con setas, hongos y trufas, seleccionando técnicas específicas y procedimientos definidos en las fichas técnicas de las elaboraciones culinarias a realizar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado platos de arroces, pastas y huevos con setas, hongos y trufas, relacionándolos con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se ha realizado el escandallo de las elaboraciones culinarias de arroces, pastas y huevos con setas, hongos y trufas, teniendo en cuenta la ficha técnica y documentación asociada de productos.
- c) Se han seleccionado los productos culinarios y materias primas de arroces, pastas y huevos con setas, hongos y trufas que se van a preparar y presentar.
- d) Se ha llevado a cabo la preparación y/o puesta a punto de materiales, equipos o maquinaria, aplicando técnicas de regeneración de la materia prima, si procede.
- e) Se ha tenido en cuenta la normativa de alergias, intolerancias e intoxicaciones de este tipo de alimentos.
- f) Se han seguido los procesos culinarios establecidos en la ficha técnica de elaboración de las elaboraciones culinarias seleccionadas.
- g) Se han aplicado técnicas de decoración, presentación, conservación y/ o servicio y degustación de los productos elaborados.
- h) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- i) Se han degustado las elaboraciones culinarias de arroces, pastas y huevos con setas, hongos y trufas, valorando los parámetros definidos.

6. Elabora ensaladas, cremas, legumbres, verduras y hortalizas con setas, hongos y trufas reconociendo y aplicando diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado ensaladas, cremas, legumbres, verduras y hortalizas con setas, hongos y trufas, relacionándolos con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se ha realizado el escandallo de las elaboraciones culinarias de ensaladas, cremas, legumbres, verduras y hortalizas con setas, hongos y trufas, teniendo en cuenta, la ficha técnica y documentación asociada de productos.
- c) Se han seleccionado los productos culinarios y materias primas de ensaladas, cremas, legumbres, verduras y hortalizas con setas, hongos y trufas que se van a preparar y presentar.
- d) Se ha llevado a cabo la preparación y/o puesta a punto de materiales, equipos o maquinaria, aplicando técnicas de regeneración de la materia prima, si procede.
- e) Se ha tenido en cuenta la normativa de alergias, intolerancias e intoxicaciones de este tipo de alimentos.



f) Se han seguido los procesos culinarios establecidos en la ficha técnica de elaboración de las elaboraciones culinarias seleccionadas.

g) Se han aplicado técnicas de decoración, presentación, conservación y/ o servicio y degustación de los productos elaborados.

h) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se han degustado las elaboraciones culinarias de ensaladas, cremas, legumbres, verduras y hortalizas con setas, hongos y trufas, valorando los parámetros definidos.

7. Elabora platos de pescados y mariscos con setas, hongos y trufas reconociendo y aplicando diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los productos culinarios de pescados y mariscos con setas, hongos y trufa, relacionándolos con sus posibilidades de aplicación.

b) Se ha realizado el escandallo de las elaboraciones culinarias de pescados y mariscos con setas, hongos y trufas, teniendo en cuenta, la ficha técnica y documentación asociada de productos.

c) Se han seleccionado los productos culinarios y materias primas de pescados y mariscos con setas, hongos y trufas que se van a preparar o presentar.

d) Se ha llevado a cabo la preparación y/o puesta a punto de materiales, equipos o maquinaria, aplicando técnicas de regeneración de la materia prima, si procede.

e) Se ha tenido en cuenta la normativa de alergias, intolerancias e intoxicaciones de este tipo de alimentos.

f) Se han seguido los procesos culinarios establecidos en la ficha técnica de elaboración de las elaboraciones culinarias seleccionadas.

g) Se han aplicado técnicas de decoración, presentación, conservación y/ o servicio y degustación de los productos elaborados.

h) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se han degustado las elaboraciones culinarias de pescados y mariscos con setas, hongos y trufas, valorando los parámetros definidos.

8. Elabora platos de carnes, aves y caza, entre otros, con setas, hongos y trufas reconociendo y aplicando diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:



a) Se han caracterizado los productos culinarios de carnes, aves y caza, entre otros, con setas, hongos y trufas, relacionándolos con sus posibilidades de aplicación.

b) Se ha realizado el escandallo de las elaboraciones culinarias de carnes, aves y caza, entre otros, con setas, hongos y trufas, teniendo en cuenta, la ficha técnica y documentación asociada de productos.

c) Se han seleccionado los productos culinarios y materias primas de carnes, aves y caza, entre otros, con setas, hongos y trufas que se van a preparar o presentar.

d) Se ha llevado a cabo la preparación y/o puesta a punto de materiales, equipos o maquinaria, aplicando técnicas de regeneración de la materia prima, si procede.

e) Se ha tenido en cuenta la normativa de alergias, intolerancias e intoxicaciones de este tipo de alimentos.

f) Se han seguido los procesos culinarios establecidos en la ficha técnica de elaboración de las elaboraciones culinarias seleccionadas.

g) Se han aplicado técnicas de decoración, presentación, conservación y/ o servicio y degustación de los productos elaborados.

h) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se han degustado las elaboraciones culinarias de carnes, aves y caza, entre otros, con setas, hongos y trufas, valorando los parámetros definidos.

9. Elabora productos culinarios (dulces y salados) de repostería, pastelería y panadería con setas, hongos y trufas reconociendo y aplicando diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado productos culinarios (dulces y salados) de repostería, pastelería y panadería con setas, hongos y trufas, relacionándolos con sus posibilidades de aplicación.

b) Se ha realizado el escandallo de las elaboraciones culinarias dulces y saladas de repostería, pastelería y panadería con setas, hongos y trufas, teniendo en cuenta, la ficha técnica y documentación asociada de productos.

c) Se han seleccionado los productos culinarios y materias primas de repostería, pastelería y panadería con setas, hongos y trufas que se van a preparar y presentar.

d) Se ha llevado a cabo la preparación y/o puesta a punto de materiales, equipos o maquinaria, aplicando técnicas de regeneración de la materia prima, si procede.

e) Se ha tenido en cuenta la normativa de alergias, intolerancias e intoxicaciones de este tipo de alimentos.



f) Se han seguido los procesos culinarios establecidos en la ficha técnica de elaboración de las elaboraciones culinarias seleccionadas.

g) Se han aplicado técnicas de decoración, presentación, conservación y/ o servicio y degustación de los productos elaborados.

h) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se han degustado las elaboraciones culinarias dulces y saladas de repostería, pastelería y panadería con setas, hongos y trufas, valorando los parámetros definidos.

**Módulo profesional: Atención al cliente, consumidor y/o usuario de comercio electrónico.**

**Equivalencia en créditos ECTS: 7**

**Duración: 60 horas.**

**Código: 5133.**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Identifica adecuadamente la consulta, queja o reclamación de la clientela/persona consumidora/persona usuaria online de comercio electrónico, deduciendo líneas de actuación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado adecuadamente el interlocutor y la empresa con la clientela/persona consumidora/persona usuaria de comercio electrónico al iniciar la relación presencial, telefónica o telemática.

b) Se ha adoptado la actitud correcta durante la atención al cliente: modos amables, interés por el interlocutor y su petición.

c) Se ha atendido la petición con diligencia y por el canal establecido para la atención a la clientela/persona consumidora/persona usuaria de comercio electrónico.

d) Se han ordenado los hechos cronológicamente y determinado las partes intervinientes, obteniendo una idea general del objeto de la consulta, queja o reclamación.

e) Se han identificado y valorado los siguientes elementos en los aspectos puntuales del relato, concretando el contexto que rodea la situación expuesta por el solicitante:

- Las lagunas existentes.
- Los criterios y elementos subjetivos del mismo introducidos por la clientela/persona consumidora/persona usuaria de comercio electrónico.
- El objetivo de la persona consumidora detectando si desea información o presentar denuncia/reclamación.



f) Se ha deducido si la respuesta puede ser inmediata, aplazada o si es posible que la persona consumidora presente denuncia o reclamación, para la adopción de las medidas que se requieran en el procedimiento establecido.

2. Informa y orienta a la persona consumidora de sus derechos y de posibles mecanismos de mediación/arbitraje en relación con la cuestión planteada, siguiendo protocolos establecidos y aplicando la normativa vigente sobre comercio electrónico.

Criterios de evaluación:

a) Se han pospuesto las respuestas aplicando un criterio de prudencia y adoptando una actitud correcta cuando las consultas son complejas y requieren la búsqueda de información/solución.

b) Se ha orientado a la persona consumidora/usuario para que exprese claramente su problema en la cumplimentación de la documentación de consumo (formulario de desistimiento, hojas de reclamaciones, otras).

c) Se han especificado adecuadamente los mecanismos de mediación/arbitraje y los documentos necesarios que ha de presentar para la tramitación y verificación del fundamento de la reclamación/consulta (facturas, contratos, presupuestos, resguardos, folletos, etc.) en la información que se suministra a la persona consumidora.

d) Se ha identificado la fuente de información más fiable y obtenido los datos necesarios por medios convencionales o electrónicos ante la consulta planteada, cumpliendo los procedimientos establecidos para su resolución.

e) Se ha elaborado la respuesta a la consulta planteada, en su caso, describiendo clara y ordenadamente posibles situaciones y vías de actuación.

f) Se ha transmitido la solución a la consulta planteada a la clientela/persona consumidora/persona usuaria mediante cita, correo postal, teléfono o a través de medios electrónicos, en tiempo y forma establecidos.

3. Deriva quejas y reclamaciones hacia los departamentos de empresa y/o entidades y organismos competentes para gestionarlas, satisfaciendo el objetivo o interés de la persona consumidora en la resolución del conflicto.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado las prioridades de forma conjunta con el equipo profesional en la ejecución del plan de actuación previamente establecido por la empresa/organización, en función de la complejidad del problema y de acuerdo con las pautas establecidas.

b) Se han identificado adecuadamente los departamentos de empresa, organismos, instituciones y/o instancias con competencias para resolver el problema.

c) Se han presentado las reclamaciones en tiempo, forma y contenido, siguiendo el procedimiento administrativo establecido por la ley y/o, en su caso, por la organización y/o empresa, utilizando medios convencionales o electrónicos.



d) Se ha verificado la recepción correcta y tratamiento de la reclamación con el departamento de empresa/organismo ante la que se ha presentado.

e) Se ha facilitado información sobre las fases de tramitación de la reclamación a la clientela/persona consumidora/persona usuaria, utilizando medios convencionales o electrónicos.

4. Controla el proceso de reclamación de consumo en el ámbito del comercio electrónico, detectando anomalías o retrasos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado el seguimiento de la reclamación tramitada ante organismos/empresas, obteniendo información de la fase en que se encuentra y adoptando, en su caso, medidas en el momento preciso.

b) Se ha verificado que las respuestas llegan en forma y plazo establecidos.

c) Se ha informado/orientado a la persona reclamante de cada actuación y resultado obtenido, ya sea de forma oral, escrita y/o por medios electrónicos, señalando las posibles opciones a decidir por parte de la clientela/persona consumidora/persona usuaria de comercio electrónico.

d) Se ha organizado y procesado la información recogida, aplicando técnicas de archivo, estadísticas y, en su caso, de tratamiento informático de la información para facilitar el análisis posterior de los datos.

e) Se han detectado anomalías o retrasos durante el control del proceso de reclamación, identificando posibles soluciones y escalándolas al área corporativa responsable.

5. Identifica oportunidades de mejora de la calidad de sistemas, procedimientos y herramientas del comercio electrónico, escuchando la voz de la clientela a través de todos los canales habilitados.

Criterios de evaluación:

a) Identifica personas usuarias y/o clientela de comercio electrónico dispuestos a proporcionar información de calidad sobre la mejora de sistemas, procedimientos y/o herramientas empleados, con el fin de incentivar su comportamiento.

b) Revisa las opiniones de producto/servicio vertidas en canales propios (web/blog corporativo, tienda online, redes sociales, etc.), así como en medios ajenos (redes sociales, foros, directorios, *marketplaces*, etc.), identificando aspectos de mejora concretos.

c) Analiza los productos y/o servicios que las personas usuarias intentan localizar utilizando el buscador interno de la web/tienda online, identificando necesidades no satisfechas y/o una arquitectura de la información deficiente.

d) Revisa las conversaciones comerciales mantenidas a través del chat de la web/tienda online, identificando frases literales y términos empleados por personas



usuarias y/o clientela para referirse a los productos/servicios y que sean susceptibles de ser incorporados a los argumentarios de ventas y textos publicitarios.

e) Analiza el contenido de quejas y sugerencias en redes sociales, identificando y caracterizando el problema con las frases literales y términos empleados por las personas usuarias y/o clientela.

**Módulo profesional: Primeros auxilios.**

**Equivalencia en créditos ECTS: 3**

**Duración: 35 horas.**

**Código: 0020**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Realiza la valoración inicial de la asistencia en una urgencia, describiendo riesgos, recursos disponibles y tipo de ayuda necesaria.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha asegurado la zona según el procedimiento oportuno.
- b) Se han identificado las técnicas de autoprotección en la manipulación de personas accidentadas.
- c) Se ha descrito el contenido mínimo de un botiquín de urgencias y las indicaciones de los productos y medicamentos.
- d) Se han establecido las prioridades de actuación en múltiples víctimas.
- e) Se han descrito los procedimientos para verificar la permeabilidad de las vías aéreas.
- f) Se han identificado las condiciones de funcionamiento adecuadas de la ventilación-oxigenación.
- g) Se han descrito y ejecutado los procedimientos de actuación en caso de hemorragias.
- h) Se han descrito procedimientos para comprobar el nivel de consciencia.
- i) Se han tomado las constantes vitales.
- j) Se ha identificado la secuencia de actuación según protocolo establecido por el ILCOR (Comité de Coordinación Internacional sobre la Resucitación).

2. Aplica técnicas de soporte vital básico, describiéndolas y relacionándolas con el objetivo a conseguir.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los fundamentos de la resucitación cardio-pulmonar.
- b) Se han aplicado técnicas de apertura de la vía aérea.
- c) Se han aplicado técnicas de soporte ventilatorio y circulatorio.
- d) Se ha realizado desfibrilación externa semiautomática (DEA).
- e) Se han aplicado medidas post-reanimación.



- f) Se han indicado lesiones, patologías o traumatismos frecuentes.
- g) Se ha descrito la valoración primaria y secundaria de la persona accidentada.
- h) Se han aplicado primeros auxilios ante lesiones por agentes físicos, químicos y biológicos.
- i) Se han aplicado primeros auxilios ante patologías orgánicas de urgencia.
- j) Se han especificado casos o circunstancias en los que no se debe intervenir.

3. Aplica procedimientos de inmovilización y movilización de víctimas, seleccionando los medios materiales y las técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han efectuado las maniobras necesarias para acceder a la víctima.
- b) Se han identificado los medios materiales de inmovilización y movilización.
- c) Se han caracterizado las medidas posturales ante una lesión.
- d) Se han descrito las repercusiones de una movilización y un traslado inadecuados.
- e) Se han confeccionado sistemas para la inmovilización y movilización de víctimas con materiales convencionales e inespecíficos o medios de fortuna.
- f) Se han aplicado normas y protocolos de seguridad y de autoprotección personal.

4. Aplica técnicas de apoyo psicológico y de autocontrol a la persona accidentada y sus acompañantes, describiendo y aplicando las estrategias de comunicación adecuadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las estrategias básicas de comunicación con la persona accidentada y sus acompañantes.
- b) Se han detectado sus necesidades psicológicas.
- c) Se han aplicado técnicas básicas de soporte psicológico para mejorar su estado emocional.
- d) Se ha valorado la importancia de infundir confianza y optimismo durante toda la actuación.
- e) Se han identificado los factores que predisponen a la ansiedad en las situaciones de accidente, emergencia y duelo.
- f) Se han especificado las técnicas a emplear para controlar una situación de duelo, ansiedad y angustia o agresividad.
- g) Se han especificado las técnicas que deben ser empleadas para superar psicológicamente el fracaso en la prestación del auxilio.
- h) Se ha valorado la importancia de autocontrolarse ante situaciones de estrés.

## ANEXO II



## Espacios y equipamientos mínimos

### Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup>	
	30 alumnos/as	20 alumnos/as
Aula polivalente	60	40
Aula de agencia de viajes/ información turística.	90	60
Aula taller de cocina	210	210
Aula taller de restaurante	180	120
Almacén de alimentación	20	20
Espacio exterior para la recolección de setas, hongos y trufas (*)		

(\*) Espacio no necesariamente ubicado en el centro de formación.

### Equipamientos mínimos:

Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula polivalente	Ordenadores instalados en red. Conexión a Internet. Medios audiovisuales. Sistemas de reprografía. Programas informáticos específicos del curso de especialización. Almacenamiento de archivos en servidores accesibles. Aplicaciones de ofimática de escritorio en la nube.



Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula de agencia de viajes/ información turística.	<p>Ordenadores instalados en red, impresora de alta velocidad, escáner y fax. Cañón de proyección. Pantalla desplegable. Conexión a Internet. Software de ofimática (procesador de textos, hoja de cálculo, presentaciones, base de datos, entre otros). Software informático de gestión de agencias de viajes y otras empresas de intermediación turística. Licencia de GDS y de proveedores de servicios turísticos. Archivadores, estanterías, material diverso de oficina. Mapas, guías, folletos, revistas especializadas del sector. Equipos e instrumentos de mano: brújula, cámara fotográfica, GPS, microscopio, báscula, máquina para etiquetar, tijeras, entre otros. Material para recolectar setas: canastas, navajas, entre otros. Otro material específico.</p>
Aula taller de cocina	<p>Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, entre otros). Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, entre otros). Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, entre otros). Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros.).</p>



Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula taller de restaurante	<p>Servicio de energía eléctrica.  Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente.  Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, entre otros).  Generadores de frío.  Eurocave.  Carros de Restaurante (caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas, entre otros).  Útiles de Restaurante (prensa de jugos para Restaurante, racheaud con bombonas de gas, sauteuse, fondues, calientafuentes, calientaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón, entre otros).  Útiles de trinchaje.  Vajilla de Restaurante.  Cristalería de Restaurante.  Cubertería de Restaurante.  Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración mesas).  Equipo de facturación (tpv con comanderos electrónicos).  Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras, paños, entre otros).  Deberán estar físicamente delimitados:  Almacenillo de restaurante.  Oficios.  Vestuarios.  Sanitarios.</p>
Almacén de alimentación.	<p>Estanterías de uso alimentario.  Contenedores de materias primas.  Palet de uso alimentario para almacenes.  Básculas.  Carro de transporte de carga.</p>
Espacio exterior para la recolección de setas, hongos y trufas (*)	

(\*) Espacio no necesariamente ubicado en el centro de formación.



ANEXO III

**Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del curso de especialización en Turismo micológico**

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
5155. Experiencias en micoturismo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hostelería y Turismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Catedráticos de Enseñanza Secundaria.</li> <li>Profesores de Enseñanza Secundaria.</li> </ul>
5156. Recolección de hongos comestibles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procesos de producción agraria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Catedráticos de Enseñanza Secundaria</li> <li>Profesores de Enseñanza Secundaria.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones y Equipos de Producción Agraria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Catedráticos de Enseñanza Secundaria.</li> <li>Profesores de Enseñanza Secundaria</li> <li>Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Según lo establecido en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.</li> </ul>	
5157. Cocina micológica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina y Pastelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional</li> <li>Cuerpo de Profesores especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.</li> </ul>
5133. Atención al cliente, consumidor y/o usuario de comercio electrónico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hostelería y Turismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Catedráticos de Enseñanza Secundaria.</li> <li>Profesores de Enseñanza Secundaria.</li> </ul>



Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos comerciales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catedráticos de Enseñanza Secundaria.</li> <li>• Profesores de Enseñanza Secundaria.</li> <li>• Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Según lo establecido en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.</li> </ul>	
0020. Primeros auxilios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos sanitarios y asistenciales.</li> <li>• Procedimientos de Diagnóstico Clínico y Ortoprotésico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catedráticos de Enseñanza Secundaria.</li> <li>• Profesores de Enseñanza Secundaria.</li> <li>• Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Según lo establecido en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.</li> </ul>	

ANEXO IV A)

**Correspondencia de los estándares de competencias profesionales acreditados con los módulos profesionales para su convalidación**

Estándares de competencias profesionales acreditados	Módulos profesionales convalidables
UC2483_3: Desarrollar servicios de micoturismo.	5155. Experiencias en micoturismo.
UC1813_2: Recolectar hongos comestibles.	5156. Recolección de hongos comestibles.



<b>Estándares de competencias profesionales acreditados</b>	<b>Módulos profesionales convalidables</b>
UC0245_3: Gestionar las quejas y reclamaciones del cliente/consumidor/usuario.	5133. Atención al cliente, consumidor y/o usuario de comercio electrónico.
UC0272_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia.	0020. Primeros auxilios.

ANEXO IV B)

**Correspondencia de los módulos profesionales y los estándares de competencias profesionales para su acreditación**

<b>Módulos profesionales superados</b>	<b>Estándares de competencias profesionales acreditables</b>
5155. Experiencias en micoturismo.	UC2483_3: Desarrollar servicios de micoturismo.
5156. Recolección de hongos comestibles.	UC1813_2: Recolectar hongos comestibles.
5133. Atención al cliente, consumidor y/o usuario de comercio electrónico.	UC0245_3: Gestionar las quejas y reclamaciones del cliente/consumidor/usuario.
0020. Primeros auxilios.	UC0272_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia.