

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

4674 *Real Decreto 146/2026, de 25 de febrero, 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. Las enseñanzas mínimas 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, el artículo 41.7 establece que podrán acceder a un curso de especialización de Formación Profesional quienes estén en posesión de un título de Técnico o de Técnico Superior asociados al mismo o cumplan los requisitos que para cada curso de especialización se determinen.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, dispone, en sus artículos 5.1 y 5.3. a) y b), que el Sistema de Formación Profesional está compuesto por el conjunto articulado de actuaciones dirigidas a identificar las competencias profesionales del mercado laboral, asegurar las ofertas de formación idóneas, posibilitar la adquisición de la correspondiente formación o, en su caso, el reconocimiento de las competencias profesionales, y poner a disposición de las personas un servicio de orientación y acompañamiento profesional que permita el diseño de itinerarios formativos individuales y colectivos. Esta función se cumplirá conforme a un modelo de formación profesional, de reconocimiento y acreditación de competencias y de orientación profesional basado en itinerarios formativos facilitadores de la progresión en la formación y estructurado en una doble escala en cinco grados ascendentes (A, B, C, D y E) descriptivos de las ofertas formativas organizadas en unidades diseñadas, según el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales y en tres niveles de competencia profesional (1, 2 y 3), de acuerdo con lo dispuesto en el Catálogo Nacional de Estándares de

Competencias Profesionales, según los criterios establecidos de conocimientos, iniciativa, autonomía y complejidad de las tareas, en cada una de las ofertas de formación profesional.

Por otra parte, esta ley contempla, dentro de sus objetivos (artículo 6.11) el fomento de la igualdad efectiva de oportunidades entre las personas en el acceso y desarrollo de su proceso de formación profesional para todo tipo de opciones profesionales, y la eliminación de la segregación formativa existente entre mujeres y hombres.

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 este 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.

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 a la jurisprudencia del Tribunal Constitucional, que admite que «excepcionalmente», 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 el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del

Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, que exigen que estas actúen de acuerdo con los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia. Los principios de necesidad y eficacia quedan garantizados, 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 reforzar la cooperación entre las administraciones competentes, así como con los agentes sociales y las empresas privadas. En cumplimiento del principio de proporcionalidad esta norma no conlleva restricción de derechos, sino que, por el contrario, introduce toda una serie de previsiones con el fin de implantar estas enseñanzas. Cumple con el principio de seguridad jurídica resultando coherente con el ordenamiento jurídico. Del mismo modo, ajustándose al principio de transparencia, 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 previa y de audiencia e información pública, y quedan identificados, tanto en la parte expositiva de la norma como en la Memoria, los objetivos que persigue el real decreto. Asimismo, cabría añadir que, tanto el real decreto como la Memoria, ofrecen una explicación clara del contenido de la norma.

En aplicación del principio de eficiencia, esta norma no impone cargas administrativas a la ciudadanía, permitiendo una gestión más eficiente de los recursos públicos.

Este real decreto se enmarca en la operación «Desarrollo del Sistema Nacional de Formación Profesional, dentro de la Prioridad 3 (Educación y Formación)», incluido en la línea de actuación 6 (Impulso y Calidad de la Formación Profesional) del Programa FSE+ de Educación, Formación, Empleo y Economía Social EFESO 2021-2027.

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.^a 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 24 de febrero de 2026,

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: 500 horas.
- d) Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- e) Equivalencia en créditos ECTS: 30.
- 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, entendido como las actividades de observación y conocimiento del reino Fungi y su importancia dentro del ecosistema, fomentando una actitud responsable y compatible con la conservación del medio natural y del recurso en particular, al mismo tiempo que se pone en valor la cultura y conocimiento tradicional de la zona, cumpliendo los planes de calidad y la normativa vigente aplicable en materia de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

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) Aprender a identificar las distintas especies de hongos para garantizar la seguridad de las personas que contratan los servicios.
- b) Diseñar programas de turismo micológico con itinerarios, visitas, rutas de micología, incluyendo actividades que respondan a los intereses y expectativas de las personas destinatarias.
- c) Asesorar a turismo y 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.
- d) 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.
- e) Proponer acciones de promoción y comercialización de las actividades de turismo micológico.
- f) 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.

g) 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 los puedan acompañar y complementar.

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

i) Sensibilizar a turistas, clientes y/o visitantes en el respeto por la riqueza del patrimonio cultural y natural, evitando impactos negativos de la actividad sobre el medio natural y asegurar así la permanencia y conservación del recurso objeto de observación.

j) Coordinar actividades de turismo micológico que fomenten la protección del entorno, teniendo en cuenta los protocolos en materia de seguridad y las normativas vigentes en materia de protección medioambiental.

k) Conocer las principales certificaciones o acreditaciones existentes en el marco del turismo de naturaleza sostenible como el sistema de sostenibilidad del turismo de naturaleza en Red Natura 2000 (AGE), el Club de Producto Turístico Reservas de la Biosfera (AGE), la Carta Europea de Turismo Sostenible (EUROPARC), o el Club de Ecoturismo (Asociación de Ecoturismo en España).

l) 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.

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

n) 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.

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

o) 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.

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

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

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

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

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

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

v) 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) ECP2483_3: Desarrollar servicios de micoturismo.
- b) ECP1813_2: Recolectar hongos comestibles.

Artículo 7. *Entorno profesional.*

1. Las personas que hayan obtenido el título de Máster de Formación Profesional o certificación académica de asistencia con aprovechamiento, que acredite 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 e informadoras en oficinas de desarrollo de productos de micoturismo.
- c) Informadores e informadoras en oficinas de turismo sobre productos micoturísticos.
- d) Monitores y monitoras de actividades de divulgación y turismo micológico.
- e) Expertos y expertas 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.

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 de acuerdo con los elementos básicos del currículo 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 vigente en materia de 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 vigente en materia 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 Gestión Forestal y del Medio Natural establecido en el Real Decreto 260/2011, de 28 de febrero, por el que se establece el título de Técnico Superior en Gestión Forestal y del Medio Natural y se fijan sus enseñanzas mínimas.

g) 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 o convalidación.*

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, 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 de acreditación de competencias adquiridas a través de la experiencia laboral u otras vías no formales e informales reguladas en el título VI del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

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 30 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 149.1.30.^a 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».

Dado el 25 de febrero de 2026.

FELIPE R.

La Ministra de Educación, Formación Profesional y Deportes,
MILAGROS TOLÓN JAIME

ANEXO I

Módulos Profesionales

Código Módulo	Módulo Profesional	Horas	ECTS
5155	Experiencias en micoturismo.	100	12
5156	Recolección de hongos comestibles.	75	9
5157	Cocina micológica.	75	9

Módulo profesional: Experiencias en micoturismo.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Duración: 100 horas.

Código: 5155.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Analiza diferentes escenarios de desarrollo de experiencias micoturísticas, teniendo en cuenta la viabilidad técnica y legal de la actividad, así como 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, pinos, 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, clientes y/o visitantes.

g) Se han establecido parámetros de fidelización de turistas, clientes y/o visitantes, 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 turistas, clientes y/o visitantes, 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 empresas turísticas de cualquier tipo (alojamiento turístico, empresas de restauración, empresas de actividades/experiencias turísticas), así como para 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 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 las ofertas de los productos y de las experiencias micoturísticas, la composición de los espacios físicos y el recorrido de los itinerarios micoturísticos, las necesidades de recursos humanos, la sostenibilidad del entorno, la infraestructura necesaria, los guiones y los 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 turísticas de productos y experiencias micoturísticas, analizando la imagen de marca de la empresa organizadora, el disfrute y fidelización de turistas, clientes y/o visitantes 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 turísticas 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, clientes y/o visitantes 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 turistas, clientes y/o visitantes.

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 clientes 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, clientes y/o visitantes 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, clientes y/o visitantes 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, normativa vigente en materia 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 al turismo.

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 turistas, clientes y/o visitantes.

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, clientes y/o visitantes.

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, clientes y/o visitantes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la documentación de protección de datos de turistas, clientes y/o visitantes, 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 turistas, clientes y/o visitantes, garantizando la protección de datos personales de los

mismos (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, clientes y/o visitantes, 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, clientes y/o visitantes, 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 clientes y/o visitantes, dentro de su ámbito de competencia y como elemento de mejora continua.
- d) Se han valorado las aportaciones realizadas por turistas, clientes y/o visitantes 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, clientes y/o visitantes, 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 del plan de autoprotección con todos los grupos de interés.
- b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente 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 turística y en el plan de autoprotección.
- d) Se ha transmitido la información de la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales (PRL).
- e) Se han determinado los protocolos de evacuación en caso de emergencia.
- f) Se han identificado las medidas preventivas adecuadas en el trabajo.
- g) Se han documentado las actuaciones llevadas a cabo al final de la jornada o de la experiencia micoturística.

10. Gestiona el servicio de atención al cliente en la experiencia micoturística, aplicando los criterios y los procedimientos establecidos por la empresa organizadora.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha establecido el protocolo de atención al cliente en todo el proceso de la experiencia micoturística, aplicando la normativa vigente en materia de protección a la persona consumidora.
- b) Se han determinado los parámetros de calidad definidos en la prestación del servicio, teniendo en cuenta las expectativas de turistas, clientes y/o visitantes.
- c) Se han establecido diversos canales de comunicación con turistas, clientes y/o visitantes que aseguren una atención eficiente de forma presencial, telefónica o telemática en cualquier fase del servicio.
- d) Se han descrito diferentes técnicas de comunicación y habilidades sociales que garanticen una atención adecuada a turistas, clientes y/o visitantes.
- e) Se ha descrito la normativa vigente en materia de derechos y deberes de las personas consumidoras y usuarias.
- f) Se ha descrito la normativa vigente aplicable a la gestión de quejas y reclamaciones de turistas, clientes y/o visitantes.

