

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar servicios de micoturismo

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	3
Código	ECP2483_3
Estado	BOE
Publicación	RD 45/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Determinar escenarios de desarrollo de servicios de micoturismo para turistas, logrando la explotación sostenible de recursos naturales, culturales y sociales, de manera que resulten atractivos, susceptibles de comercialización e incluyan valores de sostenibilidad, protección medioambiental y respeto al medio local.

IC1.1 El entorno de actuación del servicio de micoturismo se establece, con el fin de identificar el entorno de actuación, determinando perspectivas de:

- Accesibilidad y comunicación.
- Recursos complementarios.
- Recursos naturales.
- Recursos turísticos.
- Recursos gastronómicos.
- Vías de estudio.

IC1.2 Los componentes de la oferta del servicio de micoturismo y del marco de actuación se identifican, teniendo en cuenta políticas ambientales y fragilidad del medio en lo relativo a:

- Los entornos naturales susceptibles de creación de sendas micológicas.
- Los centros de interpretación micológica.

- Las aulas de micología.
- Las experiencias sensoriales que se producen dentro de un bosque.
- La tradición en la recolección y consumo de setas silvestres o de cultivo y de trufas.

IC1.3 El itinerario del servicio de micoturismo se determina, a partir del análisis de la zona o espacio natural, adaptándolos al entorno objeto de visita y maximizando el aprovechamiento de sus recursos naturales teniendo en cuenta tipología de turistas, de forma que el disfrute lúdico, protección del entorno y expectativas de la empresa organizadora, queden asegurados.

IC1.4 Los espacios como tiendas y/o centros de divulgación susceptibles de venta de productos (setas silvestres o de cultivo en fresco, deshidratadas, subproductos elaborados con setas, cestas, navajas, camisetas, pines, llaveros, lupas, entre otros) se determinan, cumpliendo el objetivo comercial de la empresa organizadora y la satisfacción de los turistas.

IC1.5 Los objetivos cualitativos y cuantitativos de la empresa organizadora se determinan, analizando sistemas de control, de actuaciones y cuestionarios de evaluación anteriores con el fin de cumplir expectativas de sostenibilidad y beneficio de la sociedad local.

IC1.6 El grado de adaptación de los servicios previstos a los requerimientos de los turistas se analiza, teniendo en cuenta adaptaciones para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras, y las características del entorno, proponiendo, si es preciso, alternativas que puedan mejorar la experiencia de micoturismo.

IC1.7 Las herramientas de apoyo informativas como fichas, catálogos, entre otros que facilitan la comprensión del itinerario, visita y/o exposición se determinan, de forma que incluyan contenidos aclaratorios, garantizando la satisfacción y comunicación con los turistas.

IC1.8 La recolección de setas en los itinerarios gastronómico-micológicos y/o de búsqueda de especies determinadas, entre otros, se establece, definiendo parámetros de recolección, de forma que el respeto al entorno natural y a la biodiversidad, así como aspectos de seguridad alimentaria, prevención de toxicidades, entre otros, queden asegurados.

EC2 Determinar el catálogo de servicios de micoturismo para casas rurales, albergues, hoteles, restaurantes, centros de interpretación micológicos, aulas de micología u operadores especializados, de manera que resulten atractivos y susceptibles de comercialización.

IC2.1 El catálogo de servicios de micoturismo se determina, teniendo en cuenta análisis previos de recursos del entorno (espacio cerrado o en espacios naturales), garantizando la sostenibilidad y respeto por el medioambiente.

IC2.2 El perfil de turistas se analiza, determinando la experiencia según demanda y/o necesidad, con el fin de cumplir con sus expectativas y considerando las posibilidades de la empresa organizadora.

IC2.3 La oferta de servicios de micoturismo y el marco de actuación se definen, teniendo en cuenta espacio físico y recorrido del itinerario, tipología de turistas, recursos humanos, recursos naturales, medios técnicos, proveedores de bienes auxiliares, accesos, transportes, servicios de restauración, entre otros, de forma que las expectativas lúdicas de los turistas y comerciales de la empresa, se cumplan.

IC2.4 La tarifa del servicio de micoturismo se establece, en función de:

- La política de precios del centro de interpretación o aula micológica.
- La política de precios de la empresa organizadora.
- El análisis de costes.
- La oferta de la competencia.
- La disposición al pago de los turistas a los que se dirige la oferta.
- Las adaptaciones para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras.

IC2.5 Los documentos de itinerario, horarios, medios de identificación, transporte, precios, actividades alternativas, hojas de reclamaciones, cuestionarios de evaluación, entre otros, se definen a partir de la información para que el desarrollo de la actividad se ejecute de manera segura, amena y atractiva.

