



## **BASES PARA LA CONTRATACIÓN DE DOCENTES Y TUTORES DE PRÁCTICAS PARA LA IMPARTICIÓN DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD DE COCINA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA**

### **PRIMERA. - OBJETO DE LA CONVOCATORIA.**

El «Instituto de Turismo de la Región de Murcia» (en adelante también ITREM), es un organismo público con naturaleza jurídica de entidad pública empresarial, que se encuentra adscrito a la Consejería de Turismo, Juventud y Deportes de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, mediante Decreto del Presidente nº 29/2019, de 31 de julio de 2019 (BORM número 176, de 1 de agosto de 2019), que fue constituido por el capítulo IV del libro III de la «Ley 14/2012, de 27 de diciembre, de medidas tributarias, administrativas y de reordenación del sector público regional» de la Asamblea Regional de Murcia; y que tiene como fines generales la ordenación, planificación, programación, dirección y coordinación de las competencias de la Región de Murcia en materia de turismo, en el marco de la política del Gobierno regional, tal y como señala el artículo 57.2 de dicha Ley, siendo a tal efecto propietario de un centro de formación en materia turística, denominado Centro de Cualificación Turística de Murcia (CCT), el cual gestiona directamente.

El Centro de Cualificación Turística (CCT), tiene como principal misión la formación y cualificación de aquellos profesionales del sector de la Hostelería y del Turismo que quieran acceder por primera vez a este mercado laboral o que ya estén trabajando en el mismo y deseen potenciar una mayor tecnificación de su profesión. El CCT desarrolla su actividad mediante la realización de un completo programa de cursos de formación. Las oficinas del Instituto de Turismo se encuentran ubicadas en la Avenida Juana Jugán nº 2 de Murcia, donde además se encuentra el CCT.

Dentro de la programación de acciones formativas del CCT preferentemente dirigidos a trabajadores desempleados y que están previstas en el año académico 2020, se incluye la impartición de una edición de un Certificado de Profesionalidad Nivel II -Cocina con número de expediente AC-2019-2740.

Para el correcto desarrollo del mismos se hace necesaria la contratación de dos docentes/tutores para la preparación, coordinación de la parte docente e impartición de los módulos formativos y el módulo de prácticas profesionales no laborales del certificado de profesionalidad.

Este certificado está incluido en la subvención 2019 que al Instituto de Turismo de la Región de Murcia (ITREM) le ha sido otorgada por el Servicio Regional de Empleo y Formación (SEF).

Es objeto de estas bases establecer los criterios técnicos y jurídicos que han de regir la selección de **DOS DOCENTES/TUTORES para la impartición de los módulos formativos y el módulo de prácticas profesionales no laborales del Certificado de Profesionalidad de COCINA con número de expediente AC-2019-2740, dividido de la siguiente forma:**

**DOCENTE 1**, para la impartición de los siguientes módulos formativos:





- **MF0711\_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)**
- **MF0259\_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (22 horas)**
- **MF0261\_2 Técnicas culinarias (42 horas)**
  - UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (15h)
  - UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (12 horas)
  - UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (15 horas)
  - UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (8 horas)
- **MF0262\_2 Productos culinarios (28 horas)**
  - UF0070: Cocina creativa o de autor (14 horas)
  - UF0071: Cocina española e internacional (14 horas)
- **MP0017. Módulo de prácticas profesionales no laborales de cocina (80 horas).**

**DOCENTE 2**, para la impartición de los siguientes módulos formativos:

- **MF0260\_2 Preelaboración y conservación de alimentos (190 horas)**
  - UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas)
  - UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)
  - UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (70 horas)
- **MF0259\_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (48 horas)**
- **MF0261\_2 Técnicas culinarias (190 horas)**
  - UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (55h)
  - UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (48 horas)
  - UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (55 horas)
  - UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (32 horas)
- **MF0262\_2 Productos culinarios (142 horas)**
  - UF0070: Cocina creativa o de autor (16 horas)
  - UF0071: Cocina española e internacional (66 horas)
  - UF0072: Decoración y exposición de platos (60 horas)

**TIPO DE JORNADA:** El horario de impartición podrá oscilar entre cinco y siete horas diarias, de lunes a viernes de 09:30 a 17:30 horas. Días antes del inicio de la actividad formativa se entregará una planificación de horario que deberá cumplirse salvo modificación por parte del CCT.

Los alumnos serán evaluados de los módulos y de las unidades formativas recogidas en el certificado de profesionalidad de Nivel II Cocina (regulado por RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto).





A lo largo del curso el docente/tutor, deberá asistir a las reuniones a las que sea convocado por el Centro de Cualificación Turística, así como prestar servicios de tutorización, corrección y revisión de exámenes con aquellos alumnos que lo solicite.

**PRECIO:** El precio/hora de los módulos formativos será de 35,00 € por cada hora de formación.

En el caso del módulo de prácticas profesionales no laborales, el precio será de 80,00 € por alumno que participe en dicho módulo.

## SEGUNDA- NORMATIVA APLICABLE

Serán de aplicación las siguientes normas reguladoras:

-El Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, regula los certificados de profesionalidad como instrumento de acreditación oficial de las competencias profesionales que capacitan para el desarrollo de una actividad laboral con significación en el empleo y asegura la formación necesaria para su adquisición, en el marco del actual sistema de formación profesional para el empleo.

-El Real Decreto 1675/2010, de 10 de diciembre, por el que se modifica el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

-El Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo, modifica el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

-La Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

-Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.

-Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto.

## TERCERA- REQUISITOS DE LOS ASPIRANTES

Los aspirantes deberán reunir en el momento de finalizar el plazo de presentación de solicitudes y mantenerlos durante el proceso selectivo, los siguientes requisitos:

### 3.1 REQUISITOS GENERALES

- A) Será requisito que el formador acredite poseer competencia docente.





Para acreditar la competencia docente requerida, el formador o persona experta deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de “Formador Ocupacional” o del certificado de profesionalidad de “Docencia de la formación profesional para el empleo”.

La formación en metodología didáctica de formación profesional para adultos será equivalente al certificado de profesionalidad de “Formador Ocupacional” o del certificado de profesionalidad de “Docencia de la formación profesional para el empleo”, siempre que dicha formación se haya obtenido hasta del 31 de diciembre de 2013.

Del requisito establecido en el párrafo anterior estarán exentos:

- Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos.
- Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. Asimismo, estarán exentos quienes acrediten la posesión del Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficial de Idiomas y quienes acrediten la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no pueden realizar los estudios de máster, establecida en la disposición adicional primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria.
- Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos siete años (o en su caso, en los que se regule el Real Decreto del certificado de profesionalidad correspondiente) en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.

### 3.2 REQUISITOS ESPECIFICOS

De acuerdo a la normativa reguladora de los certificados de profesionalidad especificada en la Base dos (2), para poder impartir la formación correspondiente a cada uno de los módulos formativos del certificado de profesionalidad, los formadores deberán reunir los requisitos específicos que se señalan en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad, regulados en el apartado IV de cada uno de los certificados de profesionalidad. Estos requisitos deben garantizar el dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la unidad de competencia a la que está asociado el módulo, y se verificarán mediante la correspondiente





acreditación y/o experiencia profesional en el campo de las competencias relacionadas con el módulo formativo.

De acuerdo a este marco normativo y para el cumplimiento de los requisitos específicos para la contratación del personal docente y, en su caso, tutor de prácticas de esta contratación, se deberán reunir los requisitos que se desarrollan a continuación para el certificado de profesionalidad de cocina.

### **DOCENTE 1:**

#### **REQUISITOS:**

##### **I. Titulación.** Estar en posesión de alguna de las siguientes **titulaciones:**

- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Licenciado en Medicina y Cirugía
- Licenciado en Biología
- Licenciado en Bioquímica
- Licenciado en Química
- Licenciado en Enología
- Licenciado en Farmacia
- Licenciado en Veterinaria
- Licenciado en Ciencias Ambientales
- Licenciado en Ciencias del Mar
- Ingeniero Agrónomo
- Ingeniero Técnico Agrícola especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

##### **II. Experiencia profesional.** Tener una **experiencia profesional mínima no formativa** en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado **de dos años.**

### **DOCENTE 2:**

#### **REQUISITOS:**

##### **I. Titulación.** Estar en posesión de alguna de las siguientes **titulaciones:**

- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
- Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
- Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Certificado de Profesionalidad de nivel 3 del Área Profesional de restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.





**Este requisito de titulación no será exigible a aquellos licitadores que acrediten experiencia profesional en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado de al menos tres años.**

**II. Experiencia profesional.** Tener una **experiencia profesional mínima no formativa** en el ámbito la unidad de competencia a la que está asociado el certificado de un año si se cumple el requisito de la titulación, o de tres años en caso contrario.

#### **CUARTA. - ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA PROFESIONAL Y EXPERIENCIA DOCENTE**

La acreditación de la experiencia profesional en el campo de las competencias relacionadas con el módulo formativo la experiencia docente y/o la experiencia en la modalidad de teleformación y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación se efectuará mediante la siguiente documentación:

##### **4.1 Trabajadores asalariados o por cuenta ajena:**

a) Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliados donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación, y contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad, según modelo publicado en la Web del SEF.

##### **4.2 Trabajadores autónomos:**

a) Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliados, en la que se especifiquen los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

b) Contratos de servicios, y en caso de que éstos no aporten información suficiente, una declaración responsable en la que se describa la actividad desarrollada y en la que conste el puesto de trabajo, especificado el intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma (fechas de inicio y finalización) según modelo publicado en la Web del SEF.

##### **4.3 Trabajadores voluntarios o becarios:**

Certificación de la organización o empresa donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

#### **QUINTA.- PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES**

1. Quien desee participar en el presente proceso selectivo deberá cumplimentar el modelo normalizado que figura como Anexo I a esta convocatoria, el cual estará disponible en el apartado de "Oferta Pública de Empleo" del portal del ITREM.

2. Las solicitudes se acompañaran de la siguiente documentación:

a) Fotocopia del D.N.I., o cualquier otro documento oficial que acredite su identidad.

b) Fotocopia de documentación acreditativa de la titulación académica exigida.





c) Currículum Vitae (preferiblemente en formato modelo europeo y en español) y **documentación que acredite de modo fehaciente los méritos alegados**, según lo requerido en la presente convocatoria.

d) Informe de vida laboral de la Seguridad Social o certificación de la experiencia profesional, a efecto de valoración de la experiencia laboral señalada en el currículum, así como la documentación requerida en la base cuarta.

e) Los candidatos con discapacidad con un grado de discapacidad igual o superior al 33% que soliciten adaptación de tiempo y/o medios deberán adjuntar Dictamen Técnico Facultativo emitido por el Órgano Técnico de Valoración que dictaminó el grado de discapacidad. Se podrá requerir en cualquier momento a los candidatos para que presenten los originales de la documentación presentada.

3. El plazo de presentación de solicitudes será de diez (10) días hábiles contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de esta convocatoria en la página web del Instituto de Turismo de la Región de Murcia (<https://www.itrem.es/itrem/contratacion/>). En cualquier caso, se computarán como días hábiles los comprendidos entre lunes y viernes, siempre y cuando ninguno de ellos sea festivo en la ciudad de Murcia, por lo que a todos los efectos el sábado se computa como día inhábil.

4. La presentación de solicitudes se realizara por cualquiera de los siguientes medios:

- Telemáticamente, a través de la sede electrónica de la CARM (<https://sede.carm.es>), dirigiendo la solicitud al Instituto de Turismo de la Región de Murcia (Código DIR3: A14029657) e indicando el código de procedimiento 1609 – Presentación Electrónica de solicitudes, escritos y comunicaciones – anexando la documentación solicitada en las presentes bases.

- Presencialmente, en soporte papel en el Registro del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, (Área Jurídica, Régimen Interior y Contratación. Avenida Juana Jugán, 2 (Edificio CCT); 30006 – Murcia) o en el resto de las formas establecidas en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

#### **SEXTA.- ADMISION DE CANDIDATOS**

Transcurrido el plazo de presentación de solicitudes, el Tribunal de Valoración comprobará la documentación presentada siendo excluidos aquellos candidatos que no cumplan alguno de los requisitos, que no presenten la solicitud en el modelo normalizado o que no presenten cualquiera de los documentos requeridos o que no lo hagan en el plazo exigido, todo ello de acuerdo con lo exigido en las Bases Tercera y Cuarta.

Una vez revisada la documentación, el Tribunal de Valoración publicará la relación provisional de candidatos admitidos y excluidos, con indicación del motivo de exclusión, estableciéndose un plazo de 2 días hábiles, contados a partir del siguiente a dicha publicación, para formular alegaciones. Una vez resueltas, en su caso, las alegaciones formuladas, será publicada la lista definitiva de admitidos y excluidos.

#### **SEPTIMA.- VALORACIÓN DE MÉRITOS**





La forma de selección de los candidatos se llevará a cabo mediante la valoración de méritos aportados.

Terminado el plazo de presentación de solicitudes, se procederá por la Comisión de Valoración a la valoración de los méritos alegados por los aspirantes que reúnan los requisitos exigidos.

En ningún caso serán objeto de valoración los requisitos mínimos exigidos la Base Tercera.

La Comisión de Valoración valorará los méritos de los candidatos, referidos al último día del plazo de presentación de solicitudes, de acuerdo con siguiente baremo:

### 1) EXPERIENCIA DOCENTE ADICIONAL A LA MÍNIMA EXIGIDA

Se puntuará con un máximo de 50 puntos la experiencia docente adicional a la mínima exigida en los requisitos de los aspirantes conforme a los siguientes criterios:

• Se puntuará con un máximo de 30 puntos la experiencia docente impartida del mismo certificado de profesionalidad o módulos formativos del mismo, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación (máx. 30 puntos)} = \text{n}^\circ \text{ de horas} \times 0,0050$$

• Se puntuará con un máximo de 20 puntos la experiencia docente en la impartición de certificado de profesionalidad o módulos formativos de certificados de profesionalidad en la misma área profesional del certificado de profesionalidad al que se presente, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación (máx. 20 puntos)} = \text{n}^\circ \text{ de horas} \times 0,0025$$

### 2) FORMACIÓN Y OTROS MÉRITOS

Se puntuarán con un máximo de 30 puntos la formación y otros méritos de los aspirantes, de acuerdo con el siguiente baremo y fórmulas:

- Por cursos recibidos en relación a la materia objeto de las presentes bases.  
Puntuación =  $\text{n}^\circ \text{ cursos} \times 0.4$
- Por cursos de formación recibidos sobre metodología didáctica (excluyendo de ellos los títulos solicitados para acreditar la competencia docente).  
Puntuación =  $\text{n}^\circ \text{ cursos} \times 0.3$
- Por cada publicación en revistas especializadas y/o ponencias en congresos que tengan relación con la materia objeto de las presentes bases.  
Puntuación =  $\text{n}^\circ \text{ publicaciones o ponencias} \times 0.2$
- Por haber obtenido premio o puesto de honor en algún concurso o competición profesional.  
Puntuación =  $\text{n}^\circ \text{ premios o puesto de honor en concurso} \times 0.1$

### 3) ENTREVISTA PERSONAL





Se puntuará con un máximo de 20 puntos la entrevista personal.

En esta prueba se valorará aspectos relacionados con la actitud y aptitudes del aspirante, su trayectoria profesional, motivación para el desempeño de las funciones de docente y tutor al que opta y capacidad de expresión.

#### **OCTAVA.- SUPERACIÓN DEL PROCESO SELECTIVO**

Una vez valorados los méritos de los candidatos, se publicará la relación de candidatos en la Web del ITREM ([www.itrem.es](http://www.itrem.es)), con la puntuación final obtenida por cada candidato. El ITREM establecerá un plazo de reclamaciones de 2 días hábiles, contados a partir del día siguiente a la publicación del listado provisional con las puntuaciones totales de los candidatos, quedando elevada a definitiva la lista provisional de las puntuaciones si no se presentasen reclamaciones en el citado plazo.

En cualquier caso, las reclamaciones deberán presentarse en los lugares indicados en el punto 4 de la Base Cuarta. Una vez celebradas las distintas fases y publicada la lista provisional con las puntuaciones totales del conjunto de pruebas, sin que se hubiese producido reclamación en plazo, o resueltas éstas, el Tribunal de Valoración elevará propuesta de contratación a la dirección general del Instituto, publicándose a continuación la resolución que ésta dicte con el nombre del candidato seleccionado, al que se citará personalmente para la firma del contrato.

Si una vez formalizado el contrato, el candidato seleccionado causara baja, se podrá sustituir por el siguiente candidato de la lista que mayor puntuación hubiera obtenido en el conjunto de fases que forman la presente convocatoria.

Los candidatos seleccionados no formarán parte del círculo rector y organizativo del Sector Público de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y no podrán tener claves de acceso a la red interna de la Administración de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

#### **NOVENA. - COMISIÓN DE VALORACIÓN**

La Comisión de Valoración estará compuesta por:

Presidenta: Mónica Meroño Fernández, Directora Centro de Cualificación Turística.

Secretaría: Marta Ceballos Rus, Jefa Área de Relaciones Externas.

Vocal: Alicia García García, Técnico Área Formación Presencial.

#### **DECIMA. - CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS**

Las personas implicadas en el proceso de selección garantizarán la absoluta confidencialidad de los datos personales y profesionales de los candidatos, haciéndose públicos exclusivamente el nombre y DNI de las personas que vayan pasando las distintas fases de la convocatoria. En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril, se informa que los datos personales facilitados a través de la participación en la presente convocatoria serán incorporados a un fichero, cuyo titular y responsable del tratamiento es la entidad pública empresarial «Instituto de Turismo de la





Región de Murcia». Usted tendrá derecho a la transparencia, la información, el acceso, la rectificación, la supresión o derecho al olvido, la limitación del tratamiento, portabilidad y la oposición al tratamiento de sus datos en los términos y condiciones previstos en la propia LOPD y en el Reglamento, a través de una comunicación escrita al «Instituto de Turismo de la Región de Murcia», mediante correo postal dirigido a Av. Juana Jugán nº 2, 30006 – Murcia, o a través de correo electrónico dirigido a [privacidad@murciaturistica.es](mailto:privacidad@murciaturistica.es). Dichos datos únicamente serán tratados con el fin de poder llevar a cabo el presente proceso de selección, y serán conservados durante tres años a partir de haber finalizado su tratamiento.

Murcia a fecha de la firma electrónica

**Mónica Meroño Fernández**

**Directora del Centro de Cualificación Turística**

28/10/2020 12:20:09

MERONÓ FERNÁNDEZ, MÓNICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-8d37f2df-190f-1369-5144-0050569b34e7