Módulo profesional: Recolección de hongos comestibles.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Duración: 75 horas.

Código: 5156.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce la morfología, ciclo biológico y hábitat e identifica las especies de hongos comestibles, tóxicos y venenosos más comunes, garantizando en todo caso la seguridad de las personas que participan en la actividad y la sostenibilidad del recurso micológico.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la disponibilidad del recurso en cada caso y momento del año con el objetivo de que el aprovechamiento sea posible y sostenible.
- b) Se han identificado y diferenciado las principales especies de hongos comestibles, tóxicos y venenosos, atendiendo a las características morfológicas macroscópicas (partes del hongo, color, olor, tamaño, entre otras).
- c) Se han identificado y diferenciado las especies de hongos comestibles, tóxicos y venenosos, teniendo en cuenta sus características morfológicas microscópicas (esporas, micelio, entre otras).
- 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. Conoce y recopila datos del hábitat (ecosistema), y en su caso aplica las técnicas y procedimientos establecidos en los planes de aprovechamiento micológico sostenible.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la viabilidad técnica del aprovechamiento, teniendo en cuenta la disponibilidad y abundancia del recurso en cada caso y momento del año.
- b) 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).
- c) 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.

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

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

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

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

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

i) 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.

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

3. Identifica hongos comestibles de interés comercial, aplicando técnicas y protocolo establecido para un aprovechamiento micológico sostenible y garantizando en todo caso la seguridad de las personas participantes.

Criterios de evaluación:

a) Se han recopilado los materiales necesarios tanto para la recolección como para la conservación 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 de fábrica.

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 cuenta con todas las autorizaciones necesarias para realizar la actividad en el medio natural, incluyendo el permiso de recolección en su caso.

b) Se ha analizado la viabilidad técnica del aprovechamiento, teniendo en cuenta la disponibilidad y abundancia del recurso en cada caso y momento del año.

c) Se han acopiado materiales necesarios en las operaciones de recolección (cesta, navaja, guías micológicas), selección y manipulación de hongos comestibles silvestres de interés comercial, teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) hasta su utilización.

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

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

f) 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.

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

h) 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.

i) 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.

j) 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.

k) 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.

l) 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 de fábrica.

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 de fábrica.

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: 9.

Duración: 75 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 las 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 de setas, hongos y trufas con grupos de alimentos, 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 vigente en materia 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 vigente en materia higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.
- 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 vigente en materia 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 vigente en materia higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

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 vigente en materia 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 vigente en materia higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

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 vigente en materia 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 vigente en materia higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

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 vigente en materia 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 vigente en materia higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

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 vigente en materia 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 vigente en materia higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

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

ANEXO II

Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ²	
	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.	Mobiliario básico de un aula estándar. Ordenadores instalados en red. Conexión a Internet. Medios audiovisuales. Sistemas de reprografía. Programas informáticos específicos del curso de especialización.
Aula de agencia de viajes/información turística.	Ordenadores instalados en red. Conexión a Internet. Medios audiovisuales. Sistemas de reprografía. Programas informáticos específicos del curso de especialización. Licencia de GDS y de proveedores de servicios turísticos. Mobiliario y material 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.
Aula taller de cocina.	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.).

Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula taller de restaurante.	Servicio de energía eléctrica. Paredes y suelos según normativa vigente en materia técnico-sanitaria. 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, <i>racheaud</i> con bombonas de gas, <i>sauteuse</i>, fondues, calientafuentes, calentaplatos, 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. – Oficinas. – Vestuarios. – Sanitarios.
Almacén de alimentación.	Estanterías de uso alimentario. Contenedores de materias primas. Palet de uso alimentario para almacenes. Básculas. Carro de transporte de carga.
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.	– Hostelería y Turismo.	– Catedráticos de Enseñanza Secundaria. – Profesores de Enseñanza Secundaria.
5156. Recolección de hongos comestibles.	– Procesos de producción agraria.	– Catedráticos de Enseñanza Secundaria. – Profesores de Enseñanza Secundaria.
	– Operaciones y Equipos de Producción Agraria.	– Catedráticos de Enseñanza Secundaria. – Profesores de Enseñanza Secundaria. – Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional.
	– Según lo establecido en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.	
5157. Cocina micológica.	– Cocina y Pastelería.	– Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional. – Cuerpo de Profesores especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

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
ECP2483_3: Desarrollar servicios de micoturismo.	5155. Experiencias en micoturismo.
ECP1813_2: Recolectar hongos comestibles.	5156. Recolección de hongos comestibles.

ANEXO IV B)

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

Módulos profesionales superados	Estándares de competencias profesionales acreditables
5155. Experiencias en micoturismo.	ECP2483_3: Desarrollar servicios de micoturismo.
5156. Recolección de hongos comestibles.	ECP1813_2: Recolectar hongos comestibles.