IC2.6 Las actividades de animación, durante el trayecto, como divulgación para niños, juegos, entre otras, se definen, según perfil de los turistas, contexto y duración, de manera que resulte segura, amena, participativa y que cumpla los parámetros de calidad de la empresa.

IC2.7 Los protocolos de comportamiento en espacios naturales protegidos y las razones de su preservación se definen de forma clara y sencilla, buscando que la implicación de los turistas, y la conciencia acerca de su preservación y fragilidad, queden aseguradas.

IC2.8 Las normas de seguridad en los itinerarios de actividades de micoturismo se definen, exigiendo garantías de cumplimiento de las mismas, en caso de proveedores externos, con el fin de evitar accidentes, situaciones potencialmente peligrosas o incumplimiento de las pautas fijadas por la empresa.

EC3 Seleccionar los canales de distribución de servicios de micoturismo, potenciando el territorio, sostenibilidad, respeto al medio natural y la imagen de la empresa organizadora, para asegurar el disfrute lúdico de turistas, y cumplimiento de los objetivos comerciales.

IC3.1 El listado de canales se selecciona en función de tipo de servicio de micoturismo, valorando la relación entre canal de distribución y turistas.

IC3.2 El producto y/o servicio de micoturismo se adapta al canal de distribución seleccionado, utilizando las herramientas de mercado, para garantizar el cumplimiento del objetivo de la empresa organizadora.

- IC3.3** El diseño del producto o servicio de micoturismo se ajusta a los valores e imagen del territorio y marca de la empresa organizadora, asegurando la coherencia de la proyección empresarial y la comunicación estratégica.
- IC3.4** El retorno de la divulgación y promoción de las acciones de la empresa organizadora se monitoriza/monetiza, evaluando la efectividad de los canales de distribución seleccionados, con objeto de conseguir el cumplimiento de objetivos comerciales y turísticos.
- IC3.5** Los resultados obtenidos de divulgación, monitorización y monetización se recogen, utilizando métodos estandarizados, como fichas de evaluación, entre otros, para evaluar sistemáticamente los resultados del canal elegido y ver el impacto ante futuras acciones de promoción y/o comunicación.
- IC3.6** Los métodos estandarizados de los resultados obtenidos de divulgación, monitorización y monetización se incluyen en las memorias anuales de distribución, comercialización y comunicación de la empresa organizadora, siendo referente para planificaciones estratégicas.
- EC4** Programar la logística de recepción de turistas que van a ser objeto de servicios de micoturismo, estableciendo los parámetros de la actividad ofertada por la empresa organizadora, para asegurar la expectativa lúdica, sostenible y comercial.
- IC4.1** Los calendarios de servicios de micoturismo se programan, planificándolos según estacionalidad, condiciones meteorológicas, territorio de desarrollo, tipología de turistas, entre otros, de forma que el disfrute lúdico, observación y/o recolección de especies micológicas controlada, en su caso, queden asegurados.
- IC4.2** Las instalaciones, en caso de espacios físicos de recepción de turistas como aulas de naturaleza, ayuntamientos, entre otros, se programan, verificando que el desarrollo de la misma en cuanto a tamaño, mobiliario, seguridad, adaptaciones a necesidades de movilidad reducida, sensorial, visuales, entre otras, queden garantizados.
- IC4.3** El entorno natural donde se desarrolla el servicio de micoturismo se programa, comprobando accesos, itinerarios, adaptaciones en su caso para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras, de manera que permita el desarrollo de la actividad de forma sostenible, y respetuosa con el medioambiente.
- IC4.4** La contratación del personal según servicio de micoturismo ofertado y horarios se gestiona, de manera que se alcancen los objetivos de satisfacción y seguridad de los turistas.
- IC4.5** El apoyo de perros truferos para la búsqueda de carpóforos hipogeos se programa, atendiendo a los protocolos establecidos en el adiestramiento previo, asegurando el cumplimiento de la normativa aplicable en materia de bienestar animal.

- IC4.6** El material de apoyo logístico documental, como guías de hongos, claves de identificación y herramientas para la recogida y transporte de carpóforos, se programan, en función de la demanda, para completar la información en el desarrollo de la actividad.
- IC4.7** La degustación, como elemento del servicio de micoturismo se programa, comprobando la idoneidad de los espacios y soportes físicos que intervienen, de manera que favorezcan el disfrute y cumplimiento de la misma.
- IC4.8** Los espacios y propuestas de venta susceptibles de ser incluidos en el servicio de micoturismo se programan, comprobando disponibilidad de productos, ofertas, ubicación y necesidades del turista de forma que la sostenibilidad, protección al medio ambiente, imagen de la empresa y objetivo comercial queden satisfechos.
- EC5** Recibir a turistas que van a ser objeto de servicios de micoturismo, estableciendo los parámetros de la actividad ofertada por la empresa organizadora, para asegurar el cumplimiento de la misma y expectativa de ambos.
- IC5.1** Los turistas se reciben en el punto de encuentro, alojamiento, centro de interpretación micológico, entorno natural o alojamiento de forma relajada, cordial, amena y puntual, informando del marco de actuación donde se encuentran, de forma que la inmersión quede asegurada.
- IC5.2** El programa de la visita y/o servicio de micoturismo se corrobora con los turistas, comprobando que la información y cumplimiento de la misma corresponde al producto contratado.
- IC5.3** Los protocolos de actuación durante las actividades, como normas de seguridad en el itinerario, visita a los centros de divulgación, normas de higiene en la cata de productos, atención a posibles alergias, entre otros, se exponen durante la recepción del turista, en el punto de encuentro, de manera que el objetivo de seguridad y disfrute lúdico quede garantizado.
- IC5.4** El itinerario programado durante el servicio de micoturismo, en el entorno natural, centro de divulgación, establecimiento de hostelería, entre otros, se adapta a los turistas, atendiendo a preferencias, expectativas, y, en su caso, a adaptaciones de movilidad, auditivas o visuales.
- IC5.5** El pago de la actividad se gestiona, según características del servicio ofertado por la empresa organizadora, adaptándolo a los turistas de manera que se cumplan las expectativas comerciales y satisfacción de los mismos.
- IC5.6** La aptitud de los turistas respecto a la actividad a desarrollar, se evalúa, observando su nivel de comprensión, adaptando la terminología y la transmisión de información de manera empática y motivadora.
- IC5.7** Las actividades alternativas en entornos naturales, aulas de interpretación y/o restaurantes en su caso, se transmiten, informando de productos como degustaciones, compra de setas

silvestres o de cultivo en fresco, setas deshidratadas, conferencias, recogida y fotografiado de especies, entre otras, de manera que el disfrute lúdico y el interés de los turistas quede satisfecho.

EC6 Prestar servicios de micoturismo, de manera sostenible e inmersiva, asegurando el respeto del entorno, de forma que el disfrute lúdico de los turistas y objetivos comerciales de la empresa organizadora, queden satisfechos.

IC6.1 El desarrollo del servicio de micoturismo se presta, comprobando el cumplimiento del programa ofertado para alcanzar la satisfacción de los turistas, y las expectativas comerciales de la empresa organizadora y de sostenibilidad del entorno.

IC6.2 La comunicación con los turistas se establece de forma eficaz, clara e inmersiva, ayudándose de material de apoyo (mapa del itinerario, guía micológica, guía del hábitat, lupa de campo, cesta, navaja, cámara fotográfica) para que el disfrute de la experiencia y la adecuación de los parámetros diseñados por la empresa organizadora, se cumplan.

IC6.3 Los soportes analógicos o digitales de información micológica de ecosistemas, cultivo de setas, patrimonio cultural y etnomicológico (toxicidad, propiedades medicinales y tradiciones gastronómicas, entre otros), se entregan, adecuándolos al nivel de los turistas, de forma que su comprensión despierte interés.

IC6.4 La información de setas en el entorno natural y en su caso, en centro o aula micológica se explica, apoyándose en documentos como guías de micología, de ecosistemas, recolección y especies, entre otras, asegurando la comprensión de los turistas.

IC6.5 La experiencia de micoturismo se presta, de forma controlada y supervisada por el guía responsable de la empresa organizadora, garantizando la sostenibilidad de acuerdo con la normativa aplicable de protección y recolección de especies, de manera que el respeto por el ecosistema se garantice.

IC6.6 La información sobre productos y actividades complementarios, ubicación del punto de venta de setas, guías, restauración especializada en setas, artículos promocionales, rutas micológicas, entre otros, se indican, asesorando a los turistas para que la acción le resulte complaciente y la empresa organizadora cumpla sus objetivos comerciales.

IC6.7 Las encuestas de satisfacción de la experiencia, se entregan a los turistas, a través de los canales diseñados por la empresa organizadora, recopilando opiniones y sugerencias, con el fin de obtener información de evaluación y que la fidelización quede asegurada.

EC7 Utilizar herramientas de comunicación y evaluación, determinadas por las características de la empresa organizadora para garantizar la continuidad de relación y fidelización de turistas.

- IC7.1** Los formularios de protección de datos de turistas se determinan en función de la información que se pretende recoger, incorporándolos al departamento de comunicación para que el envío de encuestas, comunicaciones, noticias, entre otros, de la empresa organizadora y los turistas, quede asegurado.
- IC7.2** Las encuestas de calidad y herramientas de evaluación externas recogidas se analizan, obteniendo información que facilite mejoras en el desarrollo de la oferta de servicios de micoturismo de la empresa organizadora.
- IC7.3** La aceptación de datos y de envío de noticias o correos electrónicos a través de soportes analógicos o digitales, se incluye, garantizando la protección de datos personales de turistas.
- IC7.4** Las novedades de servicios e infraestructuras creadas se comunican, mediante el envío de información por los canales definidos, garantizando la protección de datos y calidad de la oferta.
- IC7.5** Los servicios complementarios como ofertas de rutas culturales alternativas, cata de productos, entre otros, se gestionan como herramienta de comunicación y fidelización, garantizando un vínculo de calidad y permanencia entre los turistas y la empresa organizadora.
- EC8** Evaluar los servicios guiados, mediante métodos estandarizados, como sondeos, cuestionarios o preguntas dirigidas, entre otros, para valorar la efectividad, inclusividad y sostenibilidad de los mismos y aplicar la retroalimentación para la mejora de futuras intervenciones.
- IC8.1** La consecución de los objetivos se comprueba, con documentos de apoyo, formularios, entre otros, corroborando el disfrute del servicio de micoturismo y la seguridad de los turistas.
- IC8.2** Las encuestas se evalúan cualitativa y cuantitativamente, desagregando la información según el servicio de micoturismo.
- IC8.3** Los informes de valoración de datos cualitativos y cuantitativos se redactan, utilizando los resultados de las herramientas fijadas para evaluar las actuaciones comerciales, que incrementen la calidad del servicio prestado, empresa organizadora y ofertas atrayentes para los turistas.
- IC8.4** La información obtenida como resultado de la evaluación de la actividad, se transmite, mediante memorias de evaluación periódicas, a la empresa organizadora, para orientar la mejora continua de las actividades.
- IC8.5** La planificación estratégica de los itinerarios y/o emplazamiento de la empresa organizadora se gestiona, utilizando las herramientas de evaluación definidas para tal fin, con objeto de garantizar el cumplimiento y objetivo de la marca, así como la imagen de la misma y fidelización y/o captación de turistas.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Informadores en oficinas de turismo sobre productos micoturísticos

Guías de Micoturismo

Asistentes de grupos de turistas de micoturismo

Monitores de actividades de divulgación y turismo micológico

Informadores en oficinas de desarrollo de productos de micoturismo

Medios de producción

Programas y aplicaciones de gestión de reservas. Material impreso de divulgación. Equipos audiovisuales. Medios de transporte apropiados para caminos. Protocolos de actuación en situaciones de emergencia. Espacios naturales aptos para el turismo micológico e instalaciones para degustación gastronómica. Instalaciones de procesado, transformación y venta de productos elaborados con setas y trufas. Herramientas para la recogida y transporte de carpóforos. Guías de setas y trufas. Cuaderno de buenas prácticas en los aprovechamientos micológicos. Material complementario de actividades en campo. Uniformes. Programas, aplicaciones y equipos para gestión de venta y cobros (TPV). Material de embalaje y envase (packaging). Formularios de autorización de gestión de datos personales, formularios de gestión de datos personales, encuestas, plataformas digitales para encuestas (Google Forms o Microsoft Forms). Equipos e instrumentos de mano: brújula, GPS, cámara fotográfica, microscopio, báscula, máquina de etiquetado, tijeras, entre otros. Materiales: canastas y navajas para la recolección de setas, cajas de plástico y de madera, botes, bolsas de plástico, tarros y bandejas para envasado de setas recolectadas. Equipos informáticos. Equipos y material para la limpieza, desinfección y eliminación de residuos. Equipos de protección individual (EPI). TIC inclusivas (APPS para personas con discapacidad auditiva, visual, cognitiva. Guías de adaptación de itinerarios).

Información utilizada o generada

Código Ético Mundial para el Turismo (CMET). Información sobre señalización de senderos en el campo. Información sobre hongos y plantas asociadas. Información sobre la toxicidad, características identificativas y taxonomía de las especies de hongos. Información sobre inventariado y seguimiento de especies de hongos. Bibliografía botánica general y específica sobre las especies a emplear. Bibliografía micológica general y específica sobre las especies fúngicas a emplear. Mapas, cartografía, inventarios,

guías y claves micológicas para la inventariación de las poblaciones vegetales y fúngicas. Estadillos de campo. Tipos de relación hongo-planta. Normas básicas a seguir en cuanto a comestibilidad de setas. Protocolos de actuación en la toma de muestras. Información sobre las condiciones de recolección, transporte y envasado de las distintas especies de setas y trufas. Manuales de uso de los sistemas de control automatizados. Manuales técnicos de utilización y mantenimiento de herramientas y equipos. Plan anual de producción. Manual de buenas prácticas ambientales. Manual de primeros auxilios. Manuales de gestión de residuos. Normativa aplicable sobre aprovechamientos micológicos. Normativa aplicable de protección y recolección de especies. Normativa aplicable medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales en entornos micológicos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento.