

ESTUDIO SOBRE LAS OCUPACIONES DEL SECTOR DE HOSTELERÍA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS

INFORME DE RESULTADOS

SECTOR
HOSTELERÍA



SERVICIO PRINCIPADO DE EMPLEO



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE INDUSTRIA Y EMPLEO

El Acuerdo para el Desarrollo Económico la Competitividad y el Empleo (ADECE 2004-07) firmado por el Gobierno del Principado de Asturias, la Federación de Empresarios de Asturias y los sindicatos UGT y CCOO, establece que el Observatorio de las Ocupaciones, dentro del marco del Servicio Público de Empleo, tiene como objetivo prioritario conocer la realidad del mercado de trabajo asturiano en cada momento, examinando su evolución y analizando los factores que determinen su comportamiento, lo que permitirá describir el escenario previsible en materia de empleo, al objeto de adoptar las medidas necesarias con la suficiente antelación.

En la misma dirección, La Ley del Principado de Asturias 2/2005, de 8 de julio, del Servicio Público de Empleo, introduce en su Título III el Observatorio de las Ocupaciones como instrumento activo para la participación, coordinación y planificación de las actuaciones ocupacionales.

El Servicio Público de Empleo, a través del Observatorio, debe realizar una labor de análisis permanente de la actividad económica asturiana que contribuya a la toma de decisiones adecuadas y consensuadas con objeto de contar con los recursos humanos que precisan los sectores productivos de la región.

Es en esa labor, en la que se enmarca la realización de los estudios sectoriales, fruto del trabajo de expertos, de responsables de empresas y de la colaboración de organismos públicos y agentes sociales.

La forma de realizar el trabajo es una de las claves del éxito. Una vez que el Consejo Rector del Servicio Público de Empleo ha decidido los sectores o temas que se han de analizar, el Observatorio genera una dinámica de intercambio de información y cooperación que finaliza en un análisis y propuesta de intervención en cada sector.

El resultado facilitará la toma de decisiones del Consejo Rector del Servicio Público de Empleo y, también, de los demás actores públicos y privados que intervienen en este campo.

Sus trabajos serán publicados en la web Trabajastur, para lograr su máxima difusión, ya que deben ser además una referencia para orientadores laborales y formadores, y, sin duda, para todas aquellas personas que buscan información para mejorar su empleabilidad.

Hemos sido ambiciosos con los retos que nos planteamos, pero estamos seguros de que, con la colaboración de todos, podremos mejorar en la eficacia de los recursos disponibles para el empleo y la cualificación profesional de nuestros ciudadanos.

Graciano Torre
Consejero de Industria y Empleo

Gobierno del Principado de Asturias

Contemplar la actividad turística como uno de los pilares de la economía regional es algo relativamente nuevo en Asturias si nos comparamos con territorios del Levante o Sur españoles en los que esta actividad es más tradicional y cuyo inicio se remonta a los años 60 del siglo XX. En nuestra región será veinte años más tarde, con el nacimiento del denominado «turismo rural» (en el que nuestra región fue pionera), cuando se comenzaría a producir el cambio de mentalidad en la sociedad asturiana sobre las oportunidades que ofrecía esta actividad hasta entonces considerada como ajena frente a las, hasta aquel momento, tenidas como tradicionales de la región (industria, minería, agricultura y ganadería).

Desde aquellas fechas las actividades turísticas básicas (alojamiento y restauración) han adquirido en Asturias una relevancia económica y social antaño insospechada, que contribuyen al desarrollo sostenible y equilibrado del territorio regional al generar puestos de trabajo vinculados a actividades terciarias en los entornos rurales, diversificando y modernizando las actividades tradicionales y contribuyendo directamente a la conservación y puesta en valor del patrimonio natural, artístico y etnográfico. Desde el punto de vista de los recursos humanos esta evolución ha hecho que estemos aprendiendo a ponernos en el lugar del cliente ya que nuestros visitantes tienen sus expectativas y exigencias de calidad y nos comparan con los servicios de otras ofertas que compiten con la nuestra.

En definitiva, las actividades ligadas al turismo y a la hostelería se han manifestado como un auténtico revulsivo de la economía asturiana en general y de los territorios y actividades rurales en particular, contribuyendo decisivamente a mejorar la oferta de servicios, el perfil de sus profesionales, la imagen de las empresas y en general del Principado de Asturias en el ámbito nacional e internacional.

Este desarrollo de la actividad hostelera en Asturias, calificada por muchos como espectacular, se ha traducido en cifras económicas y de empleo en continuo crecimiento. En 2006 la aportación del sector al Valor Añadido Bruto regional casi alcanzó el 11% (cifra de la media nacional que, tengámoslo en cuenta, es la segunda potencia mundial en turismo). Entre 1999 y 2006 el número de puestos de trabajo dedicados a la actividad turística aumentó un 108% hasta alcanzar los 60.146 empleos. Y entre los cinco primeros meses del 2003 y el mismo periodo del 2005, el número de turistas que visitaron Asturias se incrementó un 54%. Más recientemente el incremento interanual 2006-2007 también de ese primer quinquenio fue de 4,89% en turistas y de 5,61% en pernoctaciones, frente a 1,19% y 3,25% del conjunto del resto de comunidades de la España Verde.

Naturalmente, en este contexto, las necesidades de mano de obra han ido en aumento, paralelamente también con un incremento de las demandas de profesionalización, es decir, de mayor calidad en la prestación del servicio a todos los niveles. Aún así, el sector de la hostelería y la restauración en Asturias manifiesta necesitar profesionales, y son frecuentes las declaraciones hechas desde el sector respecto a la falta de personal cualificado, especialmente acuciantes en temporada alta.

Este incremento de la demanda de personal coincide con importantes cambios sociales y económicos en la sociedad. El empleo ha crecido, el desempleo ha disminuido y han evolucionado las expectativas laborales de la población activa. En este entorno, los sistemas tradicionales de gestión del personal empleado por el sector encuentra dificultades para atraer y retener nuevos trabajadores a sus actividades.

Dada su importancia y el crucial momento por el que atraviesa el sector en Asturias, desde el Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias creemos que es particularmente oportuno contar con este Estudio del Sector de la Hostelería y la Restauración en el que las personas, los profesionales, los organismos y/o asociaciones implicadas encontrarán información útil y práctica en torno a la situación actual y la evolución prevista de las ocupaciones, la formación, el empleo y la estructura empresarial, en sus decisiones de reclutamiento, formación y desarrollo de los actuales y futuros colaboradores.

José Luis Álvarez Alonso
Director Gerente

Servicio Público de Empleo
Principado de Asturias

ESTUDIO SOBRE LAS OCUPACIONES DEL SECTOR DE HOSTELERÍA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS

ÍNDICE	Pág.
1 :: OBJETIVOS	13
1.1. Diseño de estrategias de creación y mejora del empleo	14
1.2. Creación de recursos para la orientación laboral	14
1.2.1. Captación y actualización de la información sobre el mercado laboral	14
1.2.2. Orientación laboral	15
2 :: METODOLOGÍA	16
2.1. Delimitación del campo de investigación	16
2.2. Principios metodológico	16
2.3. Fases de la investigación	17
2.3.1. Investigación documental	17
2.3.2. Investigación de campo	18
2.3.3. Análisis de resultados	18
3 :: CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR DE HOSTELERÍA	19
3.1. Contexto internacional. El sector de hostelería en la Unión Europea	19
3.1.1. Alojamientos turísticos	24
3.1.2. Restauración	27
3.2. El sector de hostelería en España	28
3.2.1. Turismo extranjero. Análisis de la demanda	28
3.2.2. Turismo interno. Análisis de la demanda	34
3.2.3. El sector hostelero. Análisis de la oferta	35
3.2.3.1. Alojamiento turístico. Alojamiento hotelero	35
3.2.3.2. Alojamiento turístico. Alojamiento extrahotelero	38
3.2.3.3. Restauración	42
3.3. El sector de hostelería en el Principado de Asturias	45
3.3.1. Alojamiento turístico	46
3.3.1.1. Hoteles de 4 y 5 estrellas	48
3.3.1.2. Hoteles de 3 estrellas	52
3.3.1.3. Hoteles de 2 estrellas	54
3.3.1.4. Hoteles de 1 estrella	57
3.3.1.5. Hostales	59
3.3.1.6. Pensiones	62
3.3.1.7. Hoteles rurales	65
3.3.1.8. Albergues	68
3.3.1.9. Campings	71
3.3.2. Restauración	74
3.3.2.1. Restaurantes	74
3.3.2.2. Establecimientos de bebidas	75
3.3.3. Conclusiones	76
3.3.3.1. Pequeñas empresas de hostelería de carácter familiar	77
3.3.3.2. Grandes empresas de alojamiento turístico	78
4 :: RECURSOS HUMANOS EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA	81
4.1. Contexto nacional	81
4.2. Principado de Asturias	86
4.3. Conclusiones y recomendaciones	97

5 :: OCUPACIONES DEL SECTOR DE HOSTELERÍA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS	100
5.1. Director/a de hotel	102
5.2. Encargado/a de restaurante	105
5.3. Jefe/a de recepción	108
5.4. Gobernante/a	111
5.5. Jefe/a de cocina	114
5.6. Jefe/a de sala	117
5.7. Jefe de animación	120
5.8. Recepcionista	123
5.9. Cocinero/a	126
5.10. Sumiller	129
5.11. Camarero/a de piso	132
5.12. Camarero/a de sala	135
5.13. Camarero de bar / restaurante	138
5.14. Camarero de bar	141
5.15. Animador turístico	144
5.16. Ayudante de cocina	147
5.17. Conserje	150
6 :: RECURSOS FORMATIVOS DEL SECTOR DE HOSTELERÍA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS	153
6.1. Formación profesional reglada	153
6.2. Formación profesional ocupacional	155
6.3. Formación profesional continua	157
7:: NECESIDAD DE FORMACIÓN EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR DE HOSTELERÍA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS	163
ÍNDICE DE GRÁFICOS	166
ÍNDICE DE TABLAS	169

1 :: OBJETIVOS

En el marco del sector Turismo, el sector de HOSTELERÍA (Alojamiento turístico y Restauración) conforman en Asturias una cadena de actividades cuya relevancia económica y social contribuye al desarrollo sostenible y equilibrado del territorio regional. Se trata de una oferta de servicios turísticos particularmente dinámica, tanto por su creciente volumen de negocio, como por su capacidad de generación de empleo.

Por otra parte, el sector de Hostelería, está experimentando a lo largo de la última década en Asturias, una serie de profundas transformaciones, relacionadas con su oferta de servicios, el perfil de sus profesionales, la imagen comercial de las empresas y la proyección turística del Principado de Asturias en el mercado turístico nacional.

La creciente globalización de la economía ha favorecido el extraordinario desarrollo de la oferta de servicios de hostelería:

- En un mercado más abierto y competitivo.
- Con una demanda creciente de productos y servicios de mayor calidad.
- Con una oferta de productos y servicios más diversificada.
- Con una mayor atención a la fidelización del cliente y la estrategia de marca de las empresas.

Y todo ello, manteniendo niveles de precio competitivos, a través de la incorporación de nuevas tecnologías aplicables a la gestión de estas empresas.

A estos cambios en la oferta de servicios de Hostelería, vienen a sumarse los cambios surgidos en el ámbito de la comercialización de los mismos, pues son éstos los que condicionan de forma más clara, el futuro del sector hostelero.

El peso creciente de los operadores turísticos y de la comercialización de servicios turísticos a través de Internet, en detrimento de las pequeñas empresas, ha provocado un endurecimiento de los requisitos competitivos del servicio y de las condiciones de contratación, así como un debilitamiento de la posición de los pequeños y medianos establecimientos en el proceso de negociación comercial.

Este nuevo escenario ofrece a las empresas asturianas de Hostelería, nuevas oportunidades de consolidación y crecimiento. Para ello, estas empresas deben ser capaces de articular los recursos humanos, tecnológicos y económicos necesarios para adaptarse al entorno competitivo, apostando por las mejoras organizativas y de gestión de su negocio, como planteamiento estratégico para competir con garantías en el mercado.

En este proceso de adaptación, las empresas de Hostelería de Asturias están demandando una mano de obra con nuevos y superiores niveles de cualificación, dotada de competencias más amplias y capaz de responder a los cambios producidos o que previsiblemente se producirán, en este tejido empresarial.

Frente a esta demanda de mano de obra, el sector de Hostelería de Asturias está padeciendo en los últimos años, una escasez de personal cualificado, situación similar a la de este mismo sector productivo en numerosas regiones españolas. Esta carencia de personal cualificado afecta no sólo a las áreas específicas de atención al cliente (servicios de Recepción, Cocina, Mantenimiento, etc...), sino también en las áreas comerciales y de gestión de las empresas.

El Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias, consciente de esta problemática, ha impulsado la ejecución de un ESTUDIO OCUPACIONAL DEL SECTOR DE HOSTELERÍA DE ASTURIAS, cuyos objetivos últimos son la elaboración de un diagnóstico y estudio prospectivo del mercado laboral del sector de Hostelería, en el Principado de Asturias con el fin de establecer una base para:

- 1.- El diseño de estrategias de creación / mejora del empleo y de identificación de nuevos yacimientos de empleo.
- 2.- La creación de recursos que favorezcan la orientación laboral de los demandantes de empleo y la planificación de su búsqueda de empleo.

1.1. Diseño de estrategias de creación y mejora del Empleo

De cara al diseño de estrategias de creación / mejora del empleo y de identificación de nuevos yacimientos de empleo, se pretende cumplir los siguientes objetivos específicos:

- 1.- Analizar la situación actual y previsible evolución del sector de Hostelería del Principado de Asturias, en el contexto de la economía regional.
- 2.- Identificar y caracterizar las ocupaciones actualmente relevantes en el sector.
- 3.- Identificar y caracterizar las competencias clave de cada una de las ocupaciones actualmente relevantes, así como de las ocupaciones emergentes.
- 4.- Caracterizar el mercado laboral del sector, identificando los actuales desequilibrios entre oferta y demanda de empleo, así como su previsible evolución.
- 5.- Identificar y caracterizar los recursos formativos a disposición de las empresas, integrados en la actual oferta de formación profesional reglada, formación ocupacional y formación continua.
- 6.- Identificar las necesidades de formación de la mano de obra en este sector.

1.2. Creación de recursos para la orientación laboral

En segundo lugar, de cara a la creación de recursos que favorezcan la orientación laboral de los demandantes de empleo y la planificación de su búsqueda de empleo se pretende cumplir los siguientes objetivos específicos:

1.2.1. Captación y actualización de la información sobre el mercado laboral

Se pretende facilitar la captación y actualización de la información relevante sobre la evolución del mercado laboral del sector Hostelero del Principado de Asturias.

Para ello se pretende iniciar un contacto periódico con los principales agentes del sector: empresas, asociaciones empresariales, centros de formación, organizaciones sindicales, etc ...

Dicho contacto permitirá actualizar de forma permanente, la información relativa a los siguientes aspectos:

- Las características estructurales básicas y previsible evolución del sector, de sus empresas y de su mercado laboral.
- Las principales ocupaciones del sector, así como las nuevas ocupaciones emergentes, considerando las competencias claves relativas a cada una de ellas.
- La identificación de los recursos formativos existentes y de las necesidades de nuevas competencias profesionales y/o de nuevo personal a corto y medio plazo.

1.2.2.- Orientación laboral

Se pretende crear una herramienta de información y orientación laboral destinada a los actuales y potenciales trabajadores del sector de Hostelería del Principado de Asturias.

Esta herramienta estará accesible a través del Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias, la autoevaluación de sus necesidades de formación, especialización y reciclaje profesional.

Esta herramienta facilitará al usuario, información concreta y actualizada sobre:

- El mercado laboral del sector y sus principales ocupaciones.
- Los posibles itinerarios para la mejora de su formación y capacitación profesional.

2 :: METODOLOGÍA

La metodología de trabajo ha contemplado las fases que se detallan a continuación.

2.1. Delimitación del campo de investigación

El campo de investigación de este estudio corresponde con el denominado Sector de Hostelería. Para la identificación del campo de investigación se ha considerado un doble criterio:

1.- La Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE). Se han considerado objeto de este estudio los siguientes epígrafes:

- CNAE 55101 Hoteles y Moteles
- CNAE 55102 Hostales y Pensiones
- CNAE 55211 Albergues Juveniles
- CNAE 55220 Campings
- CNAE 55231 Apartamentos turísticos
- CNAE 55233 Otros alojamientos turísticos.
- CNAE 55300 Restaurantes.
- CNAE 55400 Establecimientos de bebidas.

2.- La legislación del Principado de Asturias en materia turística y más concretamente, la Ley 7/2001, de 22 de Junio, de Turismo en Asturias.

De acuerdo con esta Ley, el campo de investigación del presente estudio incluye:

- Establecimientos de alojamiento turístico:
 - Hoteles.
 - Hoteles rurales.
 - Hoteles – Apartamentos.
 - Pensiones.
 - Albergues turísticos.
 - Campamentos de turismo.
- Establecimientos de Restauración.
 - Restaurantes.
 - Cafeterías.
 - Bares, cafés y similares.
 - Sidrerías

A la hora de analizar las características del subsector de HOSTELERÍA desde la perspectiva del mercado laboral, es preciso considerar la importancia del mismo en el conjunto del sector TURISMO. Por ello, en algunos capítulos de este estudio se considerarán y analizarán aspectos que afectan con carácter general al sector TURISMO, por entender que dicho análisis refleja de una forma más completa, la situación y tendencias del mercado laboral de las empresas hosteleras.

2.2.Principios básicos de trabajo

Cuatro son los principios de trabajo considerados para la ejecución de este estudio.

1.- Un estudio basado en el conocimiento exhaustivo del sector de Hostelería del Principado de Asturias.

El estudio se fundamentará en un análisis exhaustivo de las características estructurales del sector, las ocupaciones de sus trabajadores y las competencias claves correspondientes a cada una de ellas.

2.- Un estudio operativo.

Este estudio debe entenderse como una herramienta útil para:

- Impulsar y gestionar un proceso de mejora continua de los recursos humanos del sector de Hostelería.
- Ofrecer información y orientación laboral destinada a los demandantes de empleo en el sector de Hostelería.

3.- Un estudio participativo.

En las distintas fases del estudio, se ha pretendido recoger la experiencia y facilitar la participación de los distintos agentes implicados en el desarrollo del sector (Empresas, Asociaciones profesionales, organizaciones Sindicales, Centros de Formación, etc ...), con el fin de obtener un análisis lo más completo y actualizado posible sobre su mercado laboral.

4.- Un estudio con perspectiva internacional.

Este estudio se fundamenta en el conocimiento de las tendencias internacionales relevantes en el sector Turismo de la Unión Europea y de su incidencia en el mercado laboral y la plantilla de las empresas.

2.3. Fases de la investigación

De cara a la ejecución de los objetivos propuestos, se han desarrollado las siguientes fases de trabajo:

2.3.1. Investigación documental

Una vez definido el campo de estudio y los criterios metodológicos básicos a aplicar en su ejecución, se ha procedido a recopilar la información disponible a través de distintas fuentes. Las principales fuentes documentales y estadísticas empleadas han sido las siguientes:

- BOE – Boletín Oficial del Estado.
- Consejería de Educación y Ciencia. EDUCASTUR. Gobierno del Principado de Asturias.
- Consejería de Educación y Ciencia. Dirección Gral. de Formación Profesional. Gobierno del Principado de Asturias.
- DEPARTAMENT D'ESTUDIES FIRA DE BARCELONA
- EUROSTAT - European Statistical System
- EXCELTUR – Alianza para la Excelencia Turística
- FHER – Federación española de Hostelería y Restauración
- IET – Instituto de Estudios Turísticos. (Mº Industria, Turismo y Comercio). EGATUR - Encuesta de Gasto Turístico.
- IET – Instituto de Estudios Turísticos (Mº Industria, Turismo y Comercio). Encuesta de Ocupación Turística.
- IET – Instituto de Estudios Turísticos (Mº Industria, Turismo y Comercio). FAMILITUR - Encuesta de Movimientos Turísticos de los Españoles
- IET – Instituto de Estudios Turísticos (Mº Industria, Turismo y Comercio). FRONTUR - Movimientos Turísticos en Fronteras
- INE – Instituto Nacional de Estadística. Clasificación Nacional de Ocupaciones
- INE – Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas
- INE – Instituto Nacional de Estadística. Encuesta de Población Activa

- INE – Instituto Nacional de Estadística. Encuesta de ocupación turística.
- INE – Instituto Nacional de Estadística. Encuesta de gasto turístico.
- INE – Instituto Nacional de Estadística. Movimiento turístico en fronteras.
- OMT - Organización Mundial del Turismo
- SITA - Sistema de Información Turística de Asturias. Gobierno del Principado de Asturias. Universidad de Oviedo
- ASOCIACIÓN UNION HOTELERA del Principado de Asturias.
- SECRETARÍA DE ESTADO DE TURISMO Y COMERCIO. Secretaría Gral. De Turismo. Conferencia de Turismo y Empleo de la Unión Europea.

2.3.2. Investigación de campo

La investigación de campo ha consistido en una investigación de carácter cualitativo, a través de la realización de 50 Entrevistas / Cuestionarios semi-estructurados a una muestra representativa de los principales agentes del sector de Hostelería del Principado de Asturias:

- Alojamientos turísticos: Hoteles, Hostales, Pensiones, Hoteles Rurales, Camping y Albergues.
- Empresas de restauración: Restaurantes, Bares y Cafeterías.
- Asociaciones empresariales y profesionales.
- Centros de formación.
- Representantes sindicales del sector.

La selección de la muestra de empresarios a entrevistar se ha fijado teniendo como objetivo principal el conjunto de empresas pertenecientes a los subsectores de ALOJAMIENTO TURÍSTICO y RESTAURACIÓN.

Se han utilizado tres atributos como criterios generales para clasificar el universo de estudio:

- Número de empresas y dimensión de las mismas.
- Actividad desarrollada.
- Distribución geográfica.

2.3.3. Análisis de resultados

Como resultado de la investigación, se han elaborado los siguientes documentos:

Informe Técnico: Su contenido responde, de la forma más completa y actualizada posible, a cada uno de los objetivos del estudio, enunciados en el epígrafe I.- OBJETIVOS.

Fichas de Ocupaciones: Se ha confeccionado un documento de carácter divulgativo (FICHAS DE OCUPACIONES), destinado a la orientación laboral de los trabajadores actuales y potenciales del sector de Hostelería en el Principado de Asturias.

Su formato responde a:

- Un contenido que incluye, de forma divulgativa, información correspondiente a cada uno de los objetivos de este estudio.
- Un formato que permite su integración en la página web del Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias (TRABAJASTUR).

3 :: CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR DE HOSTELERÍA

3.1. Contexto Internacional. El sector de hostelería en la Unión Europea

De cara a valorar la importancia del sector hostelero en el contexto europeo es necesario considerar las principales magnitudes del sector Turismo en Europa y tener en cuenta que España es en la actualidad uno de los países que lideran el mercado turístico mundial.

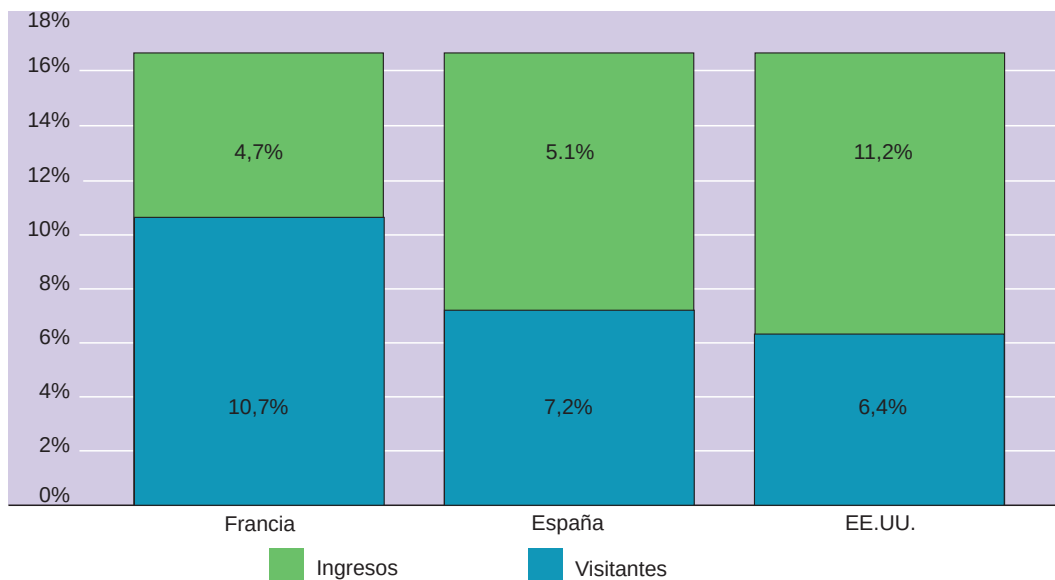
En el contexto internacional, el sector Turismo representa el 1,4% del PIB mundial y la Unión Europea en su conjunto, lidera el mercado con el 55% del volumen de negocio del mercado turístico mundial. Son cuatro los países que concentran la mayor llegada de turistas y de ingresos por turismo: Tres de ellos pertenecientes a la Unión Europea (Francia, España e Italia), y su mayor competidor (EE.UU.).

Los principales países receptores de visitantes son Francia (10,7% de total mundial de visitantes), España (7,2%) y EE.UU. (6,4%). En cuanto a ingresos por turismo, el ranking cambia siendo EE.UU. con el 11,2% del total de los ingresos, seguido de España (5,1%) y Francia (4,7%).

Recepción de visitantes e ingresos por turismo 2004 (%)

(gráfica 1)

Fuente: UNWTO 2005

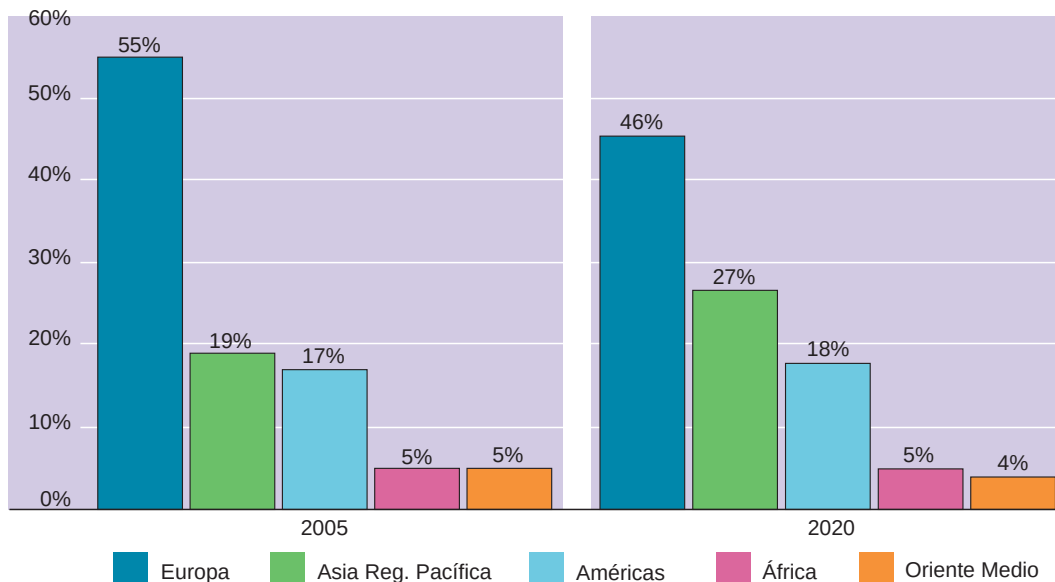


Las previsiones a largo plazo demuestran que Europa seguirá siendo la región de mayor recepción de turistas internacionales (717 millones de turistas) antes de 2020. Sin embargo, los pronósticos predicen que Europa mantendrán tasas de crecimiento más bajas que el promedio mundial (entorno al 4% anual) y su cuota de mercado se reducirá del 55% actual hasta el 46% en 2020.

Cuotas de mercado 2005 y previsión 2020 (%)

(gráfico 2)

Fuente: UNWTO 2005



En la Unión Europea, el sector Turismo se caracteriza por la diversidad de servicios ofertados y de agentes participantes en la prestación de los mismos. El sector está formado por más de 2 millones de empresas, en su gran mayoría PYME's, dedicadas a las actividades de Alojamiento Turístico, Restauración, Agencias de Viajes y Transporte turístico. En las dos últimas décadas (1984-2004), se observa una tendencia a la progresiva concentración empresarial, principalmente en el sector hotelero y de servicios de organización de viajes.

El sector Turismo europeo mantiene un crecimiento constante y superior al crecimiento medio de la economía, en términos de volumen de negocio y creación de empleo. Ello se explica principalmente por diversos factores socioeconómicos tales como el crecimiento del nivel de vida de la población europea, su progresivo envejecimiento, el crecimiento económico sostenido de nuestras economías a largo plazo y la importancia social otorgada al aprovechamiento del tiempo de ocio.

En la Unión Europea, la industria turística generó en el año 2005, el 11,5 % del Producto Interior Bruto, correspondiendo el 4% al sector de Hostelería (Alojamiento turístico y Restauración). Ello supone un incremento superior al 25% en el periodo 2002-2005, porcentaje superado únicamente por los sectores de Transporte / Comunicaciones y Energía.

Por otra parte, la industria turística europea generó en el mismo año, 24,3 millones de empleos, el 12,1% del empleo total europeo. Ello supone un crecimiento de un 6% en el periodo 2002-2005, porcentaje superado únicamente por los sectores Inmobiliario y Comercio.

Europa permanece como la región más visitada del mundo. Más del 80% de esta actividad turística tiene un carácter personal o familiar aunque el Turismo de Negocios ya representa el 20 % restante. Dentro de la Unión Europea, la zona con mayor capacidad de atracción turística es la Europa meridional y mediterránea que concentra el 45% del volumen de negocio y especialmente España, Francia e Italia.

En el año 2.005, la Unión Europea recibió 443,9 millones de visitantes que generaron ingresos por valor de 260.000 millones de euros. Los principales países receptores en los años 2003/04 fueron:

Evolución del número de visitantes 2003 / 2004 (millones)

(Tabla 1)

Fuente: UNWNT. 2005

País	2003	2004	Evolución en %
Francia	75	75,1	0,1 %
España	51,8	53,6	3,4 %
Italia	39,6	37,1	- 6,4 %

Evolución de los ingresos por turismo 2003 /2004 (millones de euros)

(Tabla 2)

Fuente: UNWNT. 2005

País	2003	2004	Evolución
España	31,68	36,16	14,1 %
Francia	29,28	32,64	11,6 %
Italia	24,96	28,56	14,1 %

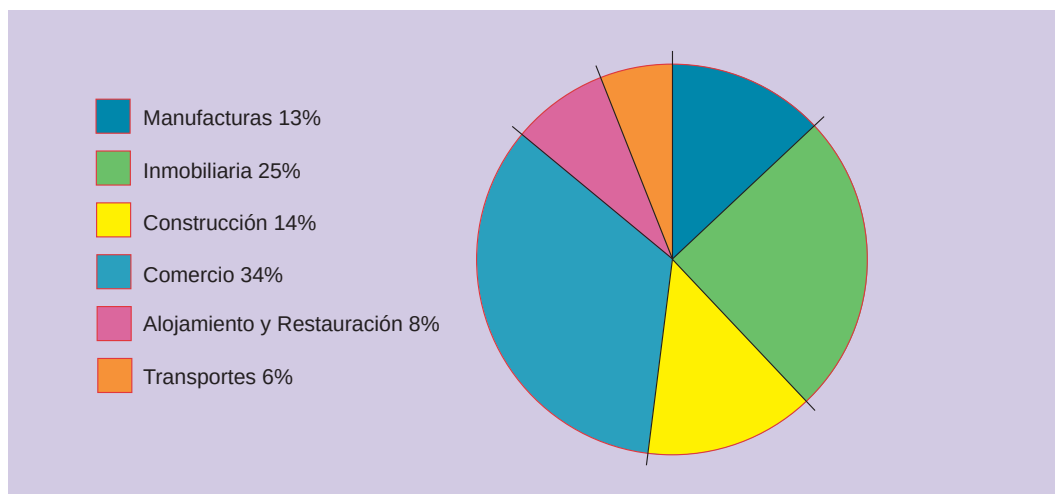
En la Unión Europea, en el año 2005, el 8% de las empresas del sector privado (a excepción de la mediación financiera) son establecimientos hosteleros. Muy por encima de este promedio europeo se sitúan países como Irlanda y Austria (con cerca de 19%). España se sitúa en el 10%.

Como resultado del crecimiento sostenido de la industria turística europea, en el periodo 2000-2005, el número de establecimientos de hostelería (Alojamiento turístico y restauración) ha aumentado un 4%, porcentaje superado únicamente por los sectores de la Construcción e Inmobiliario.

Número de empresas por sectores en la U.E. 2004 (%)

(gráfico 3)

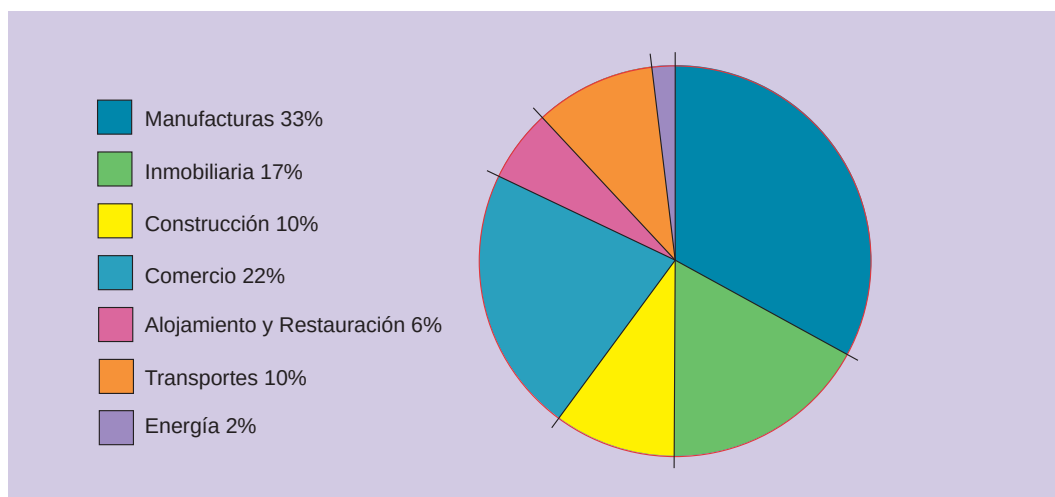
Fuente: EUROSTAT 2005



En la Unión Europea, en el año 2005, el sector hostelero representa el 6% del empleo. Muy por encima de esta media se encuentran países como Malta (17%) e Irlanda (13%). España se sitúa entorno al 8%.

Empleo por sectores en la U.E. 2004 (%)*(gráfico 4)*

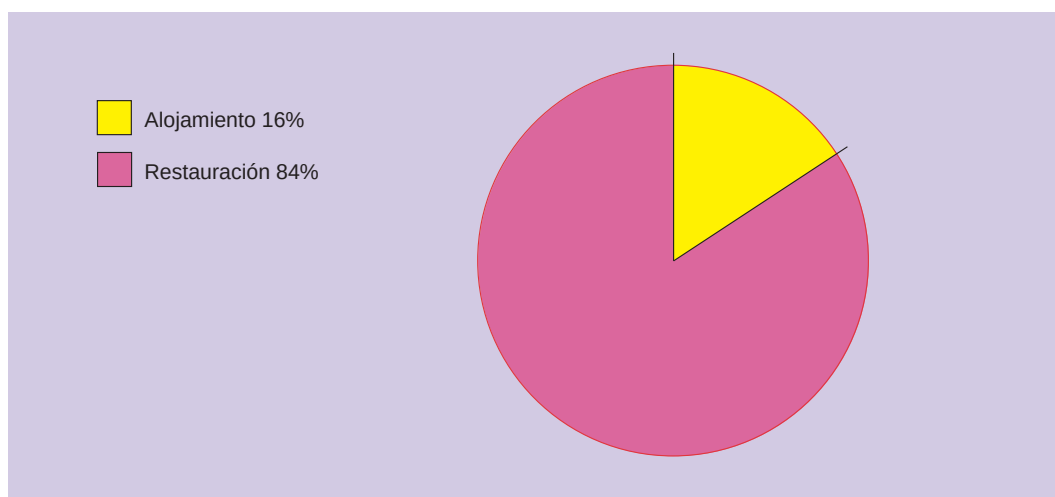
Fuente: EUROSTAT 2005



En la Unión Europea, el 84% de las empresas de Hostelería corresponden al subsector de la Restauración.

Distribución de empresas por sectores. 2004 (%)*(gráfico 5)*

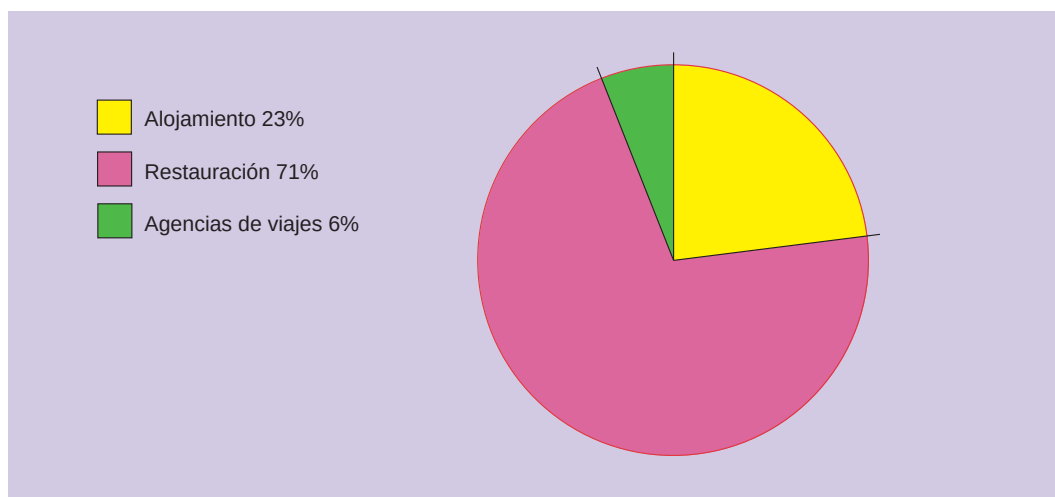
Fuente: EUROSTAT 2005



Distribución del empleo por sectores. 2004 (%)

(gráfico 6)

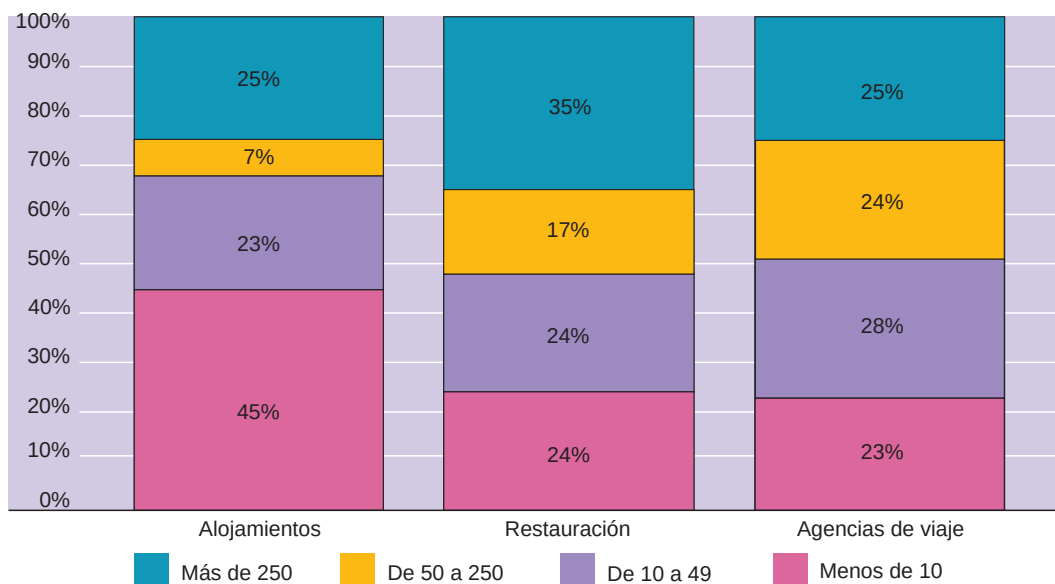
Fuente: EUROSTAT 2005



Distribución de las empresas por dimensión (nº de trabajadores). 2004 (%)

(gráfico 7)

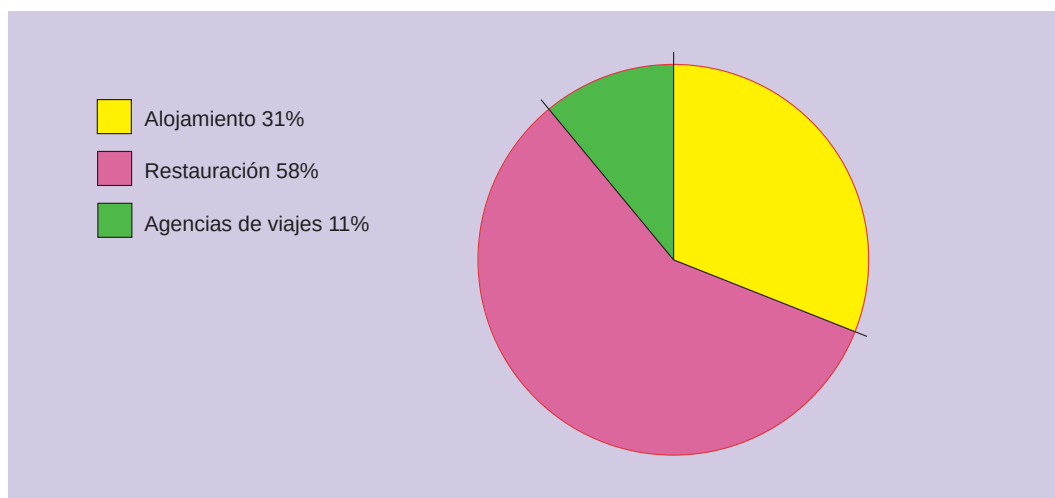
Fuente: UNWTO 2005



Valor añadido por sectores. E.U.-25. 2002 (%)

(gráfico 8)

Fuente: EUROSTAT 2005

**3.1.1 Alojamientos Turísticos**

La Unión Europea cuenta con más de 220.000 empresas de Alojamiento Turístico.

Alojamientos turísticos en la U.E.

(Tabla 3)

Fuente: EUROSTAT. 2005

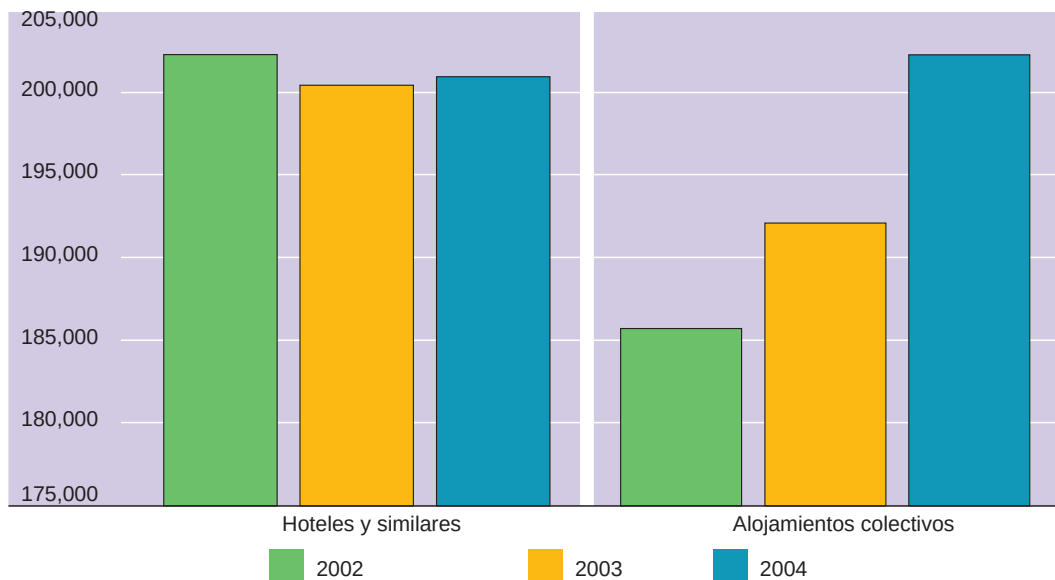
Pais	Nº Establecimientos
EU-25	220.613
Malta	281
Austria	15.656
Luxemburgo	391
Holanda	4.910
Italia	40.722
Alemania	38.605
Eslovenia	2.146
Francia	46.069
España	17.270

Mientras que en el periodo 1999-2004 el número de hoteles, apartamentos turísticos y pensiones ha experimentado una ligera reducción, el número de los denominados alojamientos colectivos (Camping, Albergues y similares) se ha incrementado espectacularmente.

Evolución del número de alojamientos turísticos en la U.E.

(gráfico 9)

Fuente: EUROSTAT 2005



En la Unión Europea, los alojamientos turísticos cuentan con una capacidad media de 7 habitaciones y de 52 camas. Los establecimientos de alojamiento turístico más grandes se pueden encontrar en Malta, Bulgaria, Noruega, Portugal, Finlandia, Chipre y Suecia con una capacidad media superior a las 100 camas. Los alojamientos turísticos más pequeños con menos de 50 camas corresponden a países como Reino Unido, Liechtenstein, Irlanda, Austria, Alemania y Luxemburgo.

En la Unión Europea, el índice medio de ocupación de los alojamientos turísticos asciende al 36%. Los mayores índices de ocupación de los alojamientos turísticos corresponden a Irlanda (60%), Francia (59%), Chipre (58%) y España (55%).

Capacidad media y ocupación de los alojamientos turísticos en la Unión Europea. N° de camas por alojamiento turístico 2004 (%)

(Tabla 4)

Fuente: EUROSTAT.2005, UNWTO 2005

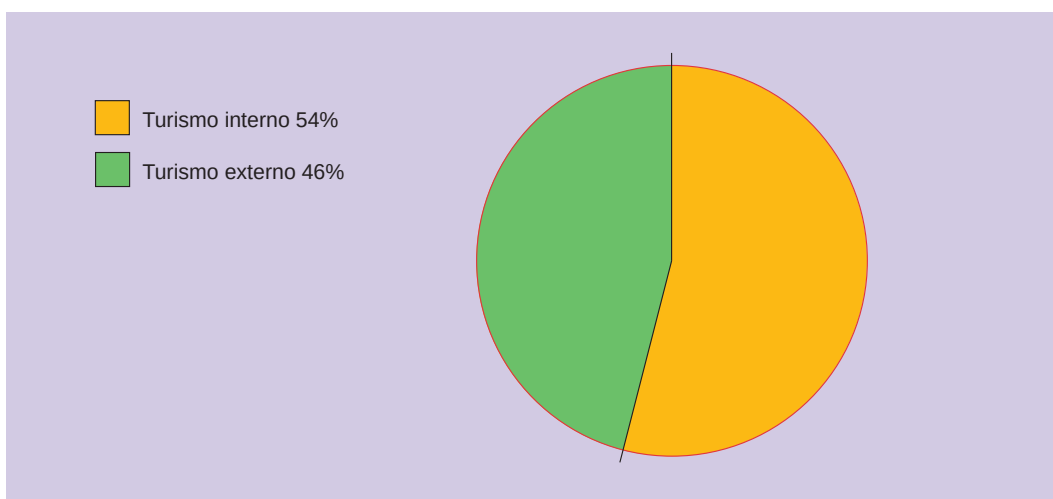
País	Capacidad Media	Ocupación
Eu-25	52	35,40
Irlanda	30	60,00
Francia	66	58,40
Chipre	110	57,48
España	85	54,47
Malta	202	53,73
Estonia	80	47,00
Italia	59	39,63
Alemania	43	33,50

En la Unión Europea, el 73% de las pernoctaciones en alojamientos turísticos corresponden a pernoctaciones en hoteles y el 27% restante a pernoctaciones en otros establecimientos de alojamiento (camping, albergues...).

En la Unión Europea, el 54% de las pernoctaciones corresponde a Turismo Interno es decir turismo realizado por ciudadanos europeos en su propio país.

Pernoctaciones en alojamientos turísticos de la U.E. por procedencia 2004 (%) (gráfico 10)

Fuente: EUROSTAT 2005

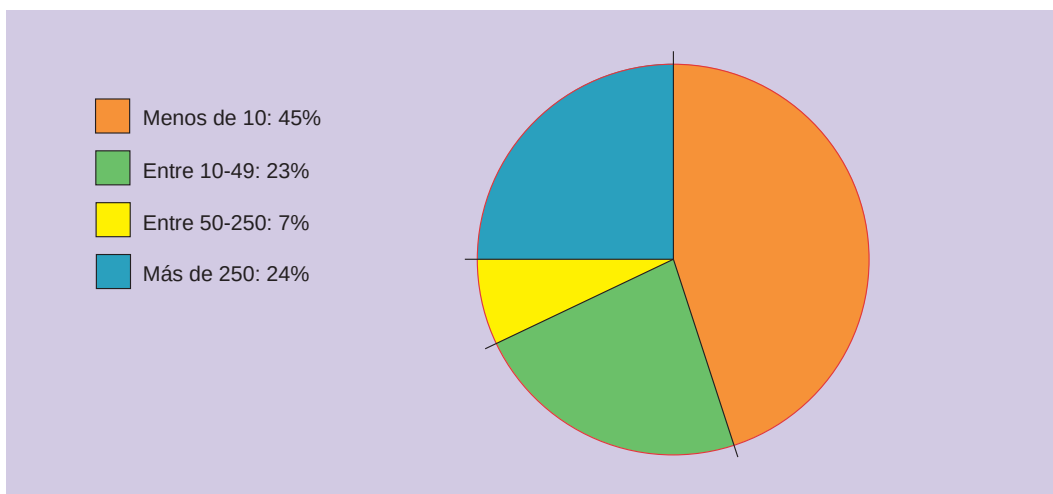


La estancia media del turista europeo se sitúa dependiendo de los países entre dos y diez pernoctaciones. Las estancias medias más altas corresponden con países como Malta, Reino Unido y Francia.

El 45% de las empresas de Alojamiento Turístico son microempresas con menos de 10 empleados mientras que un 25% de las mismas poseen más de 250 trabajadores.

Dimensiones de las empresas. N° de trabajadores por empresa 2004 (%) (gráfico 11)

Fuente: EUROSTAT 2005



3.1.2. Restauración

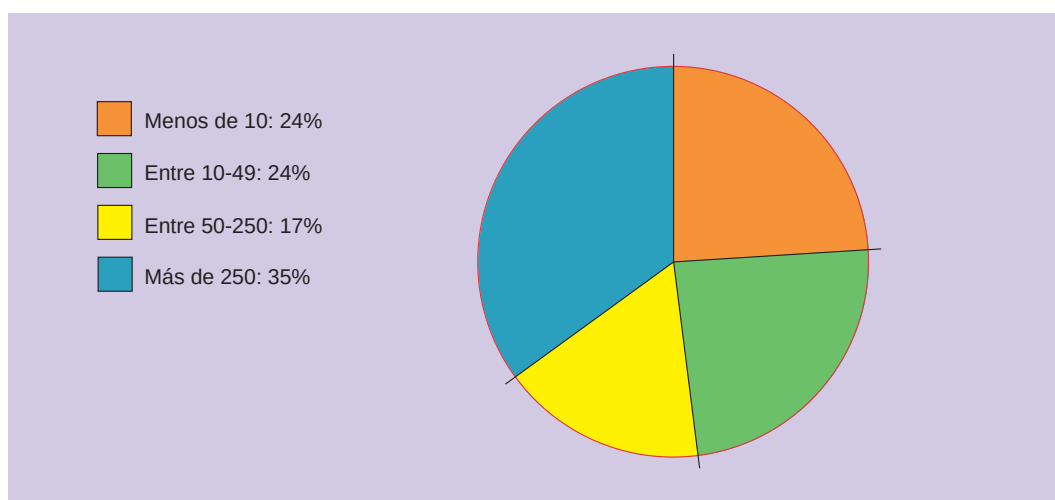
La Unión Europea cuenta con más de 412.000 empresas de restauración. Se trata principalmente de microempresas de carácter familiar con una importante presencia de ayuda familiar a tiempo parcial y en muchos casos, no remuneradas.

La Restauración emplea a más de 6 millones de trabajadores, de los cuales casi el 25% están en el Reino Unido, un 14% en España y un 12% en Alemania.

Dimensión de las empresas. (Restauración) 2004 (%)

(gráfico 12)

Fuente: EUROSTAT 2005



Si atendemos al servicio que ofrecen, podemos observar que el segmento de restaurantes de prestigio, esta dominado por la empresa de tipo familiar que gira entorno a la figura del cocinero que da prestigio al establecimiento.

La presencia de cadenas en este sector ya es una realidad implantada, estas ofrecen un producto homogéneo y se organizan en franquicias, de forma que el producto final es análogo en cualquier país de la Unión.

La evolución de la restauración en la Unión Europea viene determinada por los cambios sociológicos y de los hábitos de consumo de los ciudadanos de la UE, por el crecimiento sostenido de los niveles de renta en la Unión Europea y por el aumento del gasto en actividades de ocio (Viajes, reuniones sociales, etc ...).

La calidad del servicio de estos establecimientos está en proceso de ajuste a las normativas europeas de tal forma que se está produciendo la convergencia de los estándares de calidad de servicio en el conjunto de los países de la Unión Europea (Medidas de Seguridad e Higiene, regulación del consumo de tabaco, IVA común, etc...

En la actividad de Restauración, el volumen de negocio está liderado por el Reino Unido, seguido por Francia, Italia y España.

**Sector de la restauración en la Unión Europea.
Volumen de negocio 2004 (billones de euros)**

(Tabla 5)

Fuente: EUROSTAT.2005

País	Volumen de Negocio
Reino unido	83,3
Francia	56,7
Italia	51,0
España	44,0

3.2. El sector de hostelería en España

3.2.1. Turismo extranjero. Análisis de la demanda

A lo largo del periodo 1995-2005, el mercado turístico español ha experimentado profundos cambios que han afectado a la mayoría de sus fundamentos competitivos más tradicionales. Aparece así un nuevo escenario competitivo para el conjunto de la oferta turística española, determinado principalmente, por los siguientes factores:

- 1.- Las nuevas pautas de viajes de los consumidores tanto nacionales, como extranjeros.
- 2.- La aparición y desarrollo de nuevas ofertas turísticas en países y destinos competidores de nuestra tradicional oferta de "sol y playa".
- 3.- La diversificación del producto turístico y la potenciación de los llamados "turismos alternativos", entre los cuales se encuentra el "Turismo Rural".
- 4.- La progresiva consolidación de nuevos modelos de transporte y comercialización de los servicios turísticos.
- 5.- La equiparación de los precios españoles con los de nuestros principales mercados de origen.

Como resultado de este nuevo escenario, en el año 2005, el número de turistas extranjeros ha mantenido la tendencia creciente de años anteriores, tanto por número de visitantes, como por volumen de gasto por visitante. Con ello, España mantiene su posición de segundo país a nivel mundial, tanto en llegadas de turistas extranjeros, como de ingresos por turismo.

En el año 2005, España recibió 55,6 millones de turistas extranjeros, un 6% más que en el año 2004. Este flujo turístico generó un volumen de negocio de 40.060 millones de euros, un 4,3% más que en el año 2004.

Respecto de años anteriores, este tipo de turistas gasta menos al día (Gasto medio de 85,5 euros/ día) y permanecen en España menos días (estancia media de 10 pernoctaciones).

Ello supone, respecto del año 2004, una reducción del 2% en el gasto medio por día y del 6% de la duración de la estancia media.

Los componentes básicos de este tipo de turismo (solo referido a turistas que llegaron por avión y carretera) son los siguientes:

Indicadores turísticos. España 2005

(Tabla 6)

Fuente: INE-IET.2005

Indicador	2005	Variación 2004-2005 (%)
Gasto turístico	46.060 Millones euros	4,3
Numero de turistas	53,848 Millones euros	6,4
Gasto medio por turista	855 euros	- 2,0
Gasto medio diario	85 euros	4,6
Estancia media	10 Noches	-6,2

Los principales destinos de los turistas extranjeros, dentro de nuestras fronteras son por este orden, Cataluña, Baleares, Canarias, Andalucía, Comunidad Valenciana y Madrid. Aunque Asturias se sitúa en el puesto 15º del ranking, es la Comunidad Autónoma que ha experimentado el segundo mayor incremento de turistas extranjeros respecto del año 2004 (38,6%).

Turistas extranjeros por comunidades autónomas de destino 2005

(Tabla 7)

Fuente: INE-IET. 2005

Comunidad	Nº turistas 2005	Variación 2004/05 (%)
Cataluña	14.036.259	12,3
Baleares	9.641.381	1,0
Canarias	9.455.656	- 1,4
Andalucía	8.026.242	1,0
Comunidad Valenciana	5.125.802	8,7
Madrid	3.545.843	9,3
Castilla y León	1.363.447	12,1
País Vasco	970.859	5,6
Galicia	848.628	13,4
Murcia	822.233	24,0
Aragón	405.898	49,1
Cantabria	393.305	34,2
Asturias	232.732	38,6
Castilla La Mancha	234.369	32,1
Extremadura	226.272	3,8
Navarra	178.750	15,0
La Rioja	68.847	11,3

Turismo extranjero. Gasto por comunidad autónoma de destino 2005

(Tabla 8)

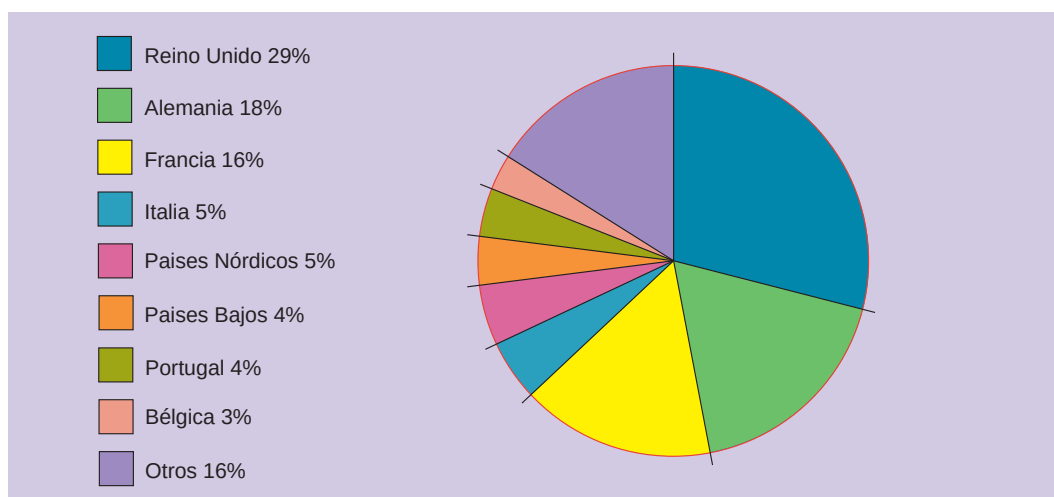
Fuente: INE-IET. EGATUR. 2005

Comunidad Autónoma	Gasto Turístico 2005 (Millones euros)	Variación 2004/2005 (%)
Cataluña	9.378	6,9
Baleares	8.520	1,9
Canarias	9.750	2,3
Andalucía	6.706	- 0,1
Com. Valenciana	4.100	7,0
Madrid	3.432	3,4
Asturias	218	57,0

Los principales mercados emisores del turismo extranjero que llega a España, son tres (Reino Unido, Alemania y Francia) y entre los tres concentran el 62,6% del mismo.

Turismo extranjero. Mercados emisores. 2005 (% s/nº de turistas extranjeros) (gráfico 13)

Fuente: EUROSTAT 2005



Francia es el país emisor que ha experimentado un mayor crecimiento respecto del año 2004 (13,3%)

Evolución del número de turistas por país emisor. 2005 (Mill./ %)

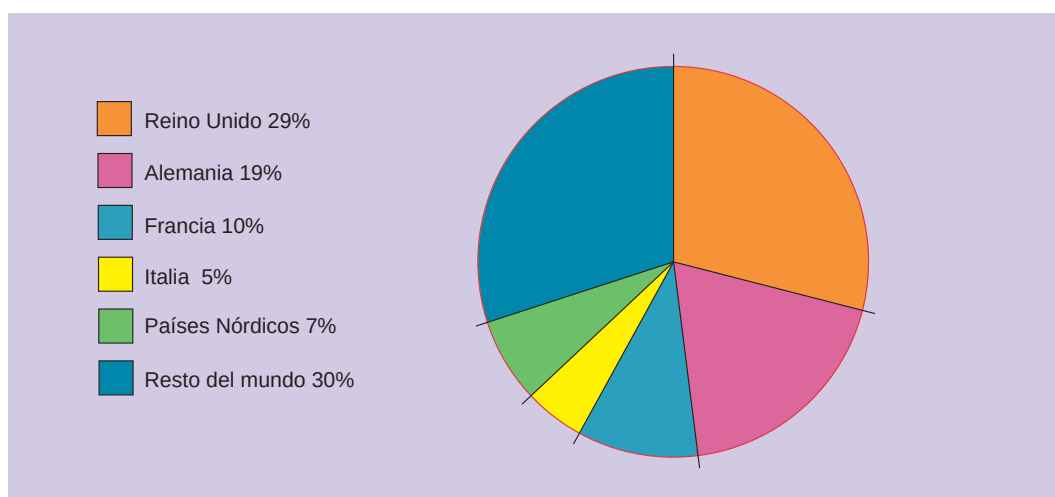
(Tabla 9)

Fuente: INE-IET. FRONTUR. 2005

País	Nº Turistas 2005	Variación 2004/05 (%)
Reino Unido	16.108.745	3,1
Alemania	9.928.311	4,1
Francia	8.765.203	13,3
Italia	3.004.474	7,3
Países Nórdicos	2.856.921	4,0
Resto de Europa	2.678.117	13,2
Países Bajos	2.495.519	8,4
Portugal	2.040.880	6,1
Bélgica	1.734.080	- 0,1
Irlanda	1.367.332	- 3,0
Resto América	1.359.836	14,8
Resto Mundo	1.209.169	8,7
Suiza	1.146.027	8,8
EE.UU.	881.901	- 1,4

Turismo extranjero. Distribución del gasto total por países emisores. 2005 (%) (gráfico 14)

Fuente: INE-IET. EGATUR 2005

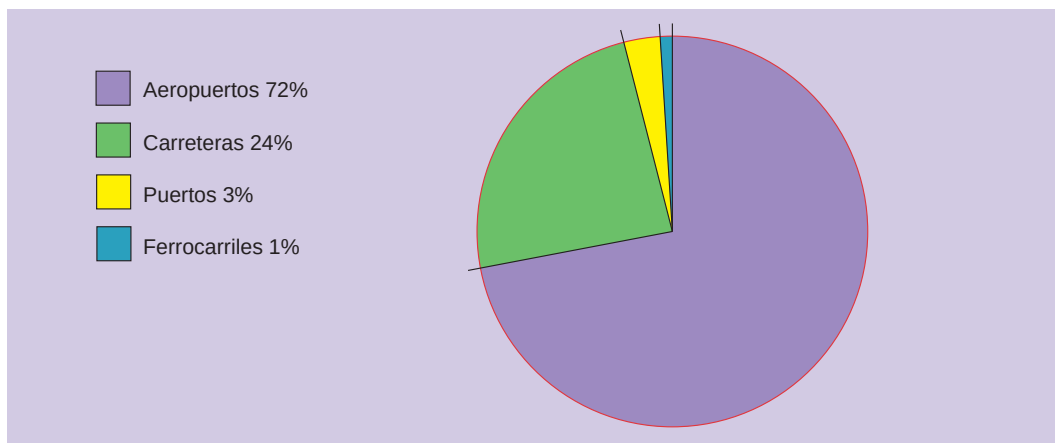


El siguiente gráfico refleja las principales vías de acceso del turismo extranjero.

Principales vías de acceso de los turistas extranjeros. 2005
(% s/nº turistas extranjeros)

(gráfico 15)

Fuente: EUROSTAT 2005



En cuanto a la organización del viaje, en el año 2005, llegaron a nuestro país más turistas por su cuenta, que tramitando su viaje en paquetes turísticos. Este proceso se acentúa año tras año de tal forma que el turismo individual:

- Representa ya el 62% del total de visitantes extranjeros, con un incremento del 16,7% respecto del año 2004.
- Su volumen de gasto se incrementó en un 14,8%.

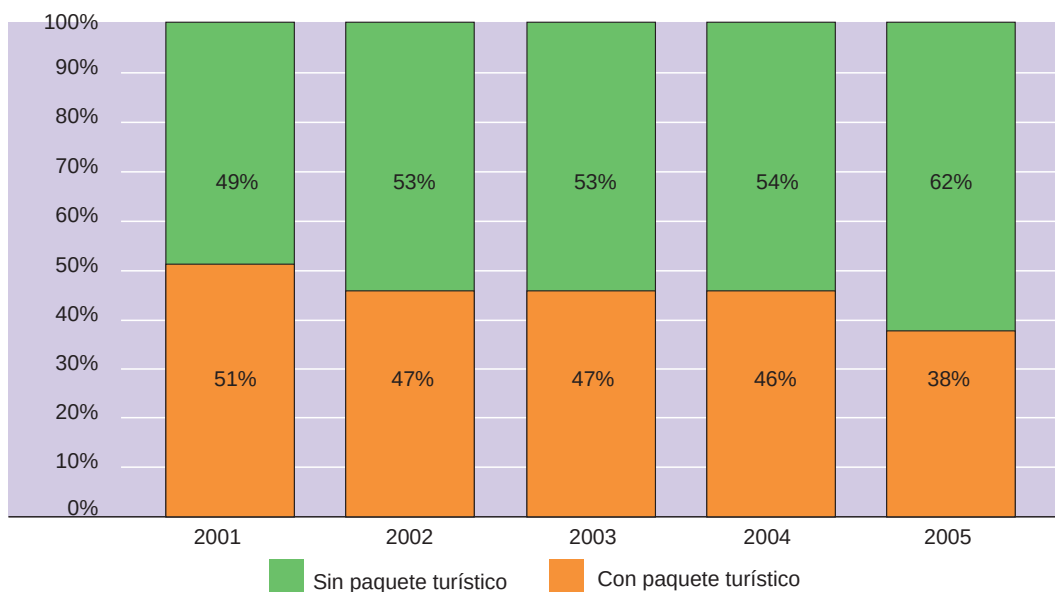
Por otro lado, el número de turistas que contrataron un paquete turístico para visitar nuestro país decayó un 7,8 % respecto al año 2004 y éstos gastaron un 8,4% menos.

Uno de los factores que más ha contribuido a este fenómeno es el creciente uso de Internet y de las nuevas tecnologías para la organización de los viajes. El 39 % de los visitantes extranjeros utilizaron Internet para organizar su viaje, lo que supone un aumento del 9 % respecto a 2004.

Forma de organizar el viaje. 2005 (% s/nº de turistas extranjeros)

(gráfico 16)

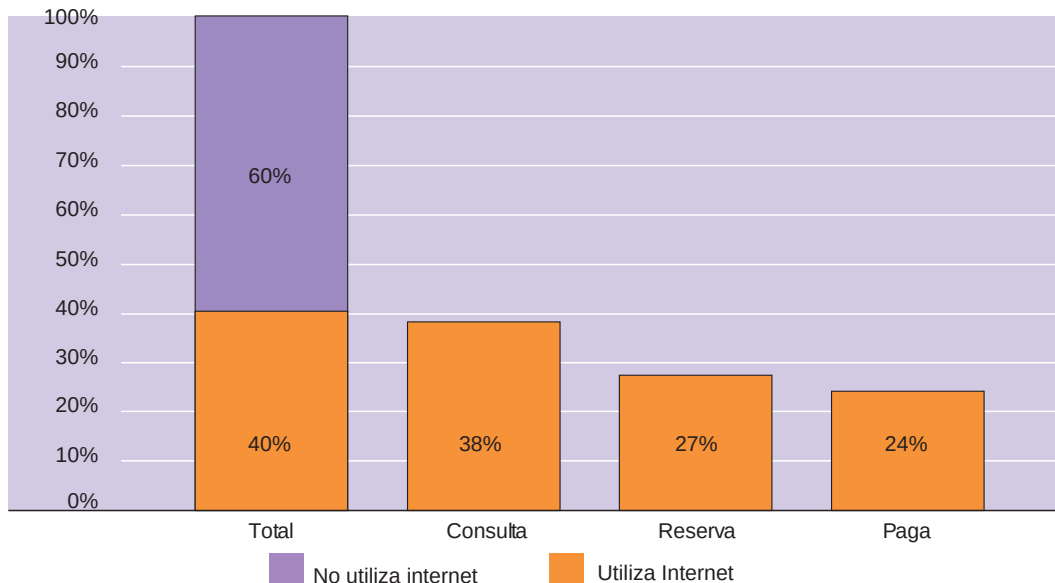
Fuente: ine-iet. Frontur. 2005



Utilización de internet para organizar el viaje 2005 (% s/ nº turistas extranjeros)

(gráfico 17)

Fuente: ine-iet. Frontur. 2005



En relación con la motivación del viaje, los turistas extranjeros que visitaron España en 2005, lo hicieron principalmente por motivos de ocio y vacaciones (79%), de trabajo (11%), por asuntos personales (4,3%), por estudios (2,4%) por motivos religiosos (0,1%) y por otros motivos el resto.

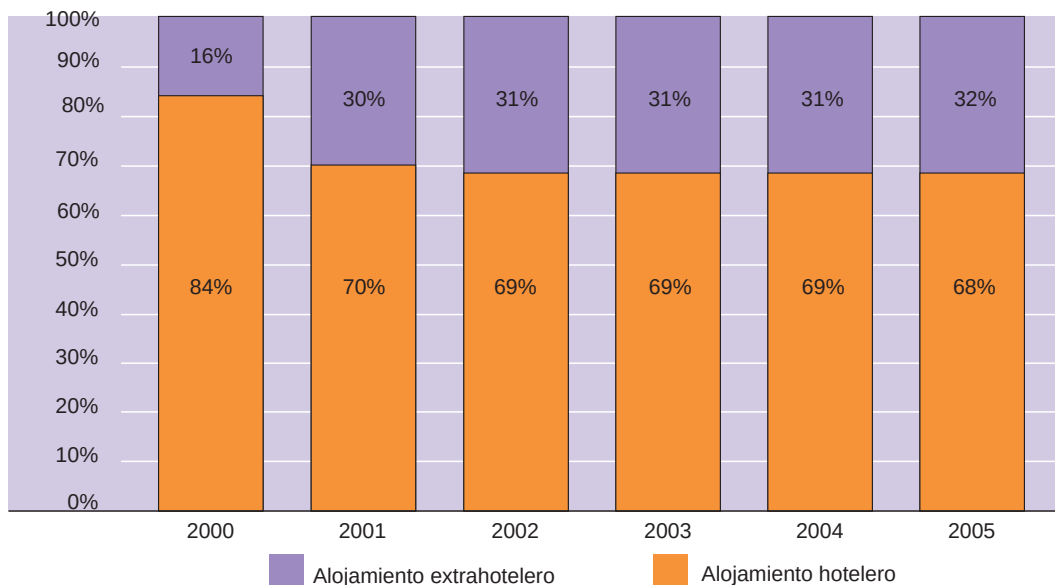
El alojamiento hotelero (hoteles, hostales y pensiones) es el alojamiento demandado por el 62,9% de los turistas extranjeros lo que supone un incremento del 4,4% respecto del año 2004.

La demanda de alojamiento extrahotelero (apartamentos, campings, albergues, etc ...) experimentó un crecimiento del 8,8% respecto del año 2004.

Distribución del turismo extranjero según tipo de alojamiento hotelero/extrahotelero 2005 (%)

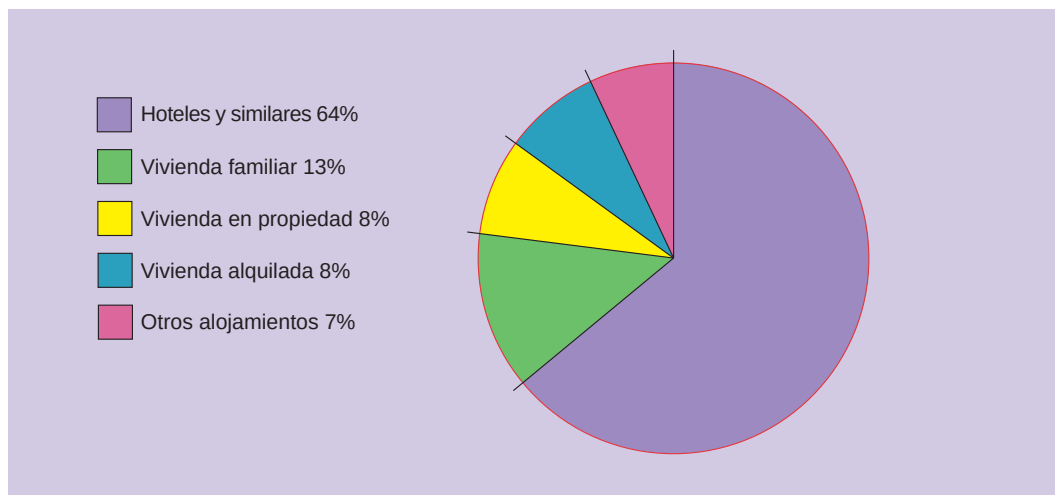
(gráfico 18)

Fuente: ine-iet. Frontur. 2005

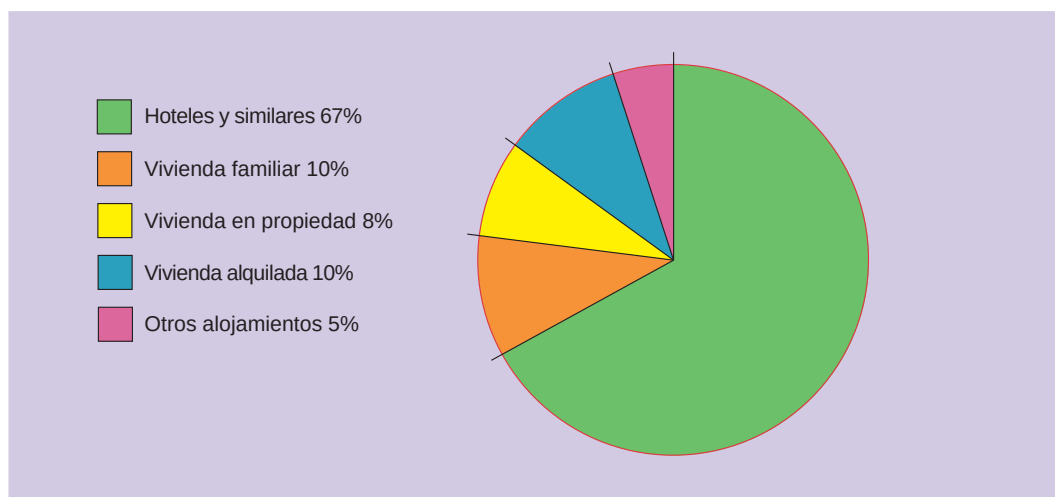


Distribución del turismo extranjero según tipo de alojamiento concreto 2005 (gráfico 19)
(% s/nº turistas extranjeros)

Fuente: ine-iet 2005

**Turismo extranjero. Gasto total por tipo de alojamiento 2005** (gráfico 20)
(% s/ nº turistas extranjeros)

Fuente: ine-iet 2005

**3.2.2.- Turismo interno. Análisis de la demanda**

Los españoles que más viajan dentro de nuestras fronteras son los madrileños, seguidos de catalanes y andaluces.

Los destinos más elegidos por los turistas nacionales son el litoral mediterráneo (Andalucía, Cataluña y Comunidad Valenciana) y el llamado turismo interior (Castilla y León, Castilla La Mancha y Madrid).

El turista nacional se aloja principalmente en viviendas propias y de familiares y sólo utilizan un establecimiento hotelero el 17,8% de estos turistas.

Los motivos del viaje son principalmente: Ocio, recreo o vacaciones (52%), Visitas a familiares o amigos (29%), Negocios o trabajo (11%) y Estudios (4%).

El 83% de los desplazamientos se realizan por carretera.

El 6,1% de los desplazamientos de turistas nacionales tuvieron su destino fuera de nuestras fronteras siendo los principales destinos Francia (20,9%), Portugal (14,2%), Italia (8%), Andorra (6%), Alemania (5,7%), Sudamérica (4,5%) y Marruecos (4%).

3.2.3. El Sector Hostelero. Análisis de la oferta

3.2.3.1. Alojamiento turístico. Alojamiento hotelero

Se distinguen habitualmente dos tipos de alojamiento turístico: alojamiento hotelero (Hoteles, Hostales y pensiones) y extrahotelero (las restantes modalidades de alojamiento turístico).

En el año 2003, había censadas en España según datos del INE un total de 19.102 empresas de hoteles y establecimientos hoteleros y en 2004 aumentaron hasta 20.132.

Estos establecimientos arrojaron los siguientes datos económicos:

El volumen de negocio de las empresas de alojamiento en España, supuso un total en el año 2003 de 14.312 millones de Euros y de 15.395 millones de Euros en 2004.

El valor añadido ascendió en ese mismo año a 7.712 millones de Euros y a 8.153 en 2004.

Número de hoteles y hostales en España según categoría. 2003-2004

(Tabla 10)

Fuente: Anuario Estadístico INE 2006

Categoría	2003	2004
Hoteles		
5 Estrellas Oro	137	150
4 Estrellas Oro	1.231	1.383
3 Estrellas Oro	2.441	2.554
2 Estrellas Oro	2.010	2.062
1 Estrella Oro	1.434	1.478
Hostales		
3 Y 2 Estrellas Plata	3.240	3.415
1 Estrella Plata	6.609	6.360

Habitaciones en hoteles y hostales en España según categoría. 2003-2004 (Tabla 11)

Fuente: Anuario Estadístico INE 2006

Categoría	2003	2004
Hoteles		
5 Estrellas Oro	23.753	25.200
4 Estrellas Oro	194.283	216.156
3 Estrellas Oro	262.767	265.783
2 Estrellas Oro	81.138	80.934
1 Estrella Oro	39.138	39.271
Hostales		
3 y 2 Estrellas Plata	61.886	64.381
1 Estrella Plata	77.925	75.227

Plazas en hoteles y hostales en España según categoría. 2003-2004 (Tabla 12)

Fuente: Anuario Estadístico INE 2006

Categoría	2003	2004
Hoteles		
5 Estrellas Oro	46.447	49.408
4 Estrellas Oro	391.189	440.713
3 Estrellas Oro	531.393	538.930
2 Estrellas Oro	157.399	156.784
1 Estrella Oro	74.286	74.472
Hostales		
3 Y 2 Estrellas Plata	116.335	121.126
1 Estrella Plata	134.873	130.159

Las comunidades autónomas con un mayor número de hoteles y hostales son Andalucía, Cataluña y Galicia y las Comunidades Autónomas con un mayor número de plazas son Baleares, Cataluña y Andalucía.

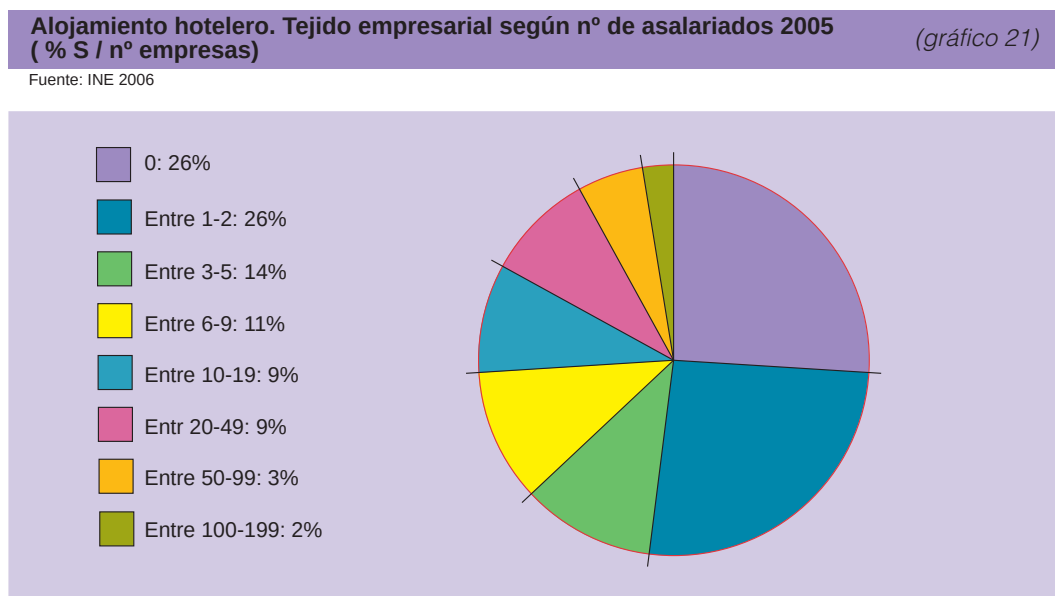
La evolución del sector se caracteriza por la disminución de los establecimientos de menor calidad y al aumento de los establecimientos de 3 y 4 estrellas oro.

El número de viajeros que usaron este servicio de alojamiento durante el año 2004 fue de 66.831.268 y el número de pernoctaciones alcanzó la cifra de 234.697.167 la estancia media en estos establecimientos fue de 3,55 noches.

El índice de ocupación, atendiendo a las categorías de los establecimientos, y sobre la base de las plazas, habitaciones o estancias de fines de semana arroja el siguiente resultado:

Alojamiento hotelero. Índice de ocupación. 2004 (%) (Tabla 13)			
Fuente: INE 2006			
Categoría	Grado por plaza	Grado por habitacion	Grado por fin de semana
Hoteles			
5 Estrellas Oro	48,37	57,97	56,83
4 Estrellas Oro	59,47	65,50	66,31
3 Estrellas Oro	61,25	64,78	66,28
2 Estrellas Oro	47,19	50,50	51,99
1 Estrella Oro	38,55	42,15	42,63
Hostales			
3 y 2 Estrellas Plata	36,56	40,00	40,79
1 Estrella Plata	32,26	36,38	33,58

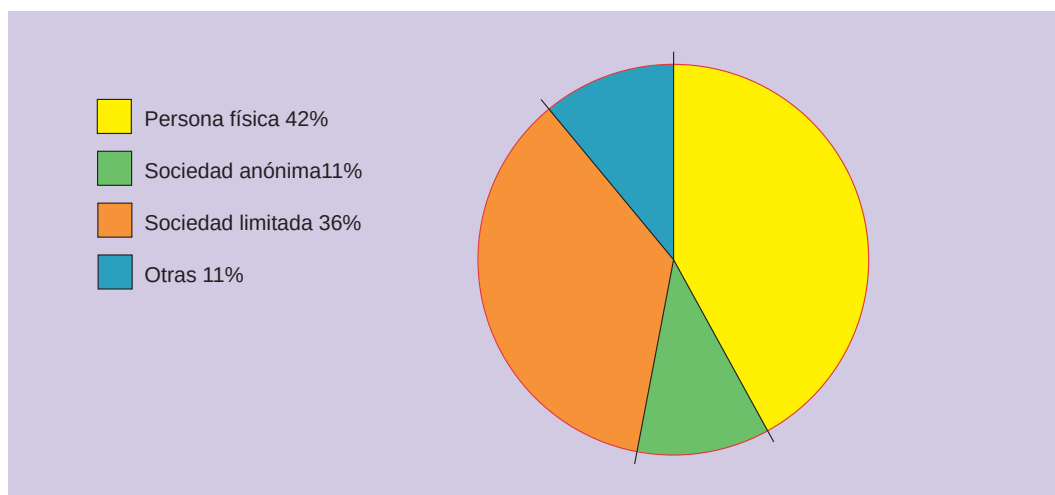
El índice medio de ocupación en hoteles alcanzó el 59% y en hostales el 35%. Los siguientes gráficos consideran la dimensión media de las empresas hoteleras atendiendo al número de asalariados y a la fiscalidad del negocio.



**Alojamiento hotelero. Tejido empresarial según su fiscalidad 2005
(% s/nº empresas)**

(gráfico 22)

Fuente: INE 2006



En el año 2005, los alojamientos hoteleros emplearon a un total de 292.016 trabajadores, el 16,5% de los asalariados que trabajaban en España. De ellos, 72.328 eran mujeres que estaban contratadas temporalmente, frente a los 40.143 varones que ejercían su actividad con ese mismo tipo de contratación.

En cuanto a los trabajadores autónomos, estos ocupaban el 8,4% del total de los varones y el 5,5% del total de las mujeres que trabajaban en este segmento del sector.

El fenómeno de la inmigración ha afectado al sector puesto que en el año 2005, un total de 53.936 trabajadores son de nacionalidad no española, el 14,5% del total de asalariados. Estos trabajadores proceden principalmente de Sudamérica y Países del Este Europeo.

3.2.3.2. Alojamiento turístico. Alojamiento extrahotelero

En el año 2004, el número de campamentos de turismo (camping) ascendía en España a un total de 1.257 establecimientos, con un número de viajeros superior a los 6,7 millones y un número de pernотaciones superior a los 30,7 millones.

Evolución del número de campamentos de turismo 2002/05

(Tabla 14)

Fuente: INE-Encuesta de Ocupación Turística 2006

Categoría	2002	2003	2004	2005
Lujo y Primera	241	246	156	216
Segunda	742	748	444	607
Tercera	259	257	127	167
Total	1.242	1.251	727	990

Empleos generados en los campamentos de turismo según su categoría. 2004 (Tabla 15)

Fuente: INE-Encuesta de Ocupación Turística 2004

Categoría	Lujo y primera	Segunda	Tercera	Total
Nº Empleados	2.156	2.716	434	5.307

Evolución de plazas en campamentos de turismo 2002/05 (%)

(Tabla 16)

Fuente: INE-Encuesta de Ocupación Turística 2006

Categoría	2002	2003	2004	2005
Lujo y primera	290.401	298.334	299.235	275.807
Segunda	406.984	415.310	410.998	363.434
Tercera	75.652	74.809	76.262	52.937
Total	773.037	788.453	786.495	692.178

La oferta española se concentra en la categoría media aunque el número de plazas ofertadas en establecimientos de lujo y primera categoría es muy relevante.

El índice de ocupación de los campamentos de turismo en España, alcanza una media del 36,9 % de las plazas ofertadas.

La estancia media en este tipo de alojamiento es de un 3,70 días, siendo mayor en los establecimientos de lujo y primera categoría (4,16 días) y menor en los de tercera categoría (2,60 días).

En relación con su índice de ocupación y estancia media, los campamentos de turismo presentaban el siguiente panorama, según categorías:

Campamentos de turismo índice de ocupación y estancia media

(Tabla 17)

Fuente: INE-Encuesta de Ocupación Turística 2004

Categoría	Nº establecimientos	Ocupación (%)	Ocupación fin de semana (%)	Estancia media (noches)
Lujo y Primera	156	37,67	34,04	4,16
Segunda	444	35,64	36,50	3,58
Tercera	127	36,34	40,00	2,60
Total	727	36,45	35,85	3,70

En 2004, los acampamentos presentaban el siguiente panorama de número de pernотaciones de residentes (turistas nacionales) y no residentes (turistas extranjeros):

Pernoctaciones en campamentos de turismo. 2004

(Tabla 18)

Fuente: Departament d'estudis Fira de Barcelona 2005

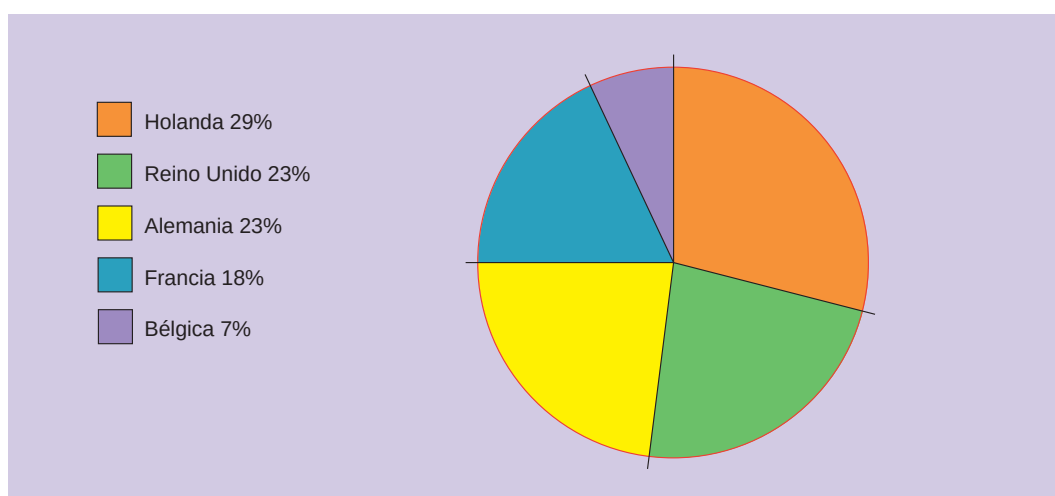
Pernoctaciones	Pernoctaciones Total	Pernoctaciones Residentes	Pernoctaciones No residentes
2004	30.753.439	16.758.073	13.995.366

En cuanto a los turistas extranjeros, holandeses e ingleses son los que más utilizan este tipo de alojamiento cuando visitan nuestro país, seguidos de alemanes, franceses y belgas.

Pernoctaciones según procedencia de no residentes 2004 (%)

(gráfico 23)

Fuente: departament d'estudis fira de barcelona 2005

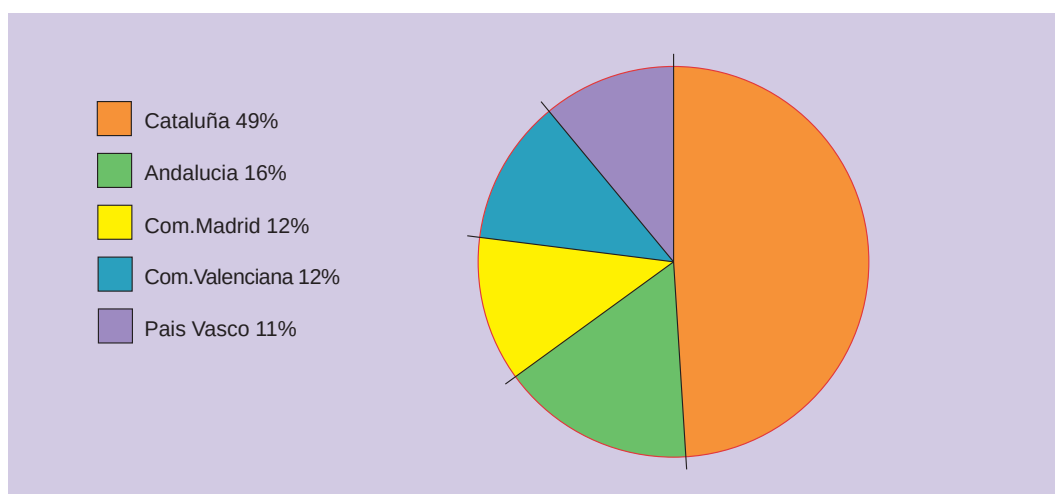


En cuanto a los turistas residentes en España, catalanes y andaluces son los que más utilizan este tipo de alojamiento, seguidos de madrileños, valencianos y vascos.

Pernoctaciones según procedencia de residentes 2004 (%)

(gráfico 24)

Fuente: departament d'estudis fira de barcelona 2005

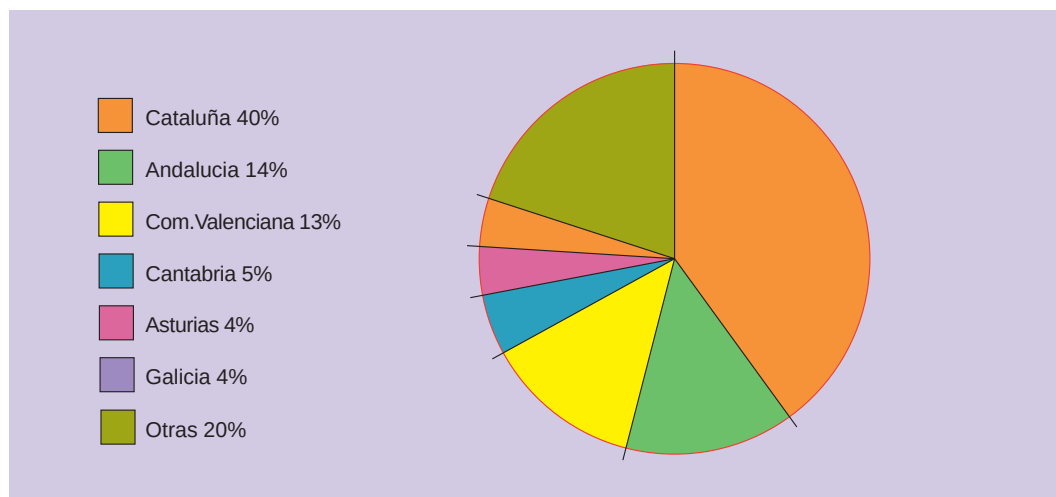


La distribución de las pernoctaciones realizadas en cada comunidad autónoma, dependiendo de si el visitante es nacional o extranjero nos da el siguiente resultado:

Distribución de las pernoctaciones por comunidad autónoma de los campistas españoles 2004 (%)

(gráfico 25)

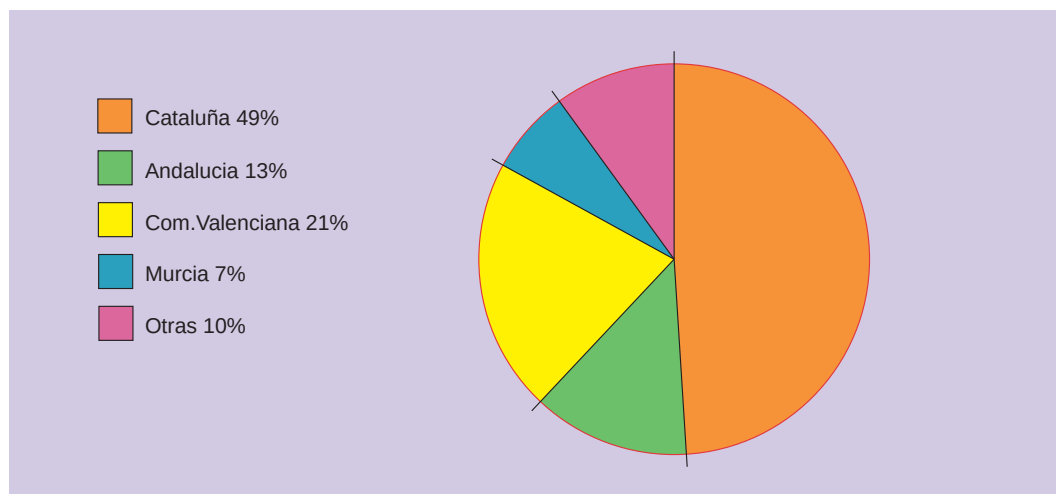
Fuente: departament d'estudis fira de barcelona 2005



Distribución de las pernoctaciones por comunidad autónoma de los campistas extranjeros. 2004 (%)

(gráfico 26)

Fuente: departament d'estudis fira de barcelona 2005



Los albergues son una modalidad de alojamiento turístico en alza en España, por ofrecer una relación calidad / precio muy competitiva. En España la mayoría de los albergues turísticos se integran en la Red Nacional y su uso requiere disponer del correspondiente carné.

Albergues turísticos españoles 2005

(Tabla 19)

Fuente: Anuario Turístico de España 2006

Tipo	Nº establecimientos	Nº plazas	Nº pernoctaciones
Permanente	192	20.184	---
De temporada	30	2.930	---
Total	222	23.114	2.515.156

Evolucion de las pernoctaciones en los albergues españoles. 2000/05

(Tabla 20)

Fuente: INE 2006

Pernoctaciones	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Total	1.896.813	2.441.774	2.072.894	2.137.225	2.384.034	2.515.156

2.2.3.3. Restauración

En la actividad de Restauración quedan incluidos establecimientos tales como restaurantes, cafeterías y café-bares. España contaba en 2004 con un total de 259.241 establecimientos de restauración que generan un volumen de negocio aproximado de 33.000 millones de euros.

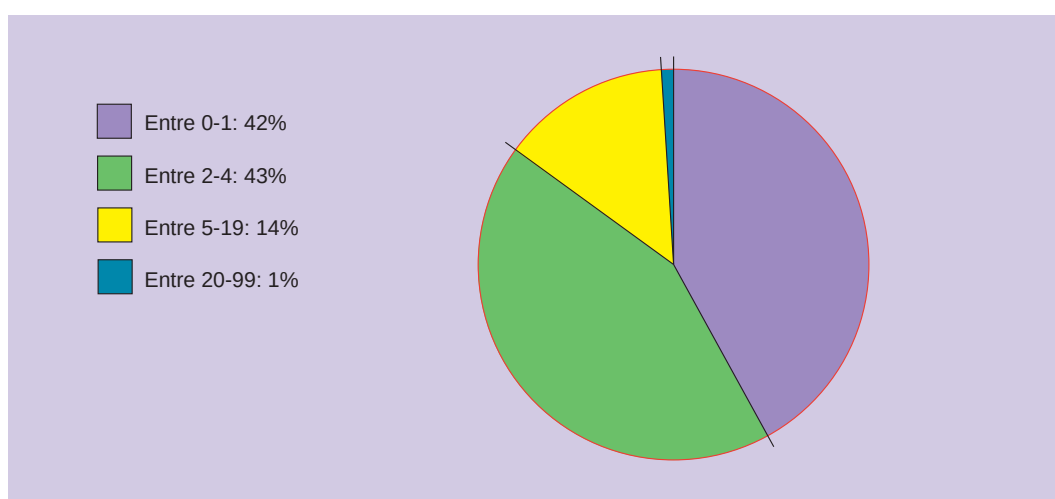
El numero de trabajadores empleados en el sector asciende a 957.000, de los cuales el 71% son trabajadores por cuenta ajena y el 29% restante, trabajadores autónomos.

Los gráficos siguientes reflejan la dimensión media de las empresas de restauración atendiendo a su número de trabajadores y a su forma jurídica.

Restauración. Distribución de las empresas según el número medio de trabajadores. Nº trabajadores 2004

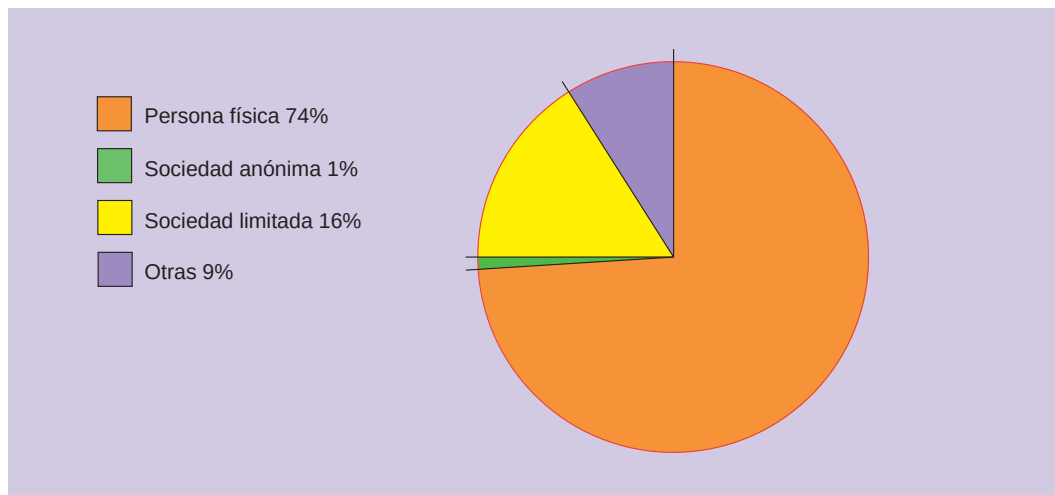
(gráfico 27)

Fuente: ine. Encuesta anual de servicios 2004



Restauración. Distribución de las empresas según su forma jurídica 2004 (%) (gráfico 28)

Fuente: ine. Encuesta anual de servicios 2004



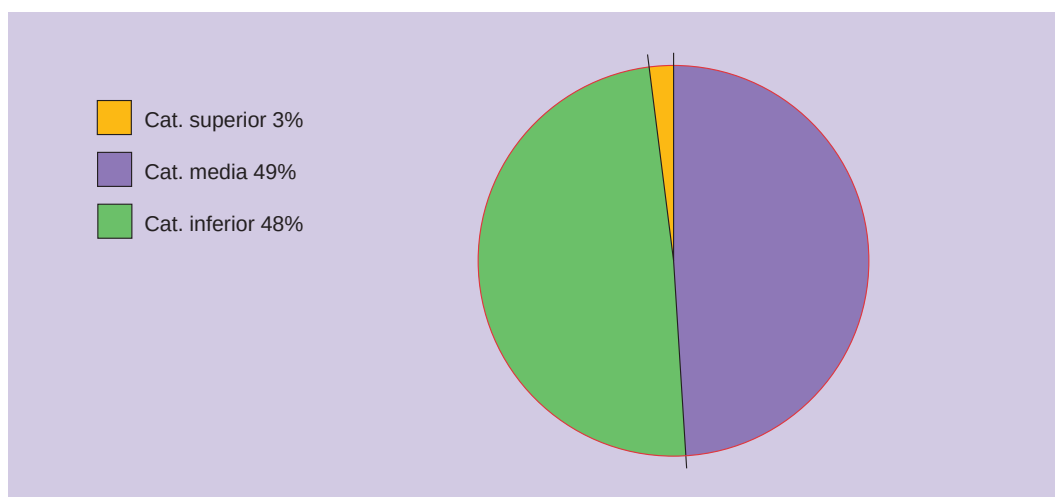
a - Restaurantes:

España contaba en 2004 con un total de 67.900 empresas que ocupan casi 77.000 locales y generan un volumen de negocio aproximado de 18.000 millones de euros.

Restaurantes. Distribución por categorías 2004 (%)

(gráfico 29)

Fuente: federación española de hostelería y restauración 2004



El número de trabajadores empleados en el sector asciende a 441.000, de los cuales el 84% son trabajadores por cuenta ajena y el 16% restante, trabajadores autónomos.

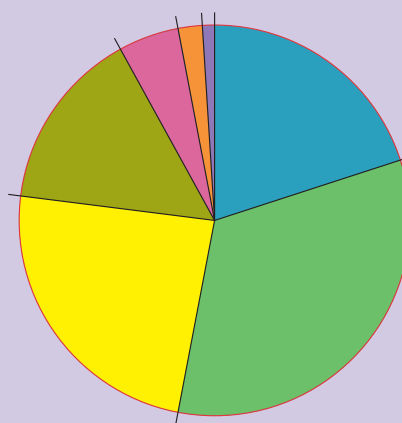
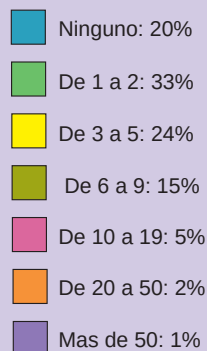
La capacidad media de los restaurantes españoles es de 61 plazas, dato que apenas ha variado desde el año 1995.

Los gráficos siguientes reflejan la dimensión media de los restaurantes atendiendo a su número de trabajadores y a su forma jurídica en el año 2005.

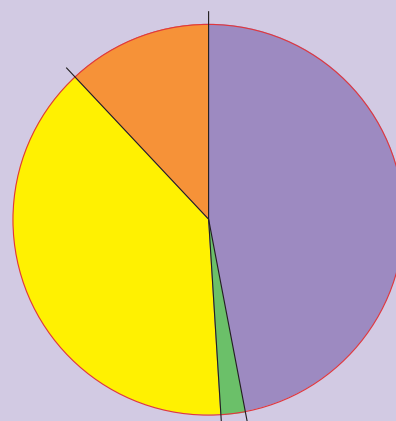
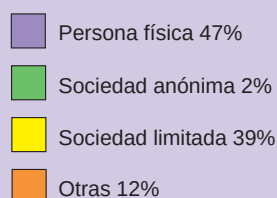
**Restauración. Distribución de las empresas según su dimensión.
2005 N° trabajadores (%)**

(gráfico 30)

Fuente: ine 2006

**Restauración. Distribución de las empresas según su forma jurídica. 2005 (%) (gráfico 31)**

Fuente: ine 2006



Según su distribución geográfica, el mayor número de restaurantes se localizan en Cataluña, seguida de la Comunidad Valenciana, Andalucía, Madrid y Canarias.

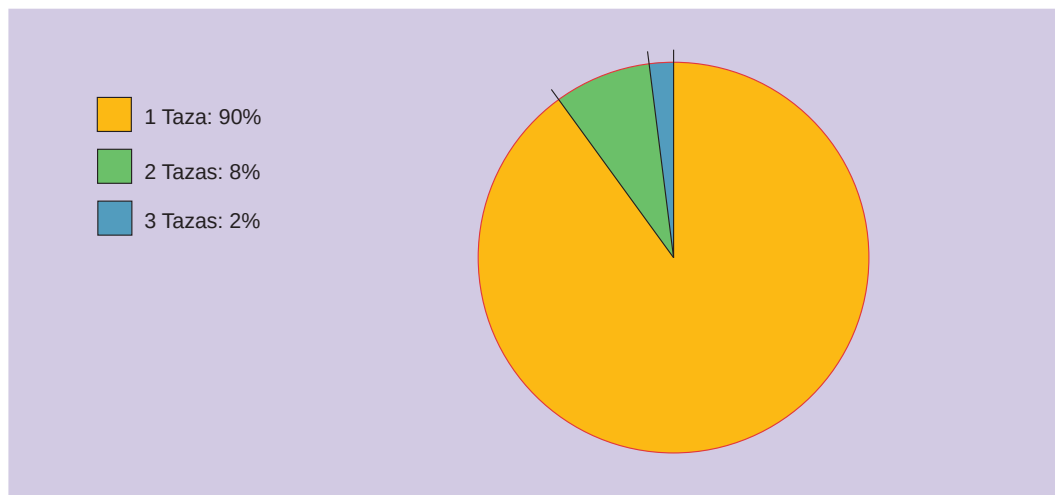
b- Cafeterías

España contaba en 2004 con un total de 13.000 empresas que generan un volumen de negocio aproximado de 10.000 millones de euros. A lo largo de las dos últimas décadas el número de cafeterías se ha duplicado siendo las cafeterías de categoría inferior las que experimentaron el mayor incremento, permaneciendo estable el número de establecimientos de categoría superior.

Cafeterías. Distribución por categorías 2004 (%)

(gráfico 32)

Fuente: federación española de hostelería y restauración. 2004



La capacidad media de las cafeterías españolas es de 66 plazas.

La distribución geográfica de las cafeterías se caracteriza por una alta concentración entorno a los grandes municipios (Barcelona, Madrid, Sevilla...) y las zonas de litoral con gran afluencia turística. Por Comunidades Autónomas, el mayor número de cafeterías se sitúa en Baleares, Comunidad Valenciana y Madrid, seguidas de Galicia y Andalucía.

c- Café - bares

España contaba en 2004 con un total de 187.000 empresas que ocupan casi 240.000 locales.

Se trata de una actividad muy heterogénea, lo que dificulta su valoración desde un punto de vista estadístico puesto que se trata de un colectivo de empresas de muy reducida dimensión, gran movilidad y tipología muy diversa (Incluye todas las variantes de la tipificación regional y autonómica).

Al igual que las cafeterías, la distribución geográfica de los café-bares se caracteriza por una alta concentración entorno a los grandes municipios y las zonas de litoral con gran afluencia turística. Por Comunidades Autónomas, el mayor número de cafeterías se sitúa en Galicia, Andalucía y Madrid, seguidas de Cataluña y Comunidad Valenciana.

3.3. El sector de hostelería en el Principado de Asturias

Aunque a lo largo de la última década, el mercado turístico del Principado de Asturias ha experimentado una evolución acorde con la actividad turística en España, es necesario destacar el espectacular desarrollo experimentado en Asturias por el llamado "Turismo en el medio rural" o "Turismo de Naturaleza". Este desarrollo se caracteriza por los siguientes rasgos:

- 1.- Se trata de una nueva oferta turística especialmente destinada a la población urbana nacional.
- 2.- Se trata de un turismo que se desarrolla:
 - De forma reducida, por oposición al turismo intensivo de "sol y playa" o urbano.
 - Utilizando de forma limitada los recursos naturales, culturales y patrimoniales, propios del medio rural.

3.- Una oferta turística integrada, formada por distintos elementos de:

- Alojamiento.
- Restauración.
- Actividades complementarias de ocio y recreación.
- Producciones tradicionales, artesanía y productos agroalimentarios locales.

4.- Una actividad turística que pretende favorecer el desarrollo local sostenible, a través de:

- El mantenimiento de las actividades económicas tradicionales del medio.
- La diversificación de la economía local.
- La participación activa de la población local.
- La interrelación del viajero con la sociedad local.

De acuerdo con estos rasgos, los componentes básicos de esta oferta turística son los siguientes:

- Alojamiento en establecimientos de pequeña y mediana dimensión y carácter familiar.
- Restauración basada en la cocina tradicional del lugar.
- Actividades complementarias de ocio y recreación en el entorno del lugar del alojamiento.

En el año 2005, el número de turistas que visitaron el Principado de Asturias ascendió a 5.733.753 personas.

El gasto realizado por estos turistas alcanzó los 1.782 millones de euros. El gasto medio por turista alcanzó los 408 euros. La estancia media fue de 5,9 noches.

Indicadores turísticos Principado de Asturias 2005

(Tabla 21)

Fuente: SITA 2005

Indicador	2005
Gasto turístico	1.782 Millones euros
Numero de turistas	5.733 Millones
Gasto medio por turista	408 euros
Gasto medio diario	71,50 euros
Estancia media	5,9 Noches

En cuanto a los turistas nacionales, el principal origen de los mismos se sitúa en las Comunidades Autónomas de Madrid, Castilla y León y País Vasco.

Esta actividad turística generó en el año 2005, 53.509 empleos, distribuidos en las distintas modalidades de alojamiento y restauración cuyas características básicas se analizan a continuación.

3.3.1. Alojamiento turístico

Los datos que a continuación se detallan son procedentes de la memoria "El turismo en Asturias en 2005" y el "Boletín nº 83" del tercer trimestre de 2006 publicado por el SITA (Sistema de Información Turística de Asturias). Es necesario tener en cuenta que los cambios registrados en la metodología para la obtención de la información estadística del sector Turismo, afectan a los datos de empleo en el sector y dificultan el análisis comparativo entre distintos ejercicios.

El Principado de Asturias contaba a 30/09/2006 con 1.026 establecimientos de alojamiento que ofertan un total de 55.179 plazas cuya distribución por modalidades queda recogida en los siguientes cuadros. Destacan las modalidades de:

- Hoteles, con el 53,02% de los establecimientos y 40,51% de las plazas.
- Campings, con el 5,36% de los alojamientos y el 44,57% de las plazas.

A lo largo del periodo 2004/06, destaca el crecimiento del número de Hoteles, especialmente de Hoteles Rurales, así como del número de plazas ofertadas en esta modalidad. Frente a ello, se observa un claro estancamiento de las restantes modalidades.

Número de establecimientos por modalidad de alojamiento 2004/06*(Tabla 22)*

Fuente: SITA 2004/5

Modalidad	2004	2005	30/09/2006
Hoteles*	532	551	544
Hostales	41	40	40
Pensiones	254	247	261
Hoteles rurales	27	39	69
Camping	60	56	55
Albergues	66	56	57

* Las cifras referentes al concepto "Hoteles" , incluyen las figuras de Casonas y Hoteles-Apartamentos en todos los datos facilitados por el SITA.

Número de plazas ofertadas 2004/06*(Tabla 23)*

Fuente: SITA 2004 / 2006

Modalidades	2004	2005	30/09/2006
Hoteles	21.137	22.498	22.356
Hostales	983	965	965
Pensiones	2.991	2.944	3.031
Hoteles rurales	474	715	1.212
Camping	27.950	25.988	24.598
Albergues	3.515	3.029	3.017

Los establecimientos de alojamiento en el Principado de Asturias, son empresas con reducidos niveles de facturación, el 70,2% de ellos, no superan los 18.000 euros anuales. Esta facturación proviene en un 90,1% de las habitaciones y el resto de las áreas de restaurante-cafetería-bar en un 9,7%, el 0,1 de las actividades de turismo activo y el 0,1% de otras actividades del establecimiento.

De acuerdo con su forma jurídica, el 71% de los establecimientos son trabajadores autónomos o empresas bajo el régimen de Comunidad de Bienes, el 24% se constituyen en Sociedad Limitada, el 4% en Sociedad Anónima y el resto en Cooperativas y otras formas jurídicas.

En cuanto a su integración empresarial, el 95% de estos establecimientos son independientes, el resto se integran en Cadenas Hoteleras, Grupos de Alojamiento y otras formas de integración empresarial.

La plantilla de empleados en estos establecimientos, alcanza una media de 3,26 empleados en temporada alta, reduciéndose a 2,53 empleados en temporada baja. Estos empleados son principalmente, trabajadores fijos, el propio empresario y sus familiares.

El 25 % de estas empresas han llevado acabo acciones formativas con sus empleados en el último año. En el 77,8% de los casos las acciones formativas desarrolladas van destinadas al empresario.

En relación con la gestión del establecimiento de alojamiento, destacan los siguientes rasgos:

- El 57% exigen fianza en las reservas de plazas.
- El 48,2% reciben a sus clientes con productos de acogida en las habitaciones.
- El 28% disponen de aplicaciones informáticas de reserva y el 35,4% de gestión.
- El 34,3% realizan encuestas de satisfacción del cliente.

De acuerdo con la tipología de los clientes, los datos más significativos son los siguientes:

- El 87,2% de los clientes son turistas nacionales que viajan de forma individual por motivos de ocio y vacaciones.
- El Turismo de negocios representa un 5,1% de los clientes mientras que el Turismo en grupo sólo significa el 2,7% de la clientela total.

En cuanto al equipamiento tecnológico de los establecimientos:

- Un 71,3% dispone de un sistema informático, ya sea monopuesto o red.
- Un 59,7 % dispone de fax o telex.
- Un 62,3% tiene acceso a Internet y correo electrónico.
- Un 49,6% posee una terminal de pago con tarjetas (TPV).

El 34,5% de las empresas de alojamiento turístico ofrecen actividades complementarias de ocio, entre las que destacan: paseos a caballo, actividades acuáticas y expediciones en vehículos todo terreno.

El 62,7% de los establecimientos desarrollan sus principales acciones de publicidad y promoción comercial a través de Internet, en páginas web propias o integrados en portales web del sector.

3.3.1.1 Hoteles de 4 y 5 estrellas

El Principado de Asturias contaba a 30/9/2006 con 544 hoteles que ofertan un total de 22.416 plazas cuya distribución por categorías queda recogida en los siguientes cuadros.

Evolución del número de hoteles por categoría en Asturias 2004/06

(Tabla 24)

Fuente: SITA 2006

Hoteles	2004	2005	30/09/2006
5 Estrellas Oro	4	3	4
4 Estrellas Oro	25	36	39
3 Estrellas Oro	134	144	141
2 Estrellas Oro	240	241	235
1 Estrella Oro	129	127	125

Número de habitaciones por categorías de hotel en Asturias 2005*(Tabla 25)*

Fuente: SITA 2005

Hoteles	2005
5 Estrellas Oro	366
4 Estrellas Oro	2.012
3 Estrellas Oro	4.517
2 Estrellas Oro	3.862
1 Estrella Oro	1.518

Evolución del número de plazas por categoría en Asturias 2004/06*(Tabla 26)*

Fuente: SITA 2006

Hoteles	2004	2005	30/09/2006
5 Estrellas Oro	861	735	820
4 Estrellas Oro	2.816	4.082	4.210
3 Estrellas Oro	8.085	8.155	8.023
2 Estrellas Oro	6.614	6.777	6.595
1 Estrella Oro	2.761	2.749	2.708

Los hoteles de 4 y 5 estrellas representan la gama superior de la oferta de alojamiento hotelera.

La media de plazas por establecimiento se fija en 140,76 plazas, repartidas en una media de 78,83 habitaciones.

El volumen de negocio de este tipo de establecimientos en el año 2005 fue:

- Un 18,2% de los mismos, factura entre 1.210.000-1.800.000 euros/año.
- Otro 18,2 % factura entre 1.800.000-2.400.000 euros/año.
- El 63,6 % restante, se sitúa por debajo de estos volúmenes de negocio.

Hoteles de 4 y 5 estrellas. Facturación media por establecimiento 2005*(Tabla 27)*

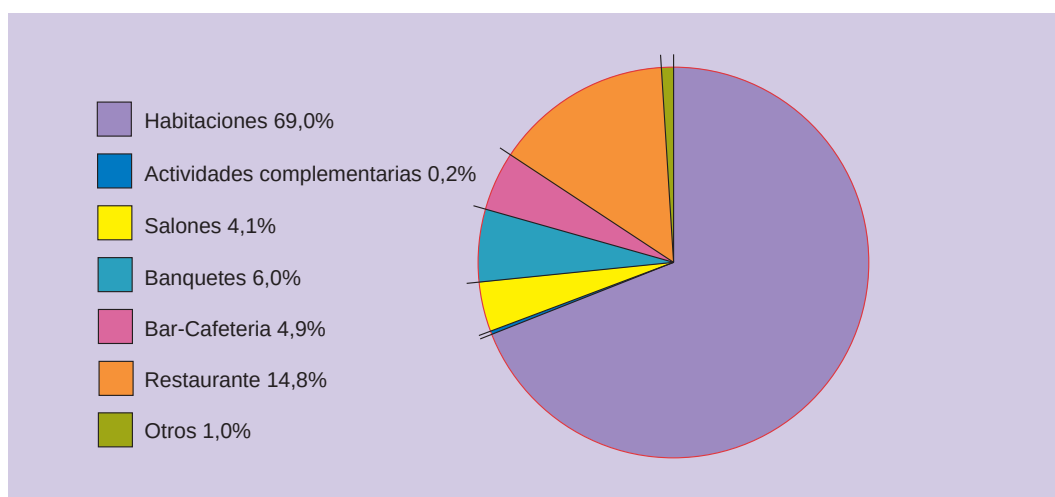
Fuente: SITA 2005

Facturación (euros)	% S/ N° hoteles 4 y 5
37.000 – 36.000	9,1
63.000 – 72.000	9,1
81.000 – 90.000	9,1
300.000 – 600.000	9,1
600.000 – 900.000	9,1
900.000 – 1.210.000	9,1
1.210.000 – 1.800.000	18,2
1.800.000 – 2.400.000	18,2
3.000.000 – 3.600.000	9,1

El 69,1% de este volumen de facturación corresponde a los servicios de alojamiento en habitaciones, mientras que el 30,9% restante incluye los restantes servicios de restauración y otras actividades complementarias.

Hoteles de 4 y 5 . Distribución de la facturación por líneas de negocio 2005*(gráfico 33)*

Fuente: sita 2005

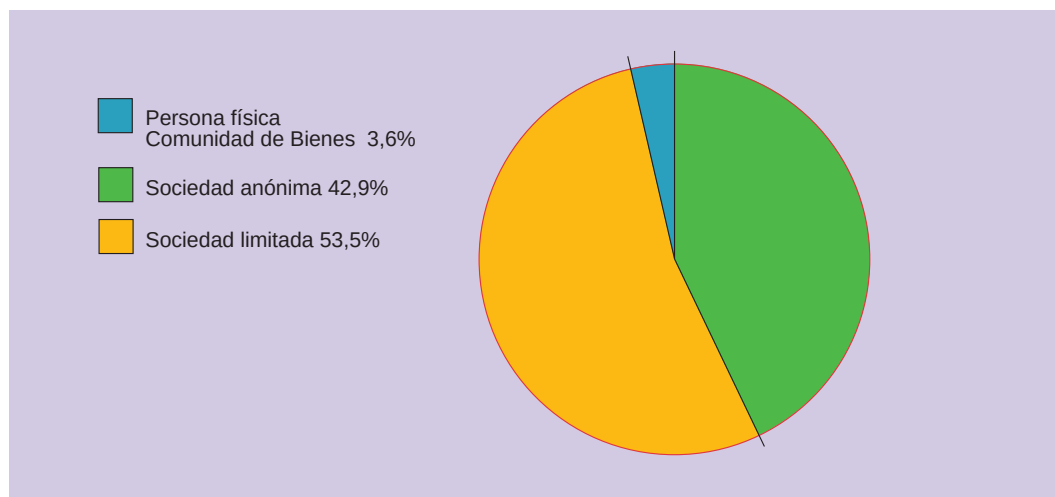


En el grupo de hoteles de 4 y 5 estrellas, predominan las sociedades mercantiles, ya sean limitadas o anónimas.

Hoteles de 4 y 5 estrellas. Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2005

(gráfico 34)

Fuente: sita 2005

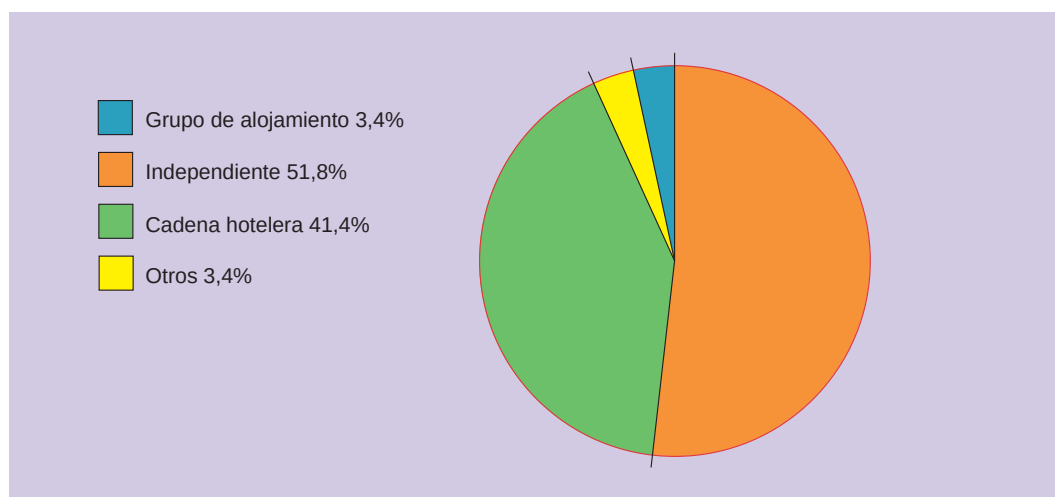


En cuanto al grado de integración empresarial, estas dos categorías de hoteles pertenecen en igual medida a cadenas hoteleras o son independientes, y en menor medida, se integran en grupos de alojamiento.

Hoteles de 4 y 5 estrellas. Integración empresarial 2005 (% s/ nº hoteles)

(gráfico 35)

Fuente: sita 2005



En relación con los recursos humanos de estos establecimientos, se desprenden los siguientes rasgos significativos:

- La plantilla media está formada por 33 asalariados en temporada alta y 29 asalariados en temporada baja.
- La plantilla esta compuesta fundamentalmente por asalariados.
- El 77,8% de estos establecimientos desarrollaron programas de formación:
 - El 95,2% de las acciones formativas iban destinadas a sus plantillas.
 - La media de trabajadores beneficiarios de dicha formación asciende a 30 personas por establecimiento.
 - En el 52,4% de los casos, también fueron beneficiarios de dichas acciones formativas el empresario y el cuadro directivo.

3.3.1.2.- Hoteles 3 estrellas

Representan la gama media de la oferta de alojamiento hotelera. Según balance del año 2005:

La media de plazas por establecimiento se fija en 62,79 plazas, repartidas en una media de 35 habitaciones.

En relación con el volumen de negocio de este tipo de establecimientos:

- Un 6,7% de los mismos, factura entre 600.000 – 900.000 euros/año.
- Otro 17,8% factura entre 300.000 – 600.000 euros/año.
- El restante, se sitúa por debajo de estos volúmenes de negocio.

Hoteles de 3 Estrellas. Facturación media por establecimiento 2005

(Tabla 28)

Fuente: SITA 2005

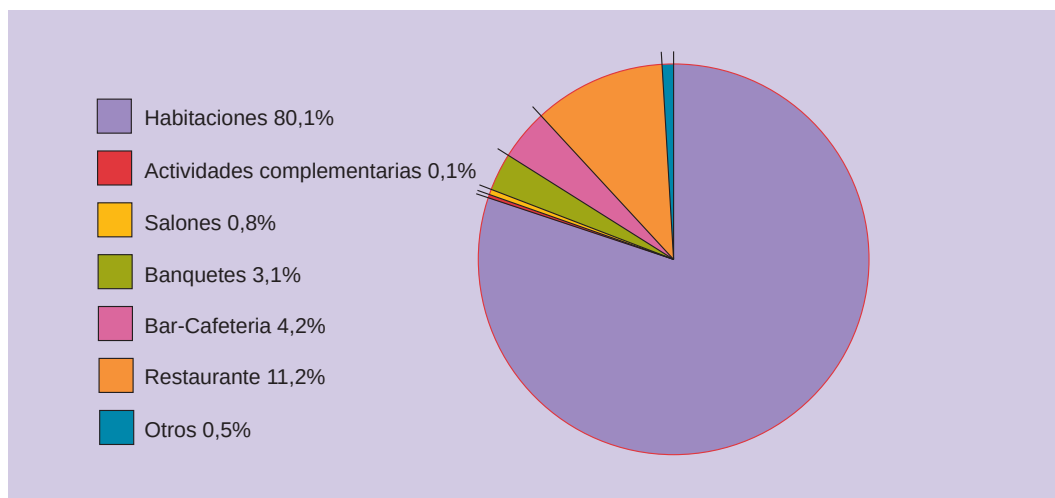
Facturación (euros)	% de hoteles
9.000 – 27.000	8,8
27.000 – 45.000	15,5
45.000 – 72.000	4,4
72.000 – 90.000	4,4
90.000 – 120.000	13,3
120.000 – 300.000	15,6
300.000 – 600.000	17,8
600.000 – 900.000	6,7
900.000 – 1.210.000	6,7
1.210.000 – 1.800.000	2,2

El 80% de este volumen de facturación corresponde a los servicios de alojamiento en habitaciones, mientras que el 20% restante incluye los restantes servicios de restauración y otras actividades complementarias.

Hoteles de 3 estrellas. Distribución de la facturación por líneas de negocio 2005

(gráfico 36)

Fuente: sita 2005

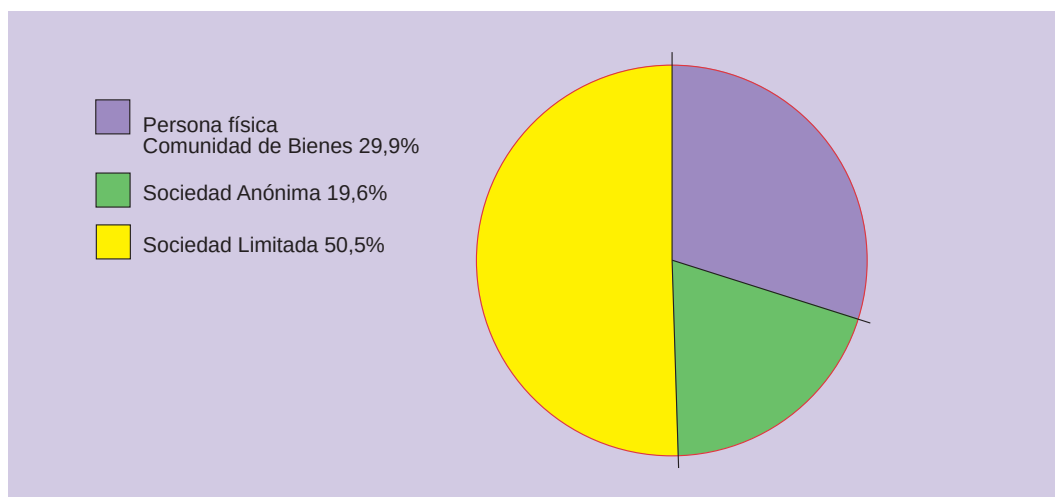


En el grupo de hoteles de tres estrellas, predominan las sociedades limitadas con el 50,5% de los establecimientos.

Hoteles de 3 estrellas. Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2005

(gráfico 37)

Fuente: sita 2005

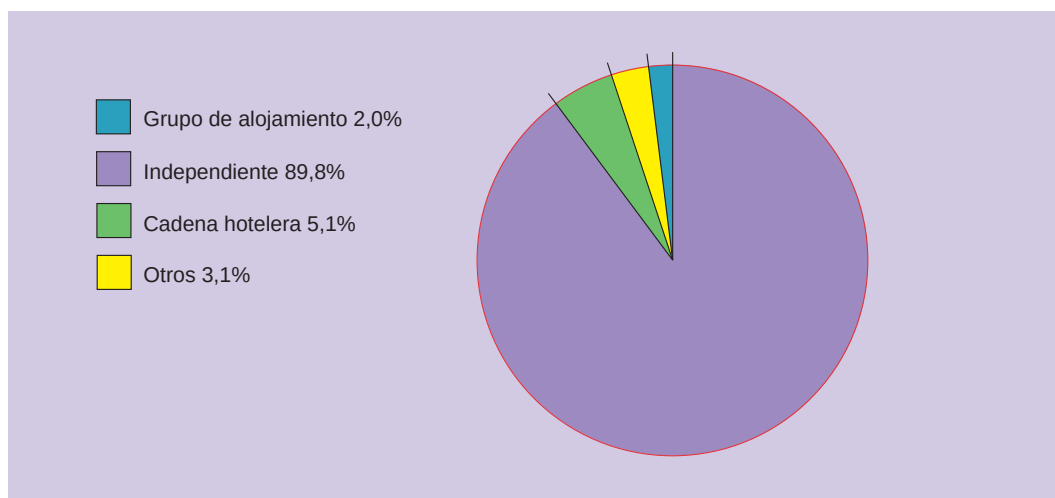


En cuanto al grado de integración empresarial, se trata en el 89,8% de los casos, de establecimientos independientes.

Hoteles de 3 estrellas. Integración empresarial 2005 (% s/ nº hoteles)

(gráfico 38)

Fuente: sita 2005



En relación con los recursos humanos de estos establecimientos, se desprenden los siguientes rasgos significativos:

- La plantilla media está formada por 11 asalariados en temporada alta y 8 asalariados en temporada baja.
- Esta formada compuesta por el empresario, sus familiares y un numero prácticamente constante de trabajadores fijos.
- La forma de contratación laboral más habitual es la de personal fijo, apenas se acude a la contratación de personal temporal.
 - El 50,5% de estos establecimientos desarrollaron programas de formación:
 - El 79,6% de las acciones formativas iban destinadas a sus plantillas.
 - La media de trabajadores beneficiarios de dicha formación asciende a 8 personas por establecimiento.
 - En el 61,2% de los casos, también fueron beneficiarios de dichas acciones formativas el empresario y el cuadro directivo.

3.3.1.3. Hoteles de 2 estrellas.

Representan un segmento muy heterogéneo de la oferta de alojamiento hotelero. Según el balance del año 2005:

La media de plazas por establecimiento se fija en 28,83 plazas, en el año 2005, repartidas en una media de 16,55 habitaciones.

En relación con el volumen de negocio de este tipo de establecimientos:

- Un 26% de los mismos, factura más de 54.000 euros/año.
- El resto se sitúa por debajo de estos volúmenes de negocio.

Hoteles de 3 estrellas. Facturación media por establecimiento 2005

(Tabla 29)

Fuente: SITA 2005

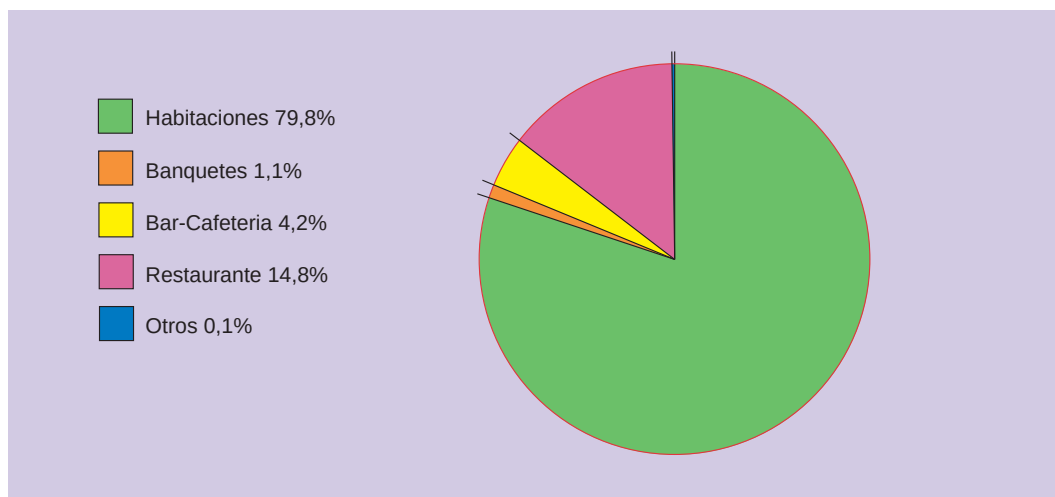
Facturación (euros)	% de hoteles
Menos de 9.000	11,0
9.000 – 18.000	15,1
18.000 – 27.000	20,5
27.000 – 36.000	12,3
36.000 – 45.000	11,0
45.000 – 54.000	1,4
54.000 – 90.000	9,6
90.000 – 120.000	8,2
120.000 – 300.000	5,5
300.000 – 600.000	2,7

El 79,8% de este volumen de facturación corresponde a los servicios de alojamiento en habitaciones, mientras que el 20,2% restante incluye los restantes servicios de restauración y otras actividades complementarias.

Hoteles de 2 estrellas. Distribución de la facturación por líneas de negocio 2005

(gráfico 39)

Fuente: sita 2005

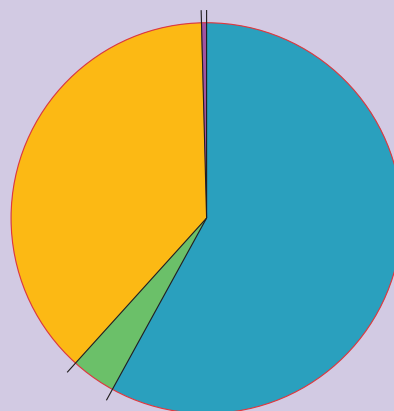
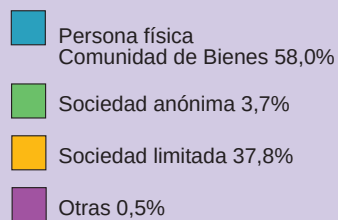


En el grupo de hoteles de dos estrellas, predomina el trabajador autónomo con el 58% de los establecimientos.

Hoteles de 2 estrellas. Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2005

(gráfico 40)

Fuente: sita 2005

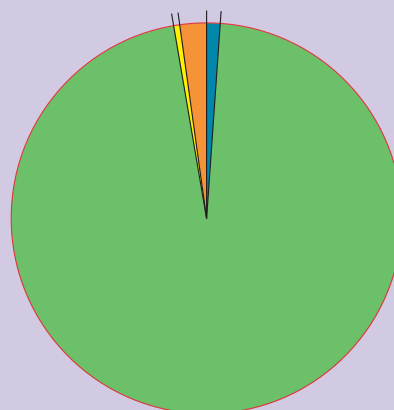
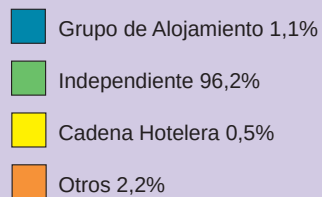


En cuanto al grado de integración empresarial, se trata en el 96,3% de los casos, de establecimientos independientes.

Hoteles de 2 estrellas. Integración empresarial 2005 (% s/ nº hoteles)

(gráfico 41)

Fuente: sita 2005



En relación con los recursos humanos de estos establecimientos, se desprenden los siguientes rasgos significativos:

- La plantilla media está formada por 5 asalariados en temporada alta y 4 asalariados en temporada baja.
- La proporción de trabajadores pertenecientes a la familia del empresario es muy significativa.
- Sólo el 34,2% de estos establecimientos participaron en cursos de formación:
 - La media de personas beneficiarias de dicha formación asciende a 3 personas por establecimiento.
 - En el 67,7% de los casos, también fueron beneficiarios de dichas acciones formativas los trabajadores autónomos gerentes del negocio.

3.3.1.4. Hoteles de 1 estrella

Representan el segmento inferior de la oferta de alojamiento hotelera.

La media de plazas por establecimiento se fija en 21,65 plazas, en el año 2005, repartidas en una media de 12,04 habitaciones.

En relación con el volumen de negocio de este tipo de establecimientos:

- Un 18% de los mismos, factura más de 54.000 euros/año.
- El resto se sitúa por debajo de estos volúmenes de negocio.

Hoteles de 1 estrella. Facturación media por establecimiento 2005

(Tabla 30)

Fuente: SITA 2005

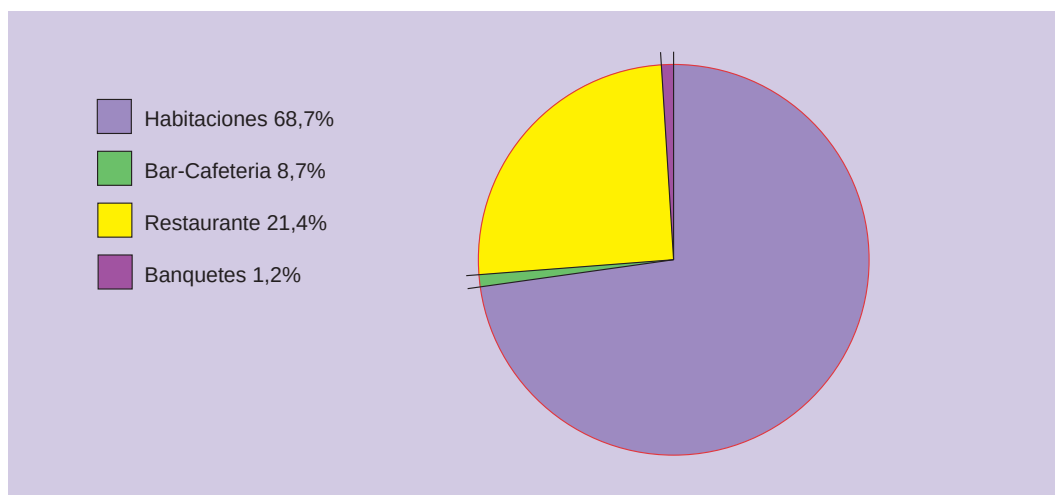
Facturación (euros)	% de hoteles
Menos de 9.000	12,8
9.000 – 18.000	25,6
18.000 – 27.000	17,9
27.000 – 36.000	17,9
36.000 – 54.000	7,7
54.000 – 120.000	7,7
120.000 – 300.000	7,7
Mas de 300.000	2,6

El 68,7% de este volumen de facturación corresponde a los servicios de alojamiento en habitaciones, mientras que el 31,3% restante incluye los restantes servicios de restauración y otras actividades complementarias.

Hoteles de 1 estrella. Distribución de la facturación por líneas de negocio 2005

(gráfico 42)

Fuente: sita 2005

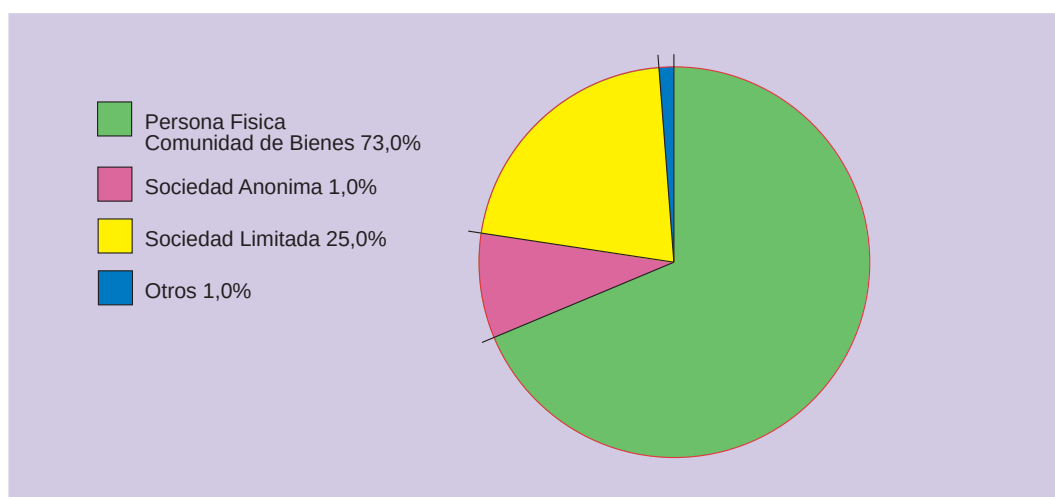


En el grupo de hoteles de una estrella, predomina el trabajador autónomo con el 73% de los establecimientos.

Hoteles de 1 estrella. Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2005

(gráfico 43)

Fuente: sita 2005

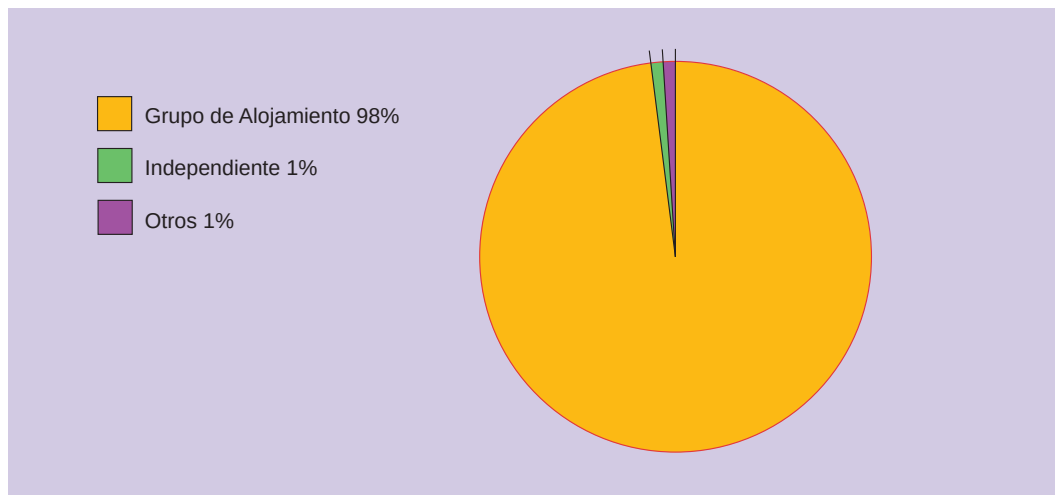


En cuanto al grado de integración empresarial, se trata en el 98% de los casos, de establecimientos independientes.

Hoteles de 1 estrella. Integración empresarial 2005 (% s/ nº hoteles)

(gráfico 44)

Fuente: sita 2005



En relación con los recursos humanos de estos establecimientos, se desprenden los siguientes rasgos significativos:

- La plantilla media está formada por 4 asalariados en temporada alta y 3 asalariados en temporada baja.
- La proporción de trabajadores pertenecientes a la familia del empresario es muy significativa. Durante la temporada alta se acude a la contratación temporal.
- Menos del 18,2% de estos establecimientos participaron en cursos de formación:
 - El 83,3% de las acciones formativas iban destinadas a al trabajador autónomo.
 - En el 44,4% de los casos, también fueron beneficiarios de dichas acciones formativas los trabajadores.
 - La media de personas beneficiarias de dicha formación asciende a 1,5 personas por establecimiento.

3.3.1.5. Hostales

El Principado de Asturias contaba a 30/09/2006 con 40 hostales que ofertan un total de 965 plazas cuya distribución por categorías queda recogida en los siguientes cuadros.

Evolución del número de hostales en Asturias 2004/06

(Tabla 31)

Fuente: SITA 2006

Hostales	2004	2005	30/09/2006
Total	41	40	40

Evolución del número de plazas en hostales en Asturias 2004/06

(Tabla 32)

Fuente: SITA 2006

Hostales	2004	2005	30/09/2006
Total	983	965	965

La media de plazas por establecimiento en el año 2005 se fija en 24,13 plazas, repartidas en una media de 12,08 habitaciones.

En relación con el volumen de negocio de este tipo de establecimientos, estos fueron los resultados en el año 2005:

- Sólo un 22,2% de los mismos, factura más de 72.000 euros/año.
- El resto se sitúa por debajo de este volumen de negocio.

Hostales. Facturación media por establecimiento 2005

(Tabla 33)

Fuente: SITA 2005

Facturación (€)	% de hoteles
9.000 – 18.000	55,6
18.000 – 72.000	22,2
Mas de 72.000	22,2

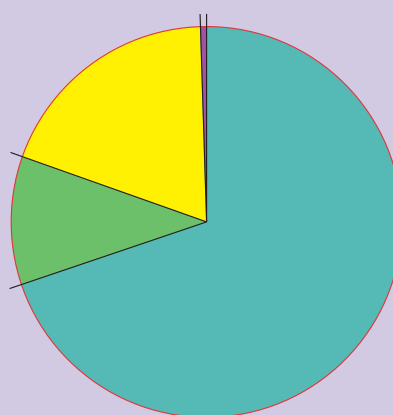
El 69,8% de este volumen de facturación corresponde a los servicios de alojamiento en habitaciones, mientras que el 30,2% restante incluye los restantes servicios de restauración y otras actividades complementarias.

Hostales. Distribución de la facturación por líneas de negocio 2005

(gráfico 45)

Fuente: sita 2005

- Habitaciones 69,8%
- Bar-Cafetería 10,6%
- Restaurante 19,2%
- Actividades Complementarias 0,4%

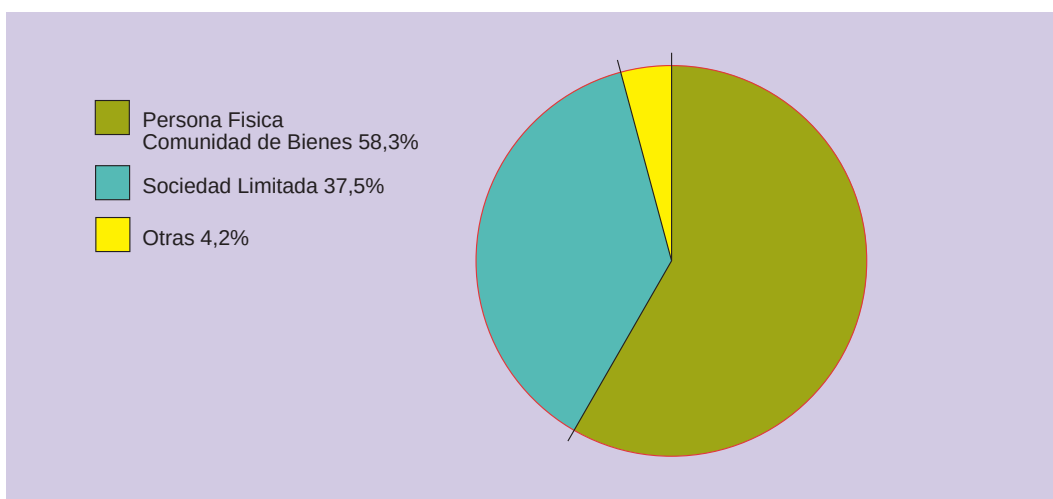


En el grupo de hostales, predomina el trabajador autónomo y comunidad de bienes con el 58,3% de los establecimientos.

Hostales. Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2005

(gráfico 46)

Fuente: sita 2005

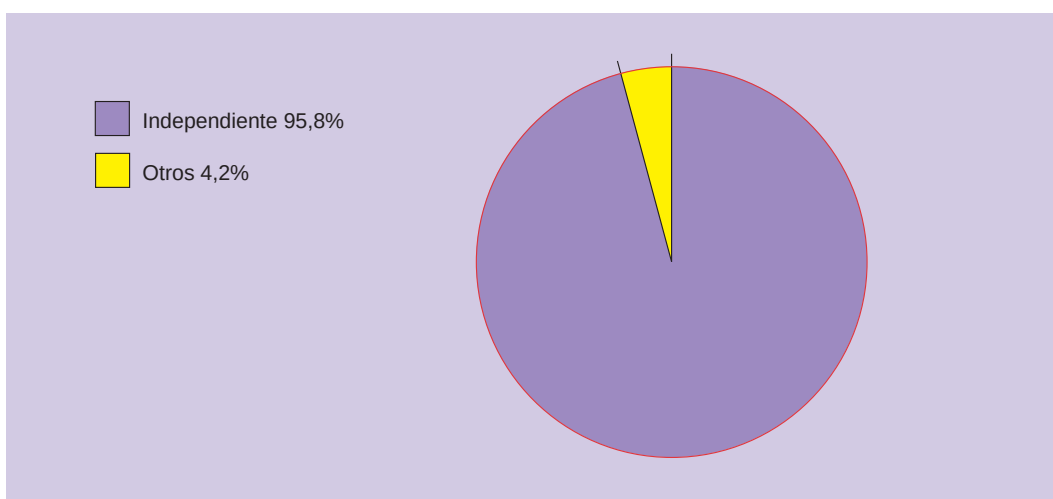


En cuanto al grado de integración empresarial, se trata en el 95,8% de los casos, de establecimientos independientes.

Hostales. Integración empresarial 2005 (% s/ nº hostales)

(gráfico 47)

Fuente: sita 2005



En relación con los recursos humanos de estos establecimientos, se desprenden los siguientes rasgos significativos:

- La plantilla media está formada por 3 asalariados en temporada alta y 2 asalariados en temporada baja.
- Esta formada principalmente por el empresario y sus familiares, en temporada alta se acude a contratación temporal si se requiere.
- El 23,8% de estos establecimientos participaron en cursos de formación siendo los beneficiarios de las acciones formativas un 80% de los trabajadores y un 60% de los cargos directivos.
- La media de personas beneficiarias de dicha formación asciende a 2,25 personas por establecimiento.

3.3.1.6. Pensiones

El Principado de Asturias contaba a 30/09/2006 con 261 pensiones que ofertan un total de 3.031 plazas.

Evolución del número de pensiones en Asturias. 2004/06

(Tabla 34)

Fuente: SITA 2004-2006

Pensiones	2004	2005	30/09/2006
Total	254	247	261

Plazas en pensiones de Asturias. 2004 / 06

(Tabla 35)

Fuente: SITA 2004-2006

Pensiones	2004	2005	30/09/2006
Total	2.991	2.994	3.031

La media de plazas por establecimiento se fija en 11,92 plazas, repartidas en una media de 7,15 habitaciones.

En relación con el volumen de negocio de este tipo de establecimientos, según datos del año 2004:

- Sólo un 11,1% de los mismos, factura más de 27.000 euros/año.
- El resto se sitúa por debajo de este volumen de negocio.

Pensiones. Facturación media por establecimiento 2005

(Tabla 36)

Fuente: SITA 2005

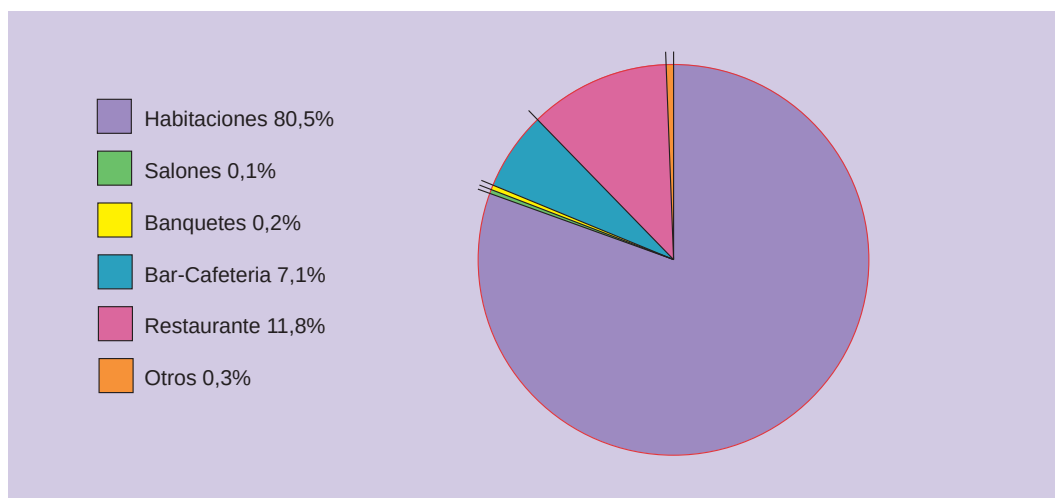
Facturación (€)	% de pensiones
Menos de 9.000	40,3
9.000 – 18.000	38,9
18.000 - 27000	9,7
Mas de 27.000	11,1

El 80,5% de este volumen de facturación corresponde a los servicios de alojamiento en habitaciones, mientras que el 19,5% restante incluye los restantes servicios de restauración y otras actividades complementarias.

Pensiones. Distribución de la facturación por líneas de negocio 2005

(gráfico 48)

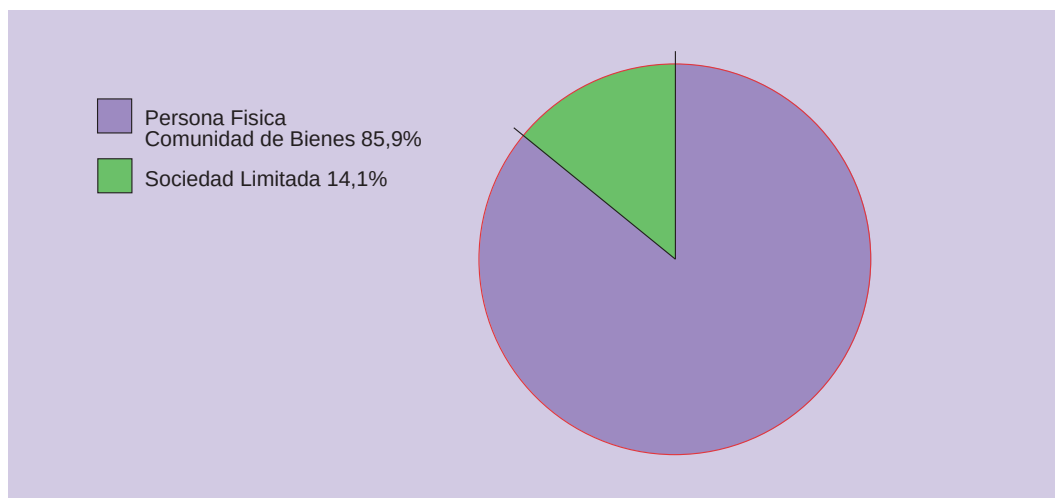
Fuente: sita 2005



En el grupo de hostales, predomina el trabajador autónomo o en régimen de comunidad de bienes con el 85,9% de los establecimientos.

Pensiones. Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2005*(gráfico 49)*

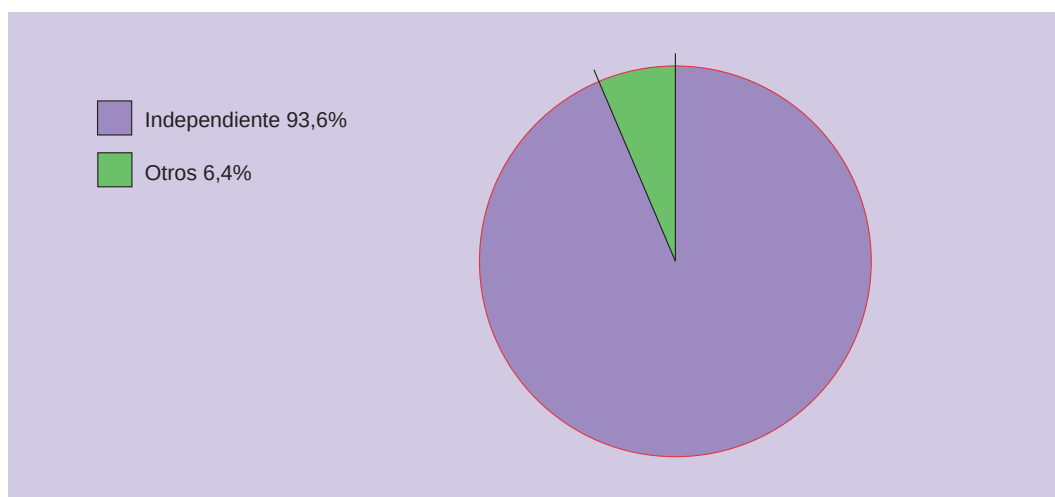
Fuente: sita 2005



En cuanto al grado de integración empresarial, se trata en el 93,6% de los casos, de establecimientos independientes.

Hostales. Integración empresarial 2005 (% s/nº pensiones)*(gráfico 50)*

Fuente: sita 2005



En relación con los recursos humanos de estos establecimientos, se desprenden los siguientes rasgos significativos:

- La plantilla está formada por el trabajador autónomo y sus familiares (Ayudas familiares).
- La media de personas que trabajan en el establecimiento asciende a dos personas.
- Estos establecimientos apenas participan en cursos de formación , no supera el 10%, siendo los únicos beneficiarios de las acciones formativas los trabajadores autónomos gestores de estos negocios.

3.3.1.7. Hoteles Rurales

El hotel rural es una modalidad de alojamiento rural de reciente creación. Se trata de establecimientos:

- Que se encuentran localizados en asentamientos tradicionales de menos de 500 habitantes o en suelo no urbanizables.
- Ubicados en edificios de singular valor arquitectónico o que responden a la arquitectura tradicional asturiana.
- Que ofrecen alojamiento, con o sin servicios complementarios.
- Cuya capacidad máxima se limita a 36 plazas como máximo.

El Principado de Asturias contaba a 30/09/2006 con 69 hoteles rurales que ofertan un total de 1.212 plazas.

Evolución del numero de hoteles rurales en Asturias. 2004 / 06

(Tabla 37)

Fuente: SITA 2006

Hoteles rurales	2004	2005	30/09/2006
Total	27	39	69

Evolución del numero de plazas en hoteles rurales en Asturias. 2004 / 06

(Tabla 38)

Fuente: SITA 2006

Hoteles rurales	2004	2005	30/09/2006
Total	474	715	1.212

Los hoteles rurales, representan la gama más alta de la oferta de alojamientos rurales.

La media de plazas por establecimiento se fija en 18,33 plazas, repartidas en una media de 9,38 habitaciones.

En relación con el volumen de negocio de este tipo de establecimientos, datos del año 2005:

- Un 46,7% de los mismos, factura menos de 18.000 euros/año.
- El resto se sitúa por encima de este volumen de negocio.

Hoteles rurales. Facturación media por establecimiento 2005*(Tabla 39)*

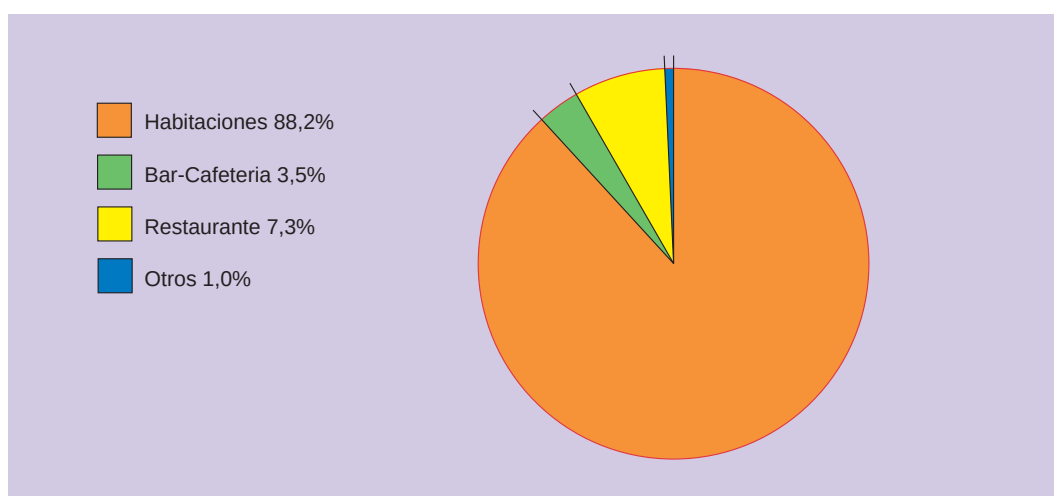
Fuente: SITA 2005

Facturación (euros)	% de hoteles
Menos de 9.000	40,0
9.000 – 18.000	6,7
18.000 – 36.000	20,0
36.000 – 45.000	6,7
Mas de 45.000	26,7

El 88,2% de este volumen de facturación corresponde a los servicios de alojamiento en habitaciones, mientras que el 11,8% restante incluye los restantes servicios de restauración y otras actividades complementarias.

Hoteles rurales. Distribución de la facturación por líneas de negocio 2005*(gráfico 51)*

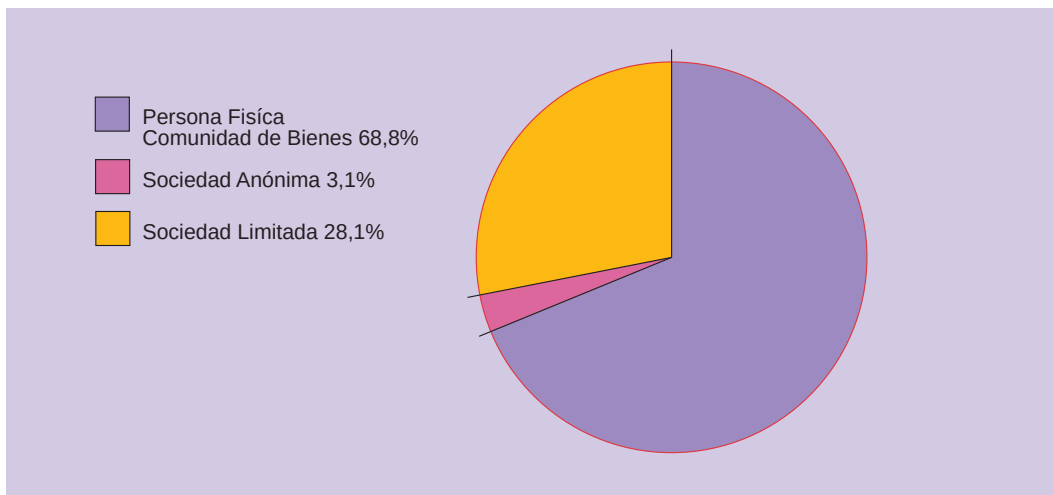
Fuente: sita 2005



En el grupo de hoteles rurales, predomina el trabajador autónomo con el 68,8% de los establecimientos.

Hoteles rurales. Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2005 (gráfico 52)

Fuente: sita 2005

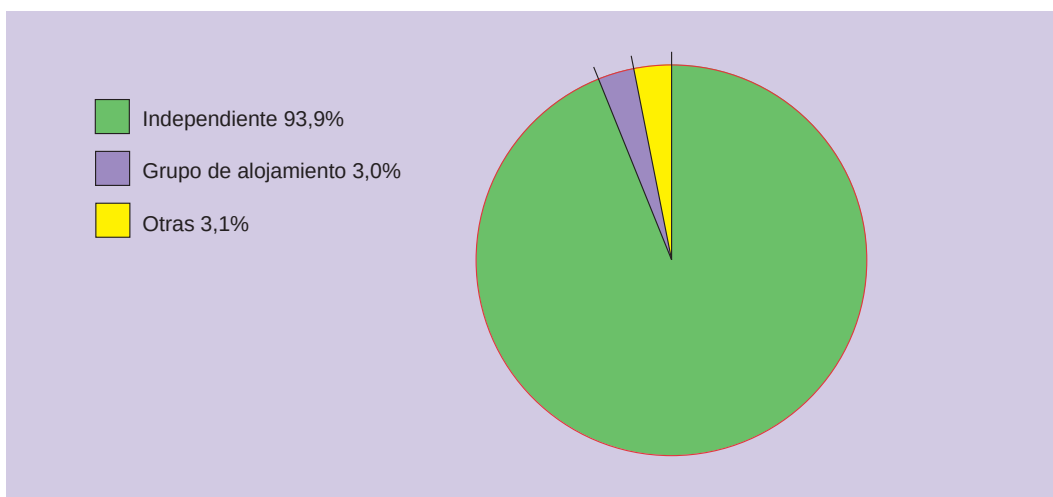


En cuanto al grado de integración empresarial, se trata en el 93,9% de los casos, de establecimientos independientes.

Hoteles rurales. Integración empresarial 2005 (% s/nº hoteles rurales)

(gráfico 53)

Fuente: sita 2005



En relación con los recursos humanos de estos establecimientos, se desprenden los siguientes rasgos significativos:

- La plantilla media está formada por 3 asalariados en temporada alta y 2 asalariados en temporada baja.
- La proporción de asalariados pertenecientes a la familia del empresario es muy significativa.
- El 25% de estos establecimientos participaron en cursos de formación:
 - El 75% de las acciones formativas iban destinadas a sus plantillas.
 - La media de trabajadores beneficiarios de dicha formación asciende a 2 personas por establecimiento.
 - En el 50% de los casos, también fueron beneficiarios de dichas acciones formativas el empresario y el cuadro directivo.

3.3.1.8. Albergues

Los albergues, ofrecen al turista el servicio de alojamiento por plaza en habitaciones de capacidad múltiple, junto con la práctica de alguna actividad relacionada con el entorno natural.

El Principado de Asturias contaba a 30/09/2006 con 57 albergues que ofertan un total de 3.029 plazas.

Evolución del numero de albergues en Asturias. 2004 / 06

(Tabla 40)

Fuente: SITA 2004

Albergues	2004	2005	30/09/2006
Total	66	56	57

Evolución del numero del número de plazas en albergues en Asturias. 2004 / 06

(Tabla 41)

Fuente: SITA 2004

Albergues	2003	2004	2005	30/09/2006
Total	3.688	3.515	3.029	3.029

La media de plazas por establecimiento se fija en 54,09 plazas, repartidas en una media de 9,48 habitaciones. En relación con el volumen de negocio de este tipo de establecimientos, un 33,3% de los mismos, factura menos de 9.000 euros/año (datos del año 2005).

Albergues. Facturación media por establecimiento 2005

(Tabla 42)

Fuente: SITA 2005

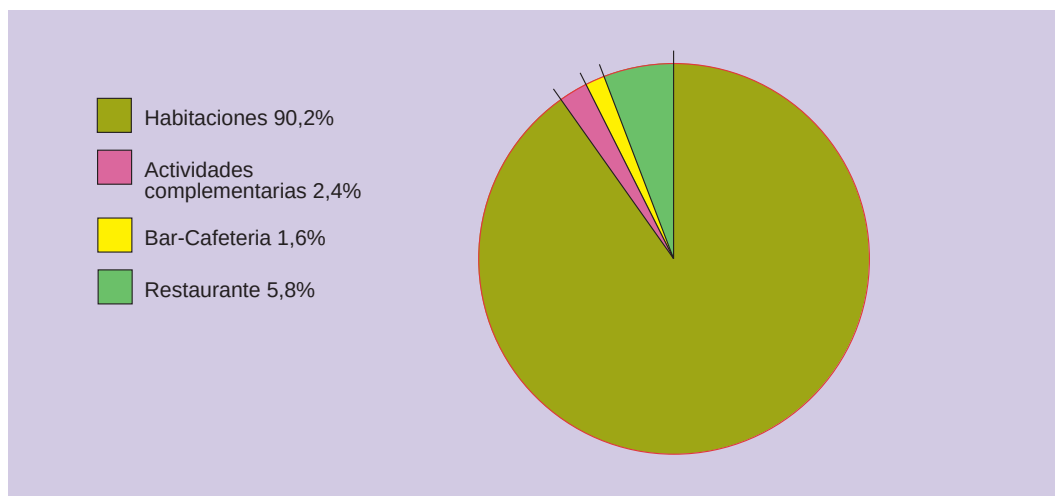
Facturación (euros)	% de albergues
Menos de 9.000	33,3
18.000 – 27.000	11,1
27.000 – 36.000	11,1
Mas de 36.000	44,4

El 90,2% de este volumen de facturación corresponde a los servicios de alojamiento en habitaciones, mientras que el 9,8% restante incluye los restantes servicios de restauración y otras actividades complementarias.

Albergues. Distribución de la facturación por líneas de negocio 2005

(gráfico 54)

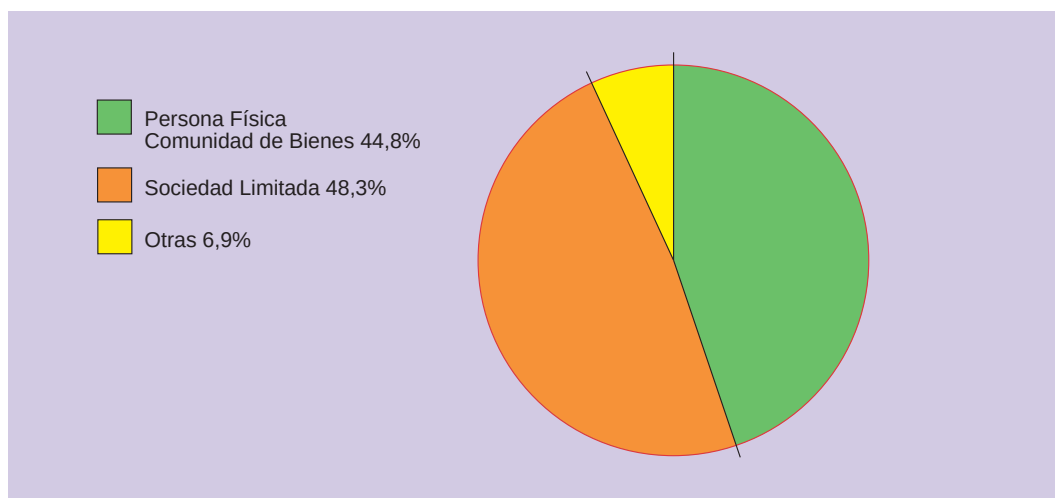
Fuente: sita 2005



En cuanto a la forma jurídica, el grupo de hoteles rurales, predomina la sociedad limitada con el 48,3 % de los establecimientos.

Albergues distribución de los establecimientos por forma jurídica 2005*(gráfico 55)*

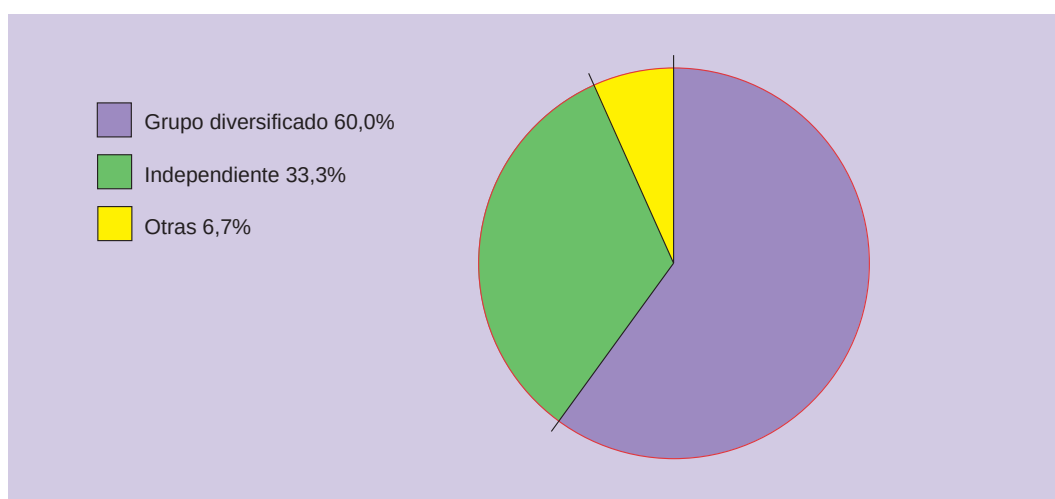
Fuente: sita 2005



En cuanto al grado de integración empresarial, se trata en el 60% de los casos, de establecimientos independientes.

Albergues. Integración empresarial 2005 (% s/nº albergues)*(gráfico 56)*

Fuente: sita 2005



En relación con los recursos humanos de estos establecimientos, se desprenden los siguientes rasgos significativos:

- La plantilla media está formada por 5 asalariados en temporada alta y 3 asalariados en temporada baja. Ajustándose a la demanda estacional.
- La proporción de asalariados pertenecientes a la familia del empresario es muy significativa.
- Menos del 33% de estos establecimientos participaron en cursos de formación:
 - La media de trabajadores beneficiarios de dicha formación asciende a 2,7 personas por establecimiento.

3.3.1.9. Campings

Los campings son un espacio de terreno debidamente delimitado, acondicionado y dotado de las instalaciones y servicios que le competen, ofertado al visitante para su alojamiento:

- En régimen de acampada en tienda de campaña, caravana, autocaravana o similar.
- En bungalows.

El Principado de Asturias contaba a 30/09/2006 con 55 campings que ofertan un total de 24.598 plazas.

Evolución del numero de campings en Asturias. 2004 / 06

(Tabla 43)

Fuente: SITA 2006

Campings	2004	2005	30/09/2006
Total	60	56	55

Evolución del numero de plazas en camping en Asturias. 2004 / 06

(Tabla 44)

Fuente: SITA 2006

Camping	2004	2005	30/09/2006
Total	27.950	25.988	24.598

La media de plazas por establecimiento se fija en 464,07 plazas. El 54,1% de los camping poseen bungalows en una media de 8,76 por establecimiento y 48,11 plazas de media. Por otra parte el 47,7% de los camping disponen de caravanas fijas, en una media de 41,98 por establecimiento y 2,93 plazas de media.

En relación con el volumen de negocio de este tipo de establecimientos el 61,9% de los mismos, factura mas de 36.000 euros/año.

Campings. Facturación media por establecimiento 2005

(Tabla 45)

Fuente: SITA 2005

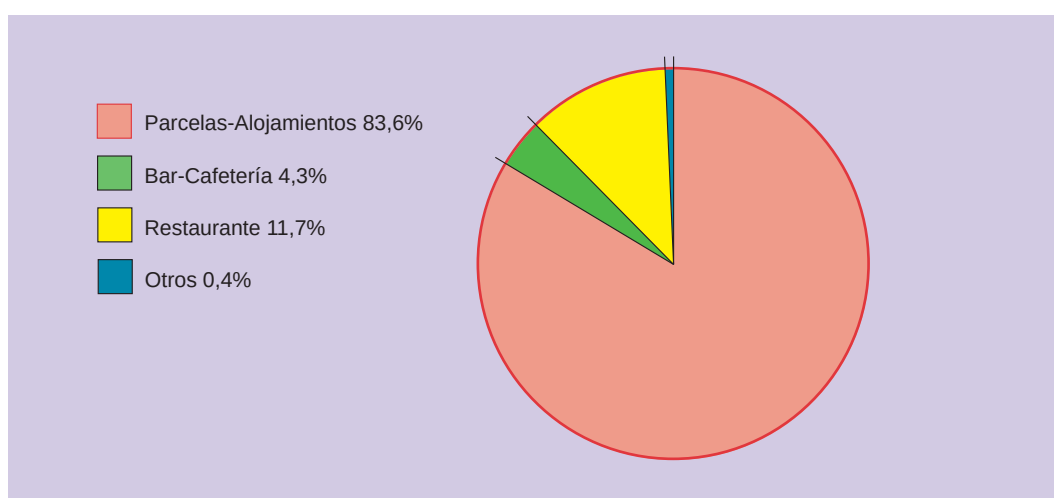
Facturación (euros)	% de campings
Menos de 9.000	4,8
9.000 – 18.000	14,3
18.000 – 27.000	14,3
27.000 – 36.000	4,8
Mas de 36.000	61,9

El 83,6% de este volumen de facturación corresponde a los servicios de alojamiento, mientras que el 16,5% restante incluye los restantes servicios de restauración y otras actividades complementarias.

Campings. Distribución de la facturación por líneas de negocio 2005

(gráfico 57)

Fuente: sita 2005

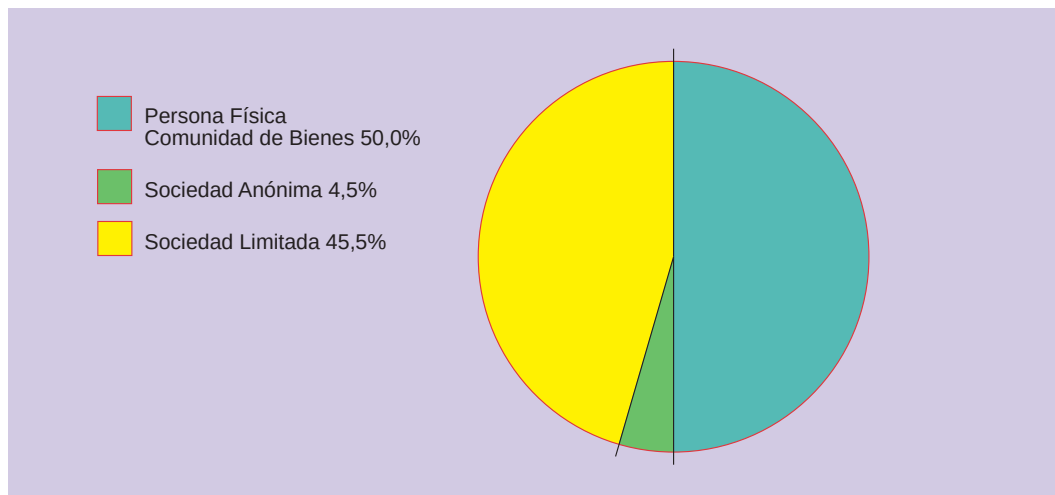


En el grupo de campings, predomina el trabajador autónomo con el 50% de los establecimientos.

Campings. Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2005

(gráfico 58)

Fuente: sita 2005

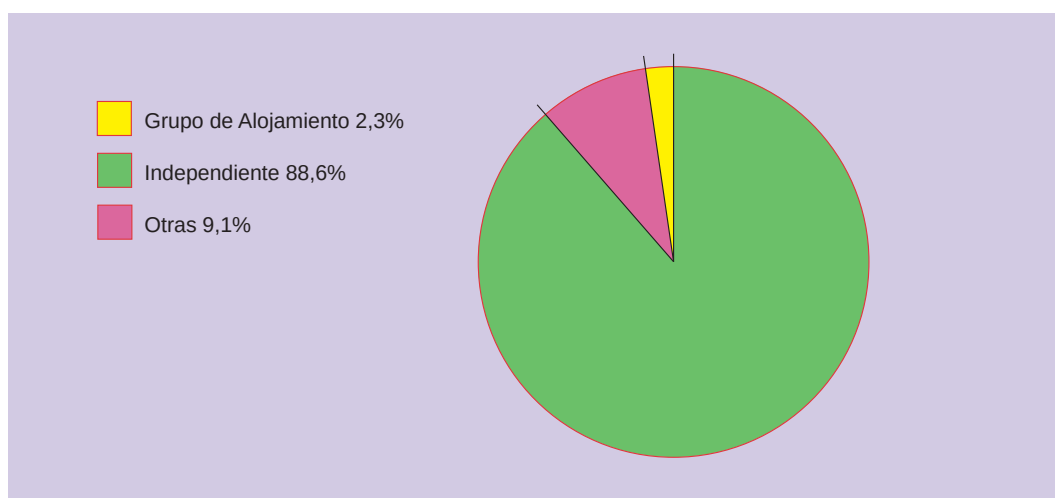


En cuanto al grado de integración empresarial, se trata en el 88,6% de los casos, de establecimientos independientes.

Campings. Integración empresarial 2005 (% s/nº campigs)

(gráfico 59)

Fuente: sita 2005



En relación con los recursos humanos de estos establecimientos, se desprenden los siguientes rasgos significativos:

- La plantilla media está formada por 8 asalariados en temporada alta y 3 asalariados en temporada baja. Se ve afectada por la fuerte estacionalidad que sufre este tipo de aojamiento.
- La proporción de asalariados pertenecientes a la familia del empresario es muy significativa.
- El 27% de estos establecimientos participaron en cursos de formación:
 - La media de trabajadores beneficiarios de dicha formación asciende a casi 3 personas por establecimiento.

3.3.2. Restauración

3.3.2.1. Restaurantes

El Principado de Asturias contaba en el año 2006 con 1.253 empresas de restauración que disponen de 1.410 locales de restauración abiertos al público.

Evolución de las empresas de restauración en Asturias. 2002 / 06

(Tabla 46)

Fuente: DIRCE 2006

Restaurantes	2002	2003	2004	2005	2006
Asturias	1.130	1.190	1.267	1.230	1.253
España					61.030
% Sobre el total nacional 2006					2,05 %

Evolución del número de locales de restauración en Asturias. 2002 / 06

(Tabla 47)

Fuente: DIRCE 2006

Restaurantes	2002	2003	2004	2005	2006
Asturias	1.329	1.356	1.423	1.367	1.410
España					67.457
% Sobre el total nacional 2006					2,09 %

Se trata generalmente, de microempresas de carácter familiar puesto que el 92,4% de las empresas disponen de menos de 10 trabajadores

Restaurantes. Distribución de las empresas según su N° de asalariados 2006 (Tabla 48)

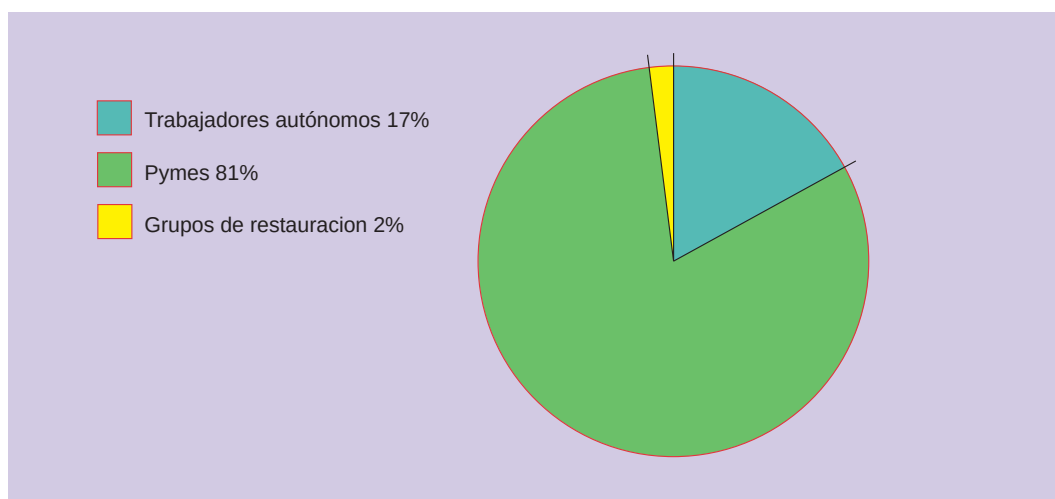
Fuente: DIRCE 2006

Trabajadores	0	1 - 2	3 - 5	6 - 9	10 - 20	20 - 50	> 50
Empresas	212	415	337	194	74	17	4
% Sobre el total	16,9	33,1	26,9	15,5	5,9	1,4	0,3

En el grupo de restaurantes, predomina la forma jurídica de trabajador autónomo presente en el 81% de los establecimientos.

Restaurantes. Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2006 (gráfico 60)

Fuente: dirce.2006

**3.3.2.2. Establecimientos de bebidas**

El Principado de Asturias contaba en el año 2006, con 6.273 establecimientos de este tipo que son fundamentalmente bares, cafeterías y similares. Se trata de 6.569 locales abiertos al público.

Evolución de las empresas. 2002 / 06

(Tabla 49)

Fuente: DIRCE 2006

Empresas de Bebidas	2002	2003	2004	2005	30/092006
Asturias	6.333	6.300	6.335	6.290	6.273
España					190.296
% Sobre el total nacional 2006					3,3 %

Evolución del Número de locales 2002 / 06

(Tabla 50)

Fuente: DIRCE 2006

Bebidas	2002	2003	2004	2005	30/09/2006
Asturias	6.694	6.606	6.677	6.510	6.569
España					199.425
% sobre el total nacional 2006					3,3%

Se trata generalmente, de microempresas de carácter familiar puesto que el 84,4% de las empresas disponen de menos de 3 trabajadores

Distribución de las empresas según su número de asalariados 2006

(Tabla 51)

Fuente: DIRCE 2006

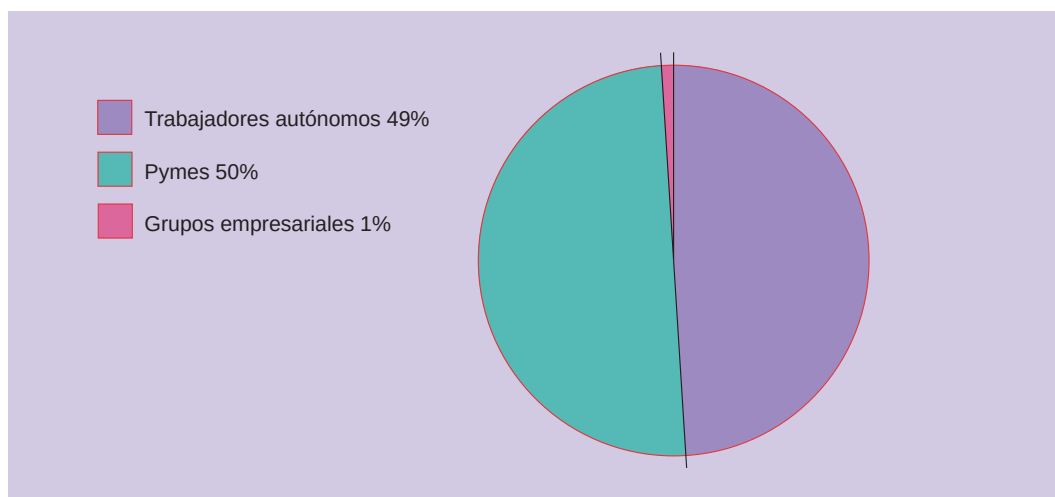
Trabajadores	0	1 - 2	3 - 5	6 - 9	10 - 20	20 - 50	> 50
Empresas	3.019	2.461	817	223	41	6	2
% Sobre el total	45,9	37,5	12,4	3,4	0,6	0,1	0,1

El siguiente gráfico refleja la forma jurídica de este tipo de establecimientos.

Distribución de los establecimientos por forma jurídica 2006

(gráfico 61)

Fuente: dirce.2006

**3.3.3. Conclusiones**

El análisis de las principales magnitudes y características del sector hostelero del Principado de Asturias permite identificar dos tipos de empresas:

- Pequeñas empresas de hostelería de carácter familiar.
- Grandes empresas de alojamiento turístico.

Los cuadros siguientes reflejan el posicionamiento competitivo de las empresas de ambos grupos y sus principales diferencias, con especial atención al ámbito de los recursos humanos.

3.3.3.1. Pequeñas Empresas de hostelería, de carácter familiar

- Son principalmente, establecimientos de alojamiento turístico y restauración, de carácter familiar, con menos de 10 empleados.
- Representan aproximadamente el 90% de los alojamientos turísticos asturianos y el 75% del empleo generado por los mismos.
- Representan más del 90% de los establecimientos de hostelería asturianos y del empleo generado por los mismos.
- Establecimientos distribuidos por toda la geografía regional, en zonas urbanas y rurales.
- Establecimientos cuya antigüedad media supera los cinco años.
- Establecimientos con una oferta de servicios de gama media y en menor medida, media baja.
- Establecimientos con un escaso nivel de renovación de su oferta de servicios.
- Establecimientos con una insuficiente vocación comercial.
- Empresas un bajo nivel de implantación de las TIC's.

FORTALEZAS
INSTALACIONES
- Localización: Proximidad a recursos turísticos relevantes.
SERVICIO
- Trato personal y familiar al cliente. - Interés en desarrollar nuevos servicios, en una parte significativa de los establecimientos
RECURSOS HUMANOS
- Trabajador/a Autónomo/a: Antigüedad en la profesión y conocimiento de la misma. - Cualificación y experiencia de la plantilla más estable. - Flexibilidad para la contratación, de acuerdo con las necesidades del servicio.
COMERCIALIZACION
- Actitud activa ante el mercado y el entorno. - Amplia cartera de clientes. - Alto grado de ocupación de las instalaciones en temporada media y alta.
ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL NEGOCIO
- Capacidad de respuesta y adaptación de la empresa. - La experiencia es una garantía de solidez. - Cierta predisposición a desarrollar proyectos de cooperación interempresarial.

DEBILIDADES**INSTALACIONES**

- Escasez de instalaciones complementarias (Instalaciones deportivas, de ocio y esparcimiento, etc...)
- Estado de conservación de las instalaciones, en una parte significativa de los establecimientos.
- Infrautilización de la capacidad en temporada baja.

SERVICIO

- Escasa integración de la oferta: Alojamiento + Restauración + Activ. Complem.
- La escasa especialización y diversificación del servicio resta competitividad al negocio.
- Insuficiente calidad del servicio y de la atención al cliente (Calidad percibida).
- Escasa implantación de sistemas normalizados de calidad.
- Escasa inversión en desarrollo de nuevos servicios.

RECURSOS HUMANOS

- Reducida dimensión de las empresas . (Negocios familiares).
- Trabajador/a Autónomo/a: escasa experiencia en los establecimientos de nueva creación.
- Trabajador/a Autónomo/a: Bajo nivel de formación en gestión y marketing.
- Falta de disponibilidad de mano de obra cualificada, principalmente en temporada alta.
- Escasa cualificación y experiencia de la mano de obra eventual (Temporada alta).
- Escasa participación en acciones de reciclaje profesional.

COMERCIALIZACION

- Reducido acceso a la información sobre tendencias del mercado.
- El insuficiente valor añadido del servicio favorece el acceso de nuevos competidores.
- Escasa imagen de marca de la mayoría de los establecimientos.
- Escasez de acciones de publicidad y promoción.
- Baja optimización de su principal activo (los clientes) por falta de gestión comercial.
- Escasa capacidad de negociación con grandes clientes: agencias y operadores turísticos especializados.

ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL NEGOCIO

- Necesidades de planificación estratégica del negocio.
- Necesidad de mayor integración en asociaciones profesionales del sector.
- Bajo nivel de implantación y utilización efectiva de las TIC's para la gestión del negocio.
- Escaso poder de negociación con proveedores.

3.3.3.2. Grandes empresas de alojamiento turístico

- Son principalmente, hoteles de cuatro y cinco estrellas.
- Representan aproximadamente el 5 % de los alojamientos turísticos asturianos y el 22 % del empleo generado por los mismos.
- Representan menos del 1% de los establecimientos de hostelería asturianos y el 5 % del empleo generado por los mismos.

- Establecimientos localizados principalmente en las grandes ciudades (Oviedo y Gijón) y zona costera.
- Establecimientos cuya antigüedad es inferior a la media del sector.
- Establecimientos con una amplia oferta de servicios especializados, de gama media-alta y alta.
- Establecimientos con un alto nivel de renovación de su oferta de servicios.
- Establecimientos con una clara vocación comercial y una cartera de clientes creciente y seleccionada.
- Empresas un alto nivel de implantación de las TIC's.

FORTALEZAS

INSTALACIONES

- Localización: Proximidad a recursos turísticos relevantes.
- Comunicaciones: Proximidad a los principales ejes de comunicaciones.
- Estado de conservación de las instalaciones.

SERVICIO

- Relación calidad / precio competitiva.
- Servicio especializado, con un alto valor añadido.
- Servicio individualizado y trato personal al cliente.
- Capacidad para desarrollar nuevos servicios.

RECURSOS HUMANOS

- Cualificación y experiencia de la plantilla más estable.
- Flexibilidad para la contratación, de acuerdo con las necesidades del servicio.

COMERCIALIZACION

- Conocimiento de las tendencias del mercado turístico.
- Actitud activa ante el mercado y el entorno.
- Amplia y sólida cartera de clientes.
- Alto grado de ocupación de las instalaciones en todas las temporadas.
- La actual cartera de clientes es la base para abordar las mejoras a realizar.
- Sólida Imagen de marca de los establecimientos.

ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL NEGOCIO

- Capacidad de respuesta y adaptación de la empresa.
- La experiencia es una garantía de solidez.
- Disposición a acometer proyectos que mejoren los actuales niveles de competitividad.
- Experiencia en cooperación interempresarial.
- Alto nivel de implantación de las TIC's.

DEBILIDADES**INSTALACIONES**

- Infrautilización de la capacidad en temporada baja.
- Insuficiente integración de la oferta: Alojamiento + Restauración + Activ. Complem.

SERVICIO

- Insuficiente implantación de sistemas normalizados de calidad.
- Insuficiente inversión en desarrollo de nuevos servicios.

RECURSOS HUMANOS

- Falta de disponibilidad de mano de obra cualificada, principalmente en temporada alta.
- Insuficiente cualificación y experiencia de la mano de obra eventual (Temporada alta).
- Insuficiente participación en acciones de reciclaje profesional.

COMERCIALIZACION

- Necesidad de potenciar las acciones de publicidad y promoción.
- Necesidad de potenciar la gestión comercial.

ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL NEGOCIO

- Necesidades de mejorar la planificación estratégica del negocio.
- Necesidad de mayor integración en asociaciones profesionales del sector.
- Necesidad de mejorar la utilización de las TIC's para la gestión del negocio.

4 :: RECURSOS HUMANOS EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

Las características y reciente evolución del sector Turismo del Principado de Asturias traducen la necesidad de las empresas de satisfacer y superar las expectativas de unos consumidores cada día mejor informados, más exigentes en cuanto a la calidad del servicio demandado y con mayores alternativas.

En este contexto, la competitividad sostenida de las empresas requiere de estrategias de diferenciación que ofrezcan al turista el disfrute de una estancia y un servicio personalizados. Esta diferenciación exige a las empresas, la mejor gestión de todos sus recursos, tangibles e intangibles, pasando a ser los recursos humanos, un valor estratégico en la organización de los establecimientos hosteleros.

Desde esta perspectiva, el estudio de las características y evolución del mercado laboral en el sector de Hostelería del Principado de Asturias, constituye una valiosa herramienta para el desarrollo de políticas adecuadas de gestión de los recursos humanos tanto en las empresas, como en el conjunto del sector hostelero del Principado de Asturias.

Dichas políticas deberán orientarse de forma prioritaria, a reforzar la competitividad diferencial de la oferta turística asturiana a todos los niveles, generando un entorno laboral en el cual los trabajadores del sector puedan poner su talento, competencias, experiencia y compromiso al servicio de unos turistas cada día más exigentes.

4.1. Contexto Nacional

De análisis de los datos estadísticos obtenidos de la EPA (Encuesta de Población Activa) en el periodo 2.003/05 relativos al empleo en el sector de Hostelería, se obtienen las conclusiones reflejadas en los siguientes gráficos.

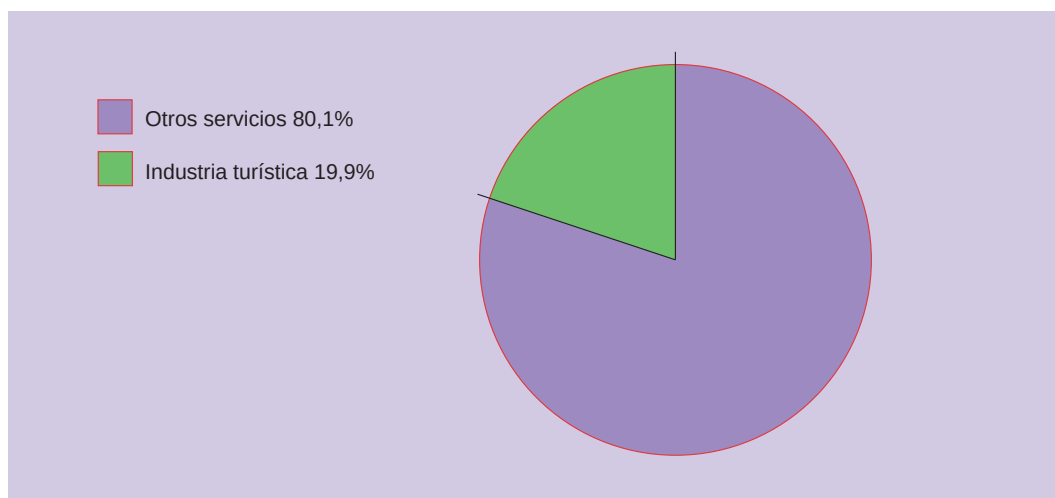
Sector de hostelería. Evolucion del número de ocupados por actividad 2003/05 (Tabla 52)

Fuente: INE. 2003-2005

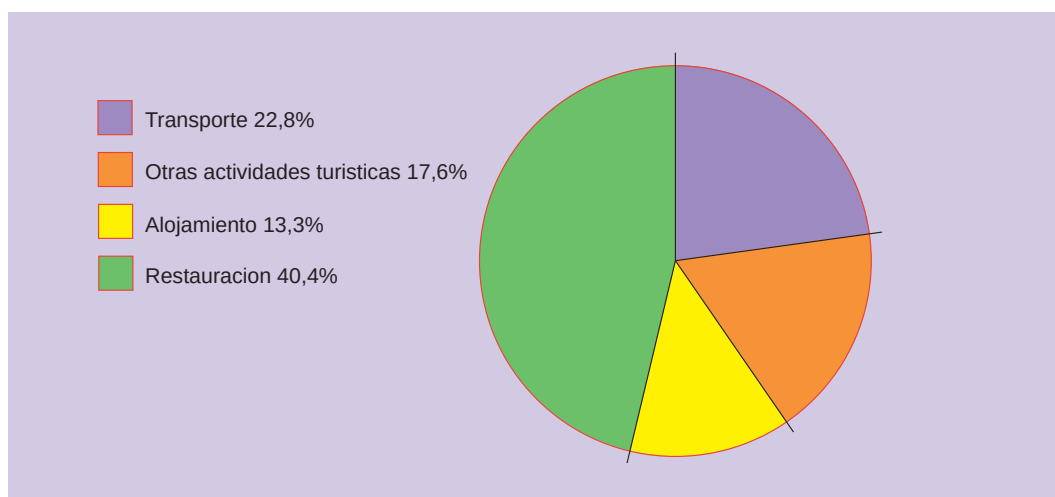
Trabajadores	2003	2004	2005	Incremento 2003 / 04	Incremento 2004 / 05
Restauración	855.983	903.218	977.466	5,8 %	8,2 %
Alojamiento	290.804	297.299	313.664	5,5 %	5,5 %

Distribución de población activa en el sector servicios 2005 (%)*(gráfico 62)*

Fuente: ine. 2005

**Distribución de la población ocupada en la industria turística 2005 (%)***(gráfico 63)*

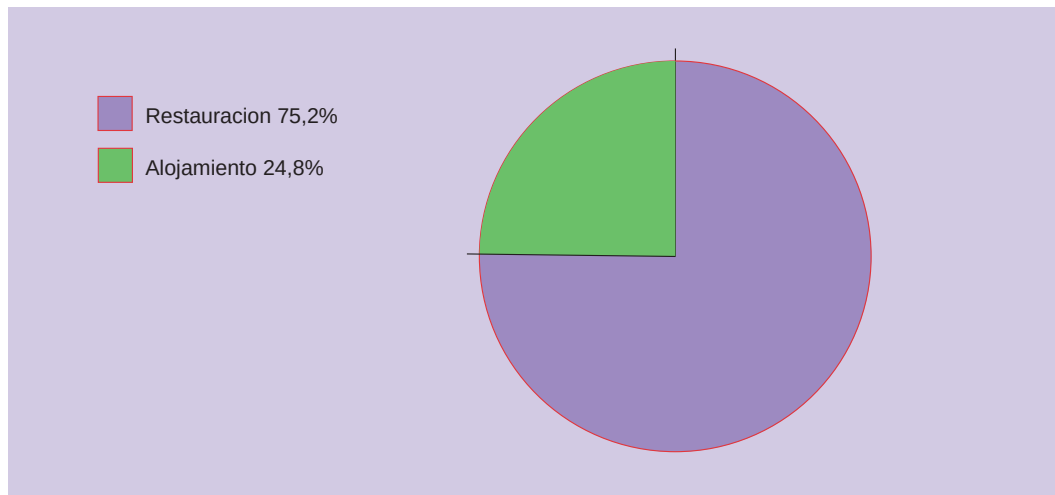
Fuente: ine. 2005



Sector de hostelería. Distribución de población ocupada por actividades 2005 (%)

(gráfico 64)

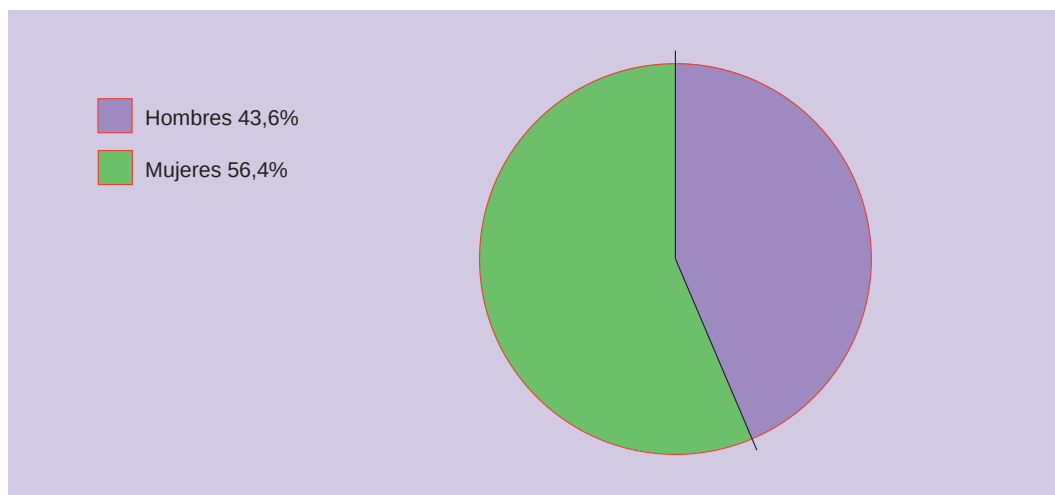
Fuente: ine. 2005



La distribución de la población ocupada en el sector de hostelería refleja que el número de mujeres supera al de los varones.

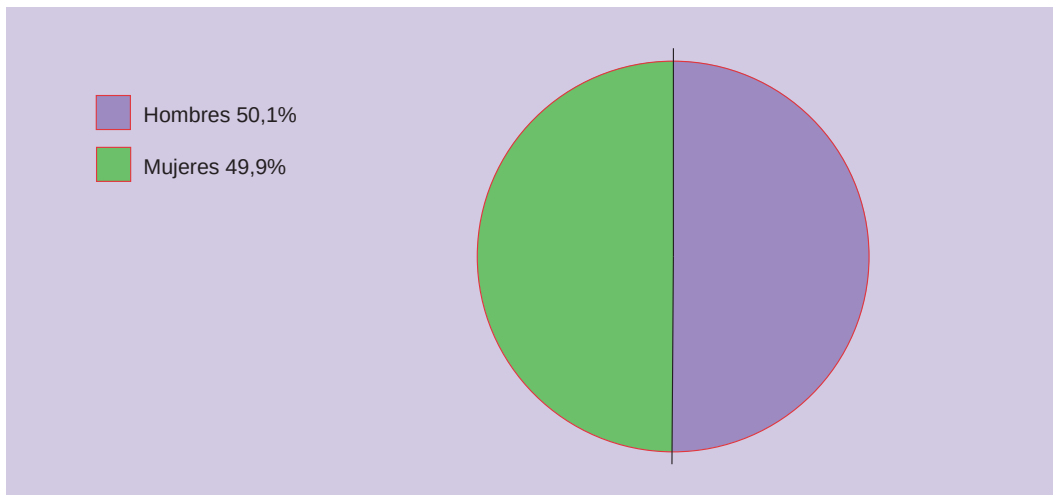
Alojamiento turístico. Distribución de la población ocupada por sexo 2005 (%) (gráfico 65)

Fuente: INEM.2005



Restauración. Distribución de la población ocupada por sexo 2005 (%)*(gráfico 66)*

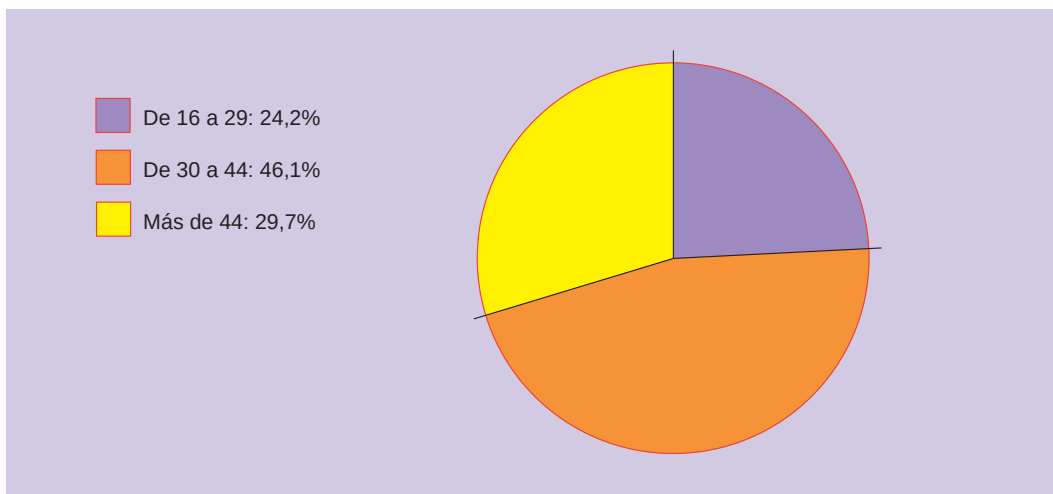
Fuente: INEM.2005



La evolución del empleo por sexo en el periodo 2004/05 refleja un incremento anual del 5% en el empleo masculino y de casi el 7% en el empleo femenino.

Alojamiento turístico. Distribución de la población ocupada por edad 2005 (%) *(gráfico 67)*

Fuente: INEM.2005

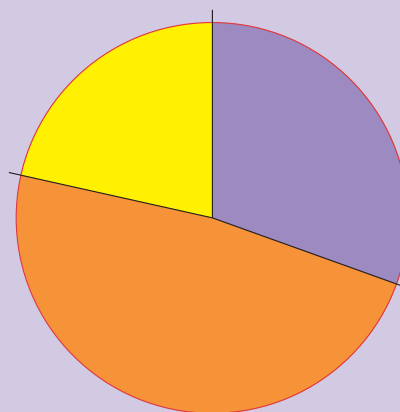


Restauración. Distribución de la población ocupada por edad 2005 (%)

(gráfico 68)

Fuente: INEM.2005

- De 16 a 29: 30,5%
- De 30 a 44: 61,0%
- Más de 44: 28,5%

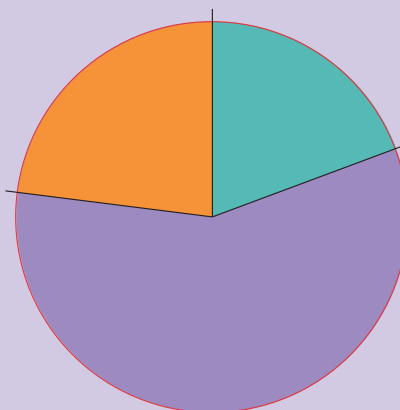


Alojamiento turístico. Distribución de la población ocupada por nivel de formación 2005 (%)

(gráfico 69)

Fuente: INEM.2005

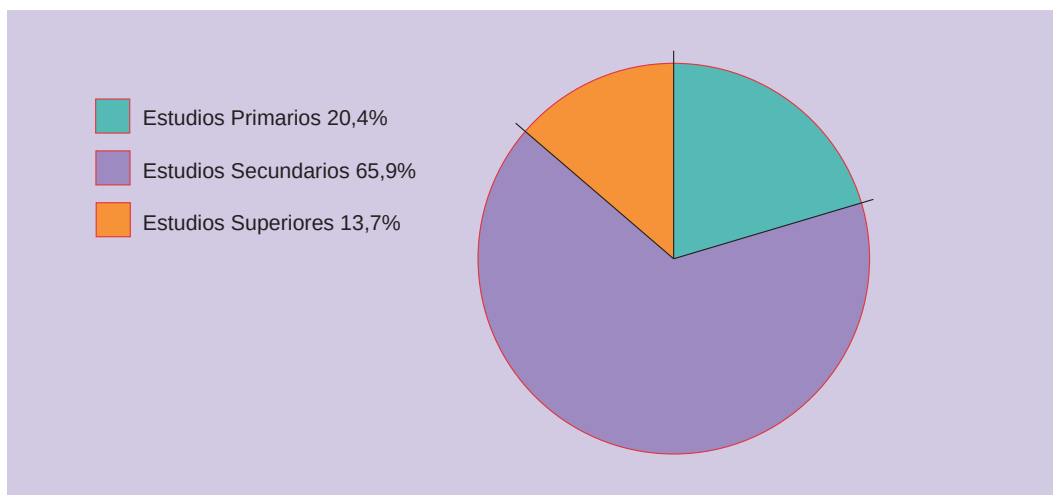
- Estudios Primarios 19,3%
- Estudios Secundarios 57,7%
- Estudios Superiores 23,0%



Restauración. Distribución de la población ocupada por nivel de formación 2005 (%)

(gráfico 70)

Fuente: INEM.2005



Por último, en el año 2005 el 18% del total de los trabajadores extranjeros de nuestro país, trabajaba en la industria turística, de estos, el 75% desarrollan su trabajo en las actividades de Hostelería (Alojamiento turístico y Restauración). Más del 50% de este colectivo de trabajadores son mujeres con edades comprendidas entre los 30 y los 44 años.

4.2. Principado de Asturias

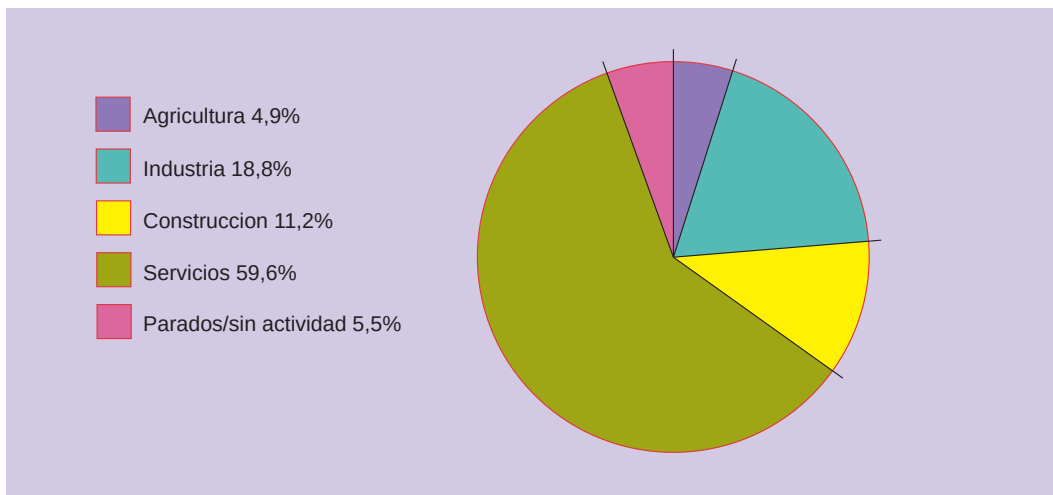
Según los datos facilitados en el "Informe sobre el Mercado de Trabajo 2006" y el estudio de "Tendencias del Mercado de Trabajo 2006" del Observatorio Ocupacional del Servicio Público de Empleo Estatal-INEM, los parámetros generales del empleo en Asturias se cerraban al 31/12/2005, con las siguientes cifras:

- La población activa alcanzó en el año 2005, las 457.000 personas, experimentando un incremento del 5,78% respecto del año 2004.
- Un aumento de la población ocupada respecto al año 2004 de un 7,07%, alcanzando la cifra de 413.00 empleados.
- La tasa de paro es del 9,56%, descendiendo en 2,84 puntos respecto del año 2004. La tasa de paro femenina duplica la masculina.
- El 64,7% del paro registrado se da en el Sector Servicios.
- La tasa de actividad, se situó en el 48,75%.
- Se mantiene el ascenso del número de empresas y de trabajadores dados de alta en la Seguridad Social.

Población activa por sectores de actividad en Asturias 2005 (%)

(gráfico 71)

Fuente: INEM.2005



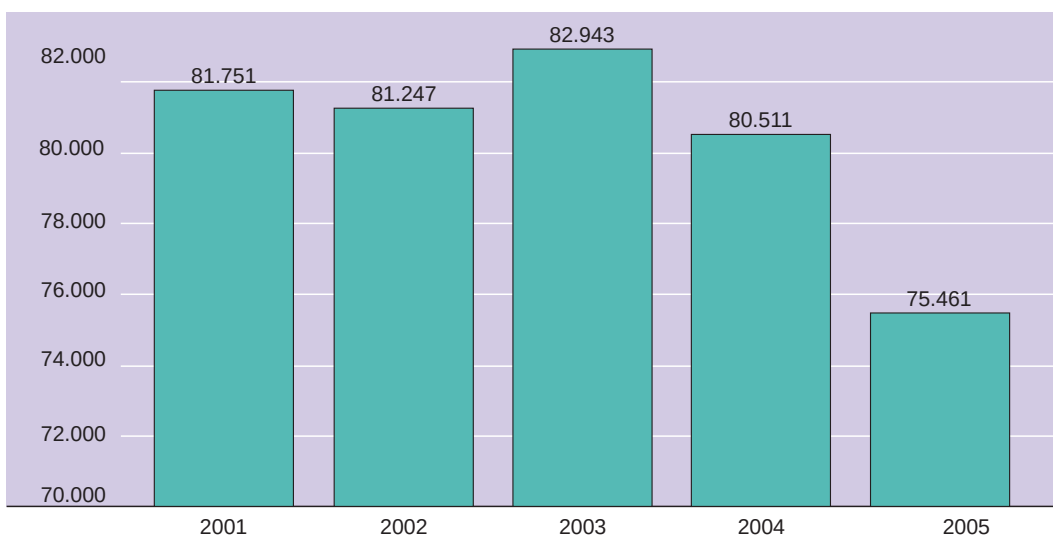
En cuanto a la demanda de empleo registrada en Asturias en 2005:

- El 61% de los demandantes son mujeres, frente al 39% de los varones.
- La edad de los demandantes está en la franja de 35 a 45 años.
- El 22% de los demandantes son mujeres con estudios universitarios y de formación profesional.
- Los demandantes de nacionalidad extranjera, representan el 3%, el 56% son mujeres y el 44% varones. Proceden principalmente de Ecuador, Colombia, Marruecos y Portugal. El 69% de estos demandantes extranjeros tienen una edad entre 25 y 44 años.

Evolución de demandantes de empleo en Asturias. 2001 / 05

(gráfico 72)

Fuente: inem. 2005



Por sectores de actividad los cinco sectores con mayor demanda de empleo son los siguientes:

- Otras actividades empresariales
- **Hostelería (Alojamiento y Restauración)**
- Comercio al por menor
- Construcción
- Administración Pública, Defensa y Seguridad

Por ocupaciones, las siete más demandadas son las siguientes:

- Taquígrafos y Mecanógrafos
- Cajeros, Taquilleros
- **Camareros, Bármanes y asimilados**
- Auxiliares de enfermería hospitalaria
- Asistentes a domicilio
- Dependientes de tienda
- Personal de limpieza en oficinas y hoteles

Por tramos de edad y sexo, las ocupaciones más demandadas relacionadas con el sector hostelero, son las siguientes:

Demandantes por ocupación 2005 (%)

(Tabla 53)

Fuente: INEM. 2005

Ocupación	% del total de demandantes por ocupación							
	Asturias	Sexo		Edad				
		Varones	Mujeres	16-24	25-34	35-44	45-54	+ 54
Camareros, barmanes y asimilados	2,4	2,5	2,3	4,5	3,2	2,5	-	-
Personal de limpieza en hoteles y oficinas	7,9	-	11,3	3,3	4,1	11,0	14,5	13,8
Cocineros y preparadores de comidas	-	-	2,6	-	-	1,9	3,2	3,5

En el año 2005 la contratación en Asturias refleja los siguientes datos significativos:

- El número de contratos con respecto a 2004 aumentó un 5,5%, en valores absolutos en 15.544 contratos.
- El número de personas contratadas, 140.700 aumentó en 5.253 con respecto a 2004. De ellas el 55% fueron varones y el 45% mujeres.
- El número total de contratos fue de 298.492, dividiéndose en, 23.772 indefinidos y 274.720 temporales.
- El 92% de los contratos fueron temporales, tanto por circunstancias de la producción como contratos de Obras y Servicios. El 51% de estos contratos corresponden a los varones y el 49% a las mujeres.
- El 8% de los restantes contratos, fueron Indefinidos, 54% entre los varones y 46% entre las mujeres.
- El mayor número de contratos se firmaron en los meses de Junio y Julio con 29.543 y 30.765 contratos respectivamente, y el menor en Febrero y Diciembre con 19.386 y 21.473 contratos respectivamente.

- El Sector Servicios acapara el 77% de la contratación, seguido del Sector de la Construcción con el 14%.
- La actividad de Hostelería figura en el tercer puesto por número de contrataciones.
- Las ocupaciones más contratadas en Asturias fueron: Personal de limpieza de Oficina y Hotel, Camareros, Bármanes y asimilados.
- La franja de edad donde se registra mayor número de contratos está entre 25 y 34 años.
- El 67% de los contratos fueron para niveles formativos de Secundaria.
- Entre los trabajadores extranjeros se celebraron 14.987 contratos, 64% de varones y 36% de mujeres. Los países con mayor número de contratos fueron, Ecuador (17%), Portugal (12%), Colombia (11%) y Marruecos (7%). El 43% del total de estos contratados extranjeros, tenían una edad comprendida entre 25 y 34 años.

En el año 2005, las cinco sectores de actividad con mayores índices de contratación son las siguientes:

- Otras actividades empresariales
- Construcción
- **Hostelería (Alojamiento y Restauración)**
- Comercio al por menor
- Actividades Sanitarias

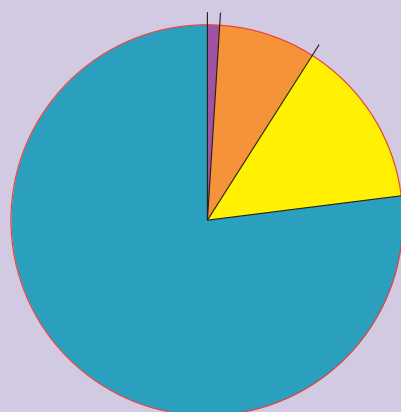
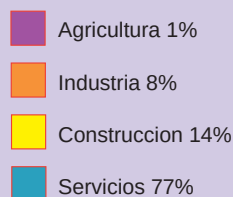
En el mismo año, las siete ocupaciones con mayores índices de contratación, han sido las siguientes:

- **Personal de limpieza en Oficinas y Hoteles**
- **Camareros, Bármanes y asimilados**
- Dependientes de tienda
- Peones de industria
- Peones de construcción
- Peones de transporte
- **Cocineros y otros preparadores de comida**

Contratación por sectores de actividad en Asturias 2005 (%)

(gráfico 73)

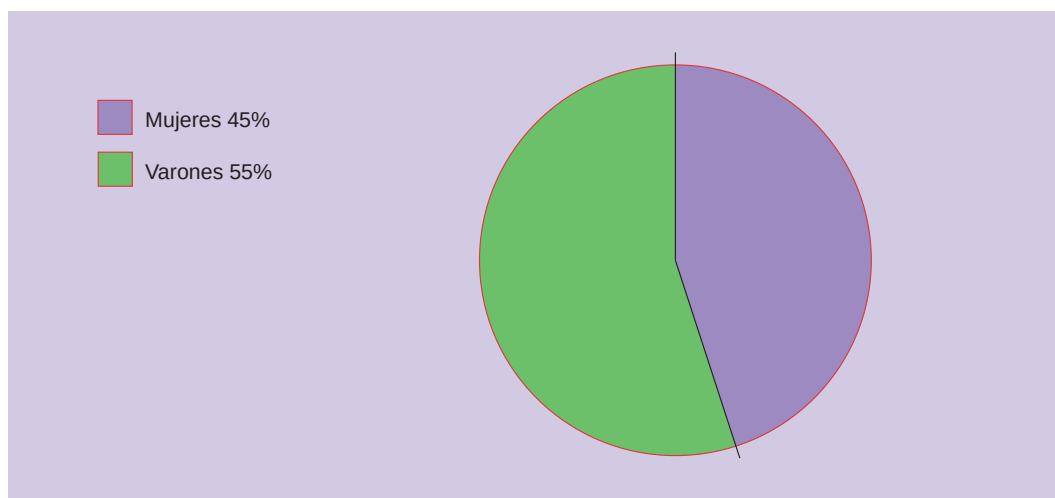
Fuente: inem. 2005



Contratación por sexo en Asturias 2005 (%)

(gráfico 74)

Fuente: inem. 2005



Por tramos de edad, las ocupaciones del sector hostelero con mayores índices de contratación han sido las siguientes:

Contratos por ocupación 2005 (%)

(Tabla 54)

Fuente: INEM. 2005

Ocupación	% del total de demandantes por ocupación							
	Asturias	Sexo		Edad				
		Varones	Mujeres	16-24	25-34	35-44	45-54	+ 54
Camareros, barmanes y asimilados	8,09	7,15	9,06	10,38	7,61	7,49	6,61	5,72
Personal de limpieza en hoteles y oficinas	7,72	2,72	16,98	4,91	6,41	15,36	20,01	15,76
Cocineros y preparadores de comidas	2,73	-	4,32	-	-	3,82	5,31	5,59

De los datos estadísticos del INEM correspondientes al Sector de Hostelería (CNAE 55) se desprenden las conclusiones recogidas en los siguientes cuadros:

Datos básicos de la actividad hostelera (CNAE 55) en Asturias. 2005

(Tabla 55)

Fuente: INEM. 2005

Total activos	Total contratos	Personas contratadas	Contratos indefinidos	Contratos temporales	Contratos temporales
8.097	38.356	20.417	4.212	34.144	3.917

Datos básicos de la actividad hostelera (CNAE 55) en asturias. 2005*(Tabla 56)*

Fuente: INEM. 2005

Tasas e índices	Contratos en hostelería	Contratos en Asturias	Demandas en hostelería	Demandas en Asturias
Tasa de varones	33,93	50,86	23,48	39,58
Tasa de mujeres	66,07	49,14	76,52	60,42
Tasa menores de 25 años	27,40	24,27	15,07	14,30
Tasa entre 25-45 años	57,15	63,28	58,73	56,82
Tasa mayores de 45 años	15,45	12,46	26,21	28,88
Tasa de extranjería	10,21	5,02	5,87	2,96
Tasa de discapacitados	0,80	1,58	2,53	3,94
Tasa estabilidad (%)	10,98	7,96		
Tasa de temporalidad (%)	89,04	92,04		
Índice de rotación	1,88	2,12		

Un análisis comparativo de la contratación registrada en el sector de Hostelería con respecto al conjunto de actividades, permite destacar que:

- La Tasa de Estabilidad es 3 puntos superior.
- La Tasa de mujeres es casi 17 puntos superior.
- La Tasa de menores de 25 años es superior en 3 puntos.
- La Tasa de los trabajadores comprendidos entre 25 y 45 años, es inferior en 6 puntos.
- La Tasa de mayores de 45 años es superior en 3 puntos.
- La Tasa de extranjería es superior en casi 5 puntos.
- La Tasa de discapacitados es inferior en 0,78 puntos.

Un análisis comparado de la demanda de empleo registrada en el sector de Hostelería, con respecto al conjunto de actividades, permite destacar que:

- La Tasa de mujeres es superior en 16 puntos.
- La tasa de varones es inferior en 16 puntos.
- La Tasa de los trabajadores comprendidos entre 25 y 45 años, es superior en 2 puntos.
- La Tasa de extranjería es superior en algo menos de 3 puntos.
- La Tasa de discapacitados es inferior en 1,41 puntos.

El análisis de la evolución 2001-2005 indica que la contratación en el sector de Hostelería mantiene una tendencia al alza, con excepción del año 2002, en el que se produjo un descenso pronunciado. Por el contrario la demanda de empleo se mantiene estable entorno a las 8.300 demandas anuales.

Evolución de los contratos en Asturias (CNAE 55) 2001 / 05

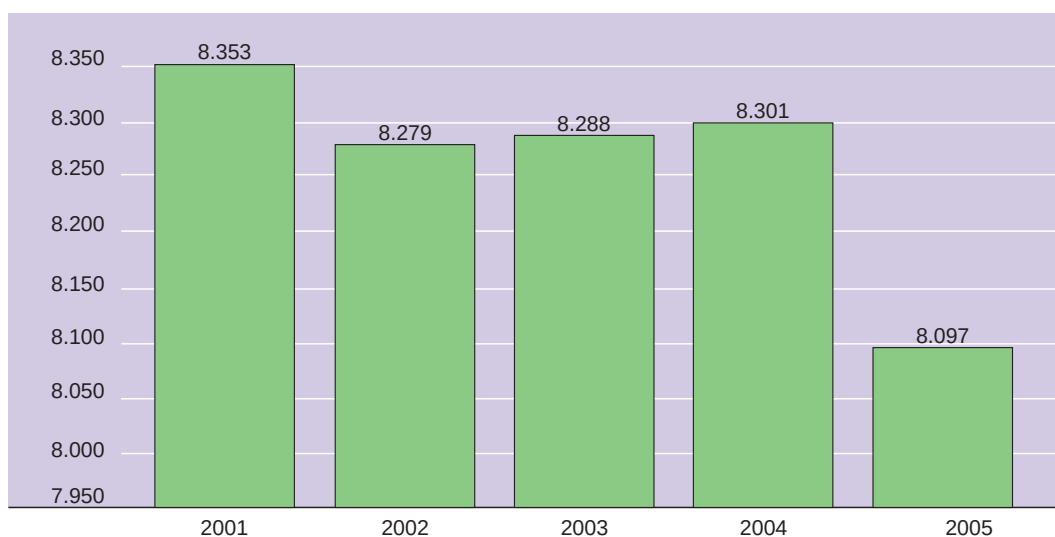
(gráfico 75)

Fuente: inem. 2005

**Evolución de las demandas de empleo en Asturias (CNAE 55). 2001 / 05**

(gráfico 76)

Fuente: inem. 2005



En relación con la estacionalidad del empleo, el sector de Hostelería en Asturias se caracteriza por los siguientes rasgos:

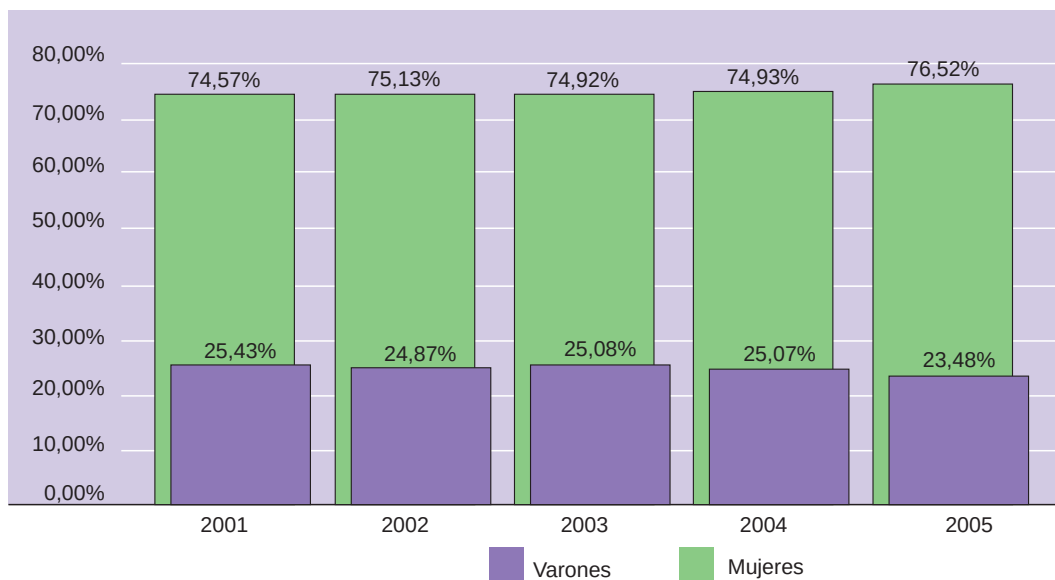
- Los periodos de verano y Semana Santa son los que registran mayor contratación.
- El mes de mayor contratación y por tanto de menor demanda es Julio.
- El mes de menor contratación y por tanto de mayor demanda es Febrero.

En relación con el sexo de los trabajadores, la evolución del mercado laboral refleja la importancia de la mano de obra femenina y su crecimiento sostenido, frente a la progresiva reducción de la mano de obra masculina.

Evolución de los demandantes de empleo por sexo en Asturias (CNAE 55) 2001 / 05

(gráfico 77)

Fuente: inem. 2005



Evolución de los contratos por sexo en Asturias (CNAE 55) 2001/05

(gráfico 78)

Fuente: inem. 2005

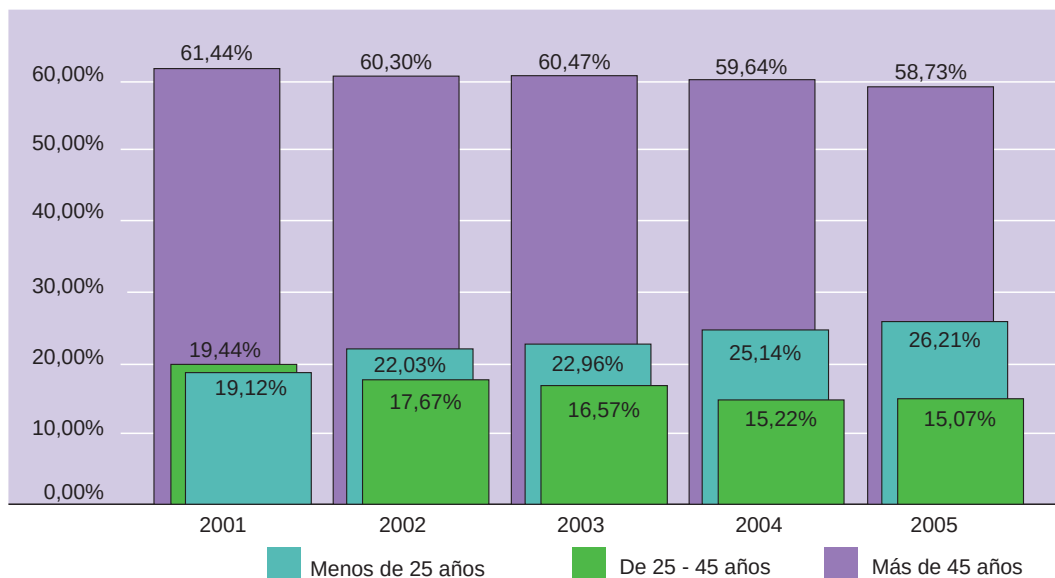


En relación con la edad de los trabajadores, la evolución del mercado laboral destaca la reducción sostenida del grupo de trabajadores menores de 45 años.

**Evolucion de los demandantes por edad en Asturias
(CNAE 55). 2001- 2005 (%)**

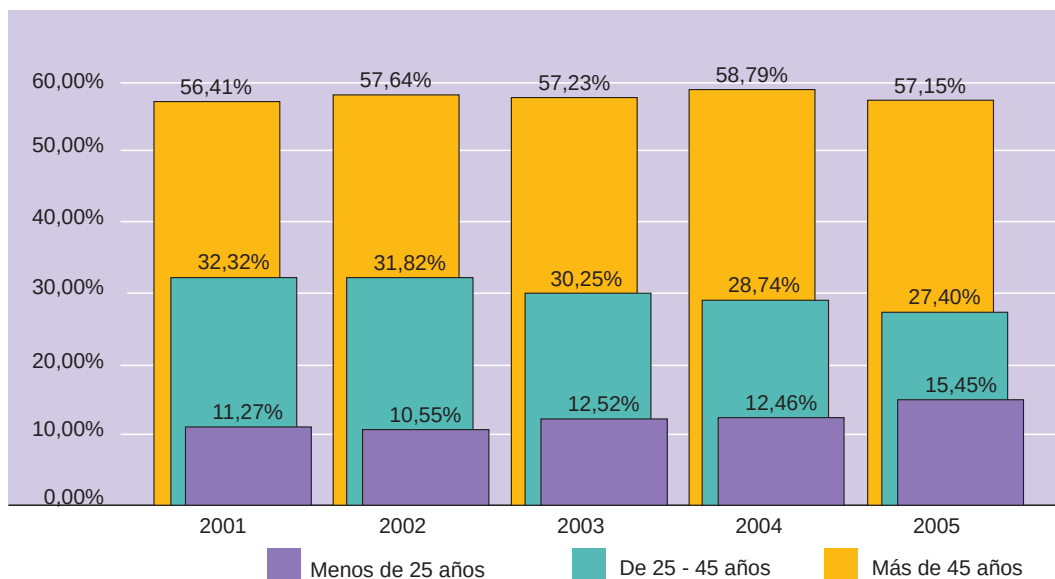
(gráfico 79)

Fuente: inem. 2005

**Evolucion de los contratos por edad en Asturias (CNAE 55) 2001/05**

(gráfico 80)

Fuente: inem. 2005



Relevo generacional 2001/2007

(Tabla 57)

Fuente: Elaboración propia a partir datos Censo 2001

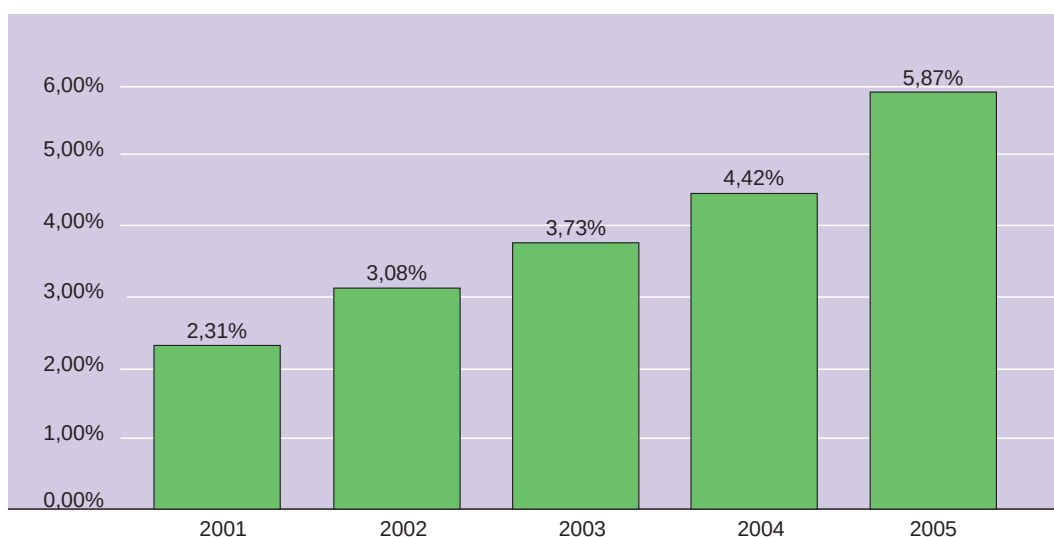
Sector	Edad 2007	22 a 35	36-45	46-50	51-55	56-60	61-65	66 y más
	Edad 2001	16 a 29	30-39	40-44	45-49	50-54	55-59	60 y mas
Hostelería	25.048	7.730	6.631	3.237	2.668	2.082	1.481	1.219
	TOTAL							

En relación con la mano de obra inmigrante, la evolución del mercado laboral refleja el incremento sostenido de la misma a lo largo del periodo 2001-2005.

Evolucion de las demandas de extranjeros Asturias (CNAE 55). 2001/05

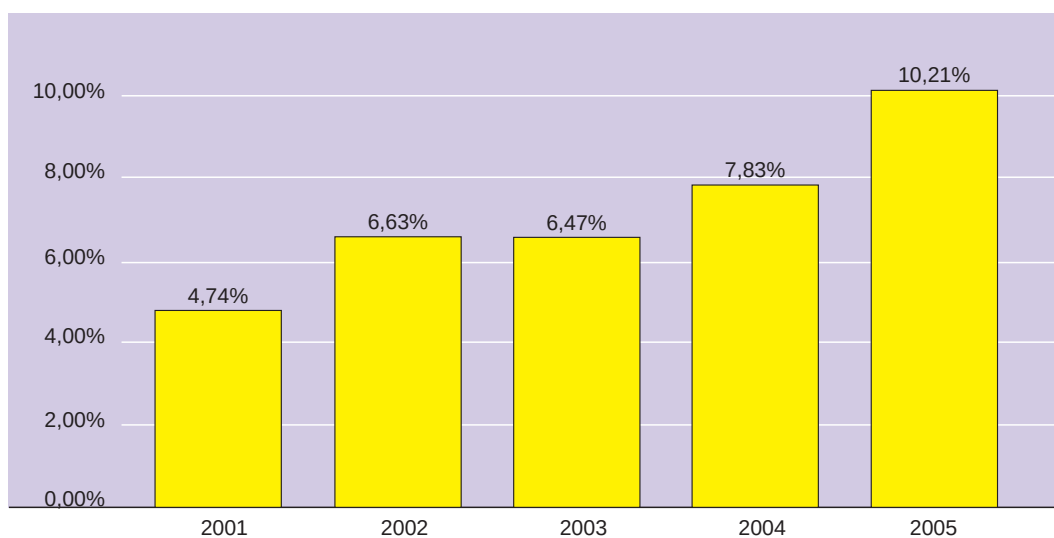
(gráfico 81)

Fuente: inem. 2005

**Evolucion de los contratos a extranjeros en Asturias (CNAE 55) 2001/05**

(gráfico 82)

Fuente: inem. 2005



En relación con el empleo de personas discapacitadas en el sector hostelero de Asturias, el mercado laboral refleja los datos recogidos en los siguientes gráficos:

Evolution de los contratos a discapacitados en Asturias (CNAE 55). 2001/ 05 (gráfico 83)

Fuente: inem. 2005



Evolución de las demandas de discapacitados Asturias (CNAE 55) 2001/05 (gráfico 84)

Fuente: inem. 2005



4.3. Conclusiones y recomendaciones

El análisis de las características y evolución del mercado laboral en el sector de Hostelería del Principado de Asturias permite identificar una serie de rasgos significativos que determinarán su evolución en los próximos años.

Por una parte, en relación con los recursos humanos, las empresas del sector de Hostelería del Principado de Asturias, cuentan con una serie de oportunidades y fortalezas cuyo aprovechamiento favorecerá el mantenimiento de la competitividad de las empresas. Dichas oportunidades y fortalezas son fundamentalmente, las siguientes:

- 1.- La hostelería es una actividad económica con gran relevancia en el sector Servicios del Principado de Asturias y con fuerte arraigo social. Por ello, existe un alto grado de compromiso de empresarios y trabajadores con la continuidad y crecimiento de las empresas y el mantenimiento de los puestos de trabajo.
- 2.- Las plantillas estables cuentan con una amplia experiencia profesional y con un elevado potencial de conocimiento y capacidad que puede contribuir al desarrollo de las empresas.
- 3.- El nivel cultural y formativo en el mercado laboral del Principado de Asturias se ha incrementado notablemente en los últimos años, destacando el número de alumnos que optan por realizar Ciclos Formativos en las especialidades de Hostelería.
- 4.- El crecimiento del mercado turístico asturiano está generando en las empresas del sector, un impulso a la implantación de nuevas políticas de recursos humanos más dinámicas y activas.
- 5.- Existe un grupo importante de empresarios y directivos con interés y capacidad para acometer las reformas de gestión necesarias para la adaptación de sus empresas a los nuevos requerimientos del mercado.
- 6.- El progresivo desarrollo en las empresas de políticas de recursos humanos integradoras, tiende a favorecer la fidelización de la mano de obra y el creciente compromiso de los trabajadores con la organización.
- 7.- La aplicación y desarrollo de políticas y sistemas de gestión de los recursos humanos y la formación de los actuales y futuros trabajadores, puede tener efectos rápidos y positivos en las empresas del sector.
- 8.- Los acuerdos sindicatos - patronal favorecen la estabilidad de las relaciones laborales en el sector de Hostelería.
- 9.- Los niveles salariales del sector tienden a situarse en un nivel medio, comparado con otras actividades de servicios de la región.
- 10.- La sensibilidad de la Administración Autonómica hacia la problemática laboral de sectores tales como el sector hostelero contribuye a articular políticas de empleo más eficientes.
- 11.- Las ayudas públicas para la modernización, diversificación y innovación del tejido empresarial asturiano, están favoreciendo el crecimiento de empresas más competitivas.
- 12.- La progresiva incorporación de las nuevas tecnologías en los procesos de prestación de los servicios turísticos, está permitiendo la creación de puestos de trabajo en el sector y ocupaciones de mayor cualificación.
- 13.- La creciente participación de los empresarios del Principado de Asturias en el diseño de la formación y cualificación profesional de los recursos humanos, está garantizando la creciente adaptación de los recursos formativos existentes, a las necesidades del sector hostelero.

14.- Nuevos colectivos sociales están adquiriendo una importancia creciente en el mercado laboral y presentan necesidades personales y formativas diferentes a las de los trabajadores tradicionales:

- Incorporación de mano de obra inmigrante con bajos niveles de cualificación.
- Incorporación de la mano de obra femenina.
- Incorporación de otros colectivos de trabajadores cuya contratación está bonificada (Parados de larga duración, discapacitados, etc ...).

Por otra parte, en relación con los recursos humanos, las empresas del sector de Hostelería del Principado de Asturias, se enfrentan también a una serie de factores que vienen a debilitar su posicionamiento competitivo. Dichas amenazas y debilidades son fundamentalmente, las siguientes:

1.- La aparición y desarrollo de nuevas ofertas turísticas en países y destinos competidores, con costes de mano de obra más bajos.

2.- La capacidad limitada de la mayoría de las pequeñas empresas, para realizar constantes inversiones en instalaciones y tecnología que garanticen su competitividad.

3.- El sector no ofrece, en general, grandes posibilidades de desarrollo profesional, lo que dificulta la retención de los profesionales más eficientes que tienden a incorporarse a otros sectores más atractivos y con mayor potencial. El sector hostelero:

- Está formado principalmente por empresas muy pequeñas, de carácter familiar y con escasas opciones de desarrollo profesional.
- Ofrece unas condiciones laborales de jornada de trabajo, horario, etc... poco atractivas.

4.- Por su reducida dimensión, las empresas están poco estructuradas y organizadas internamente. Ello supone un bajo nivel de formalización de los procesos y procedimientos de trabajo y la existencia de estructuras y departamentos escasamente definidos.

5.- En las empresas de pequeña dimensión, la sensibilidad de empresarios y directivos hacia la gestión de los recursos humanos es muy insuficiente:

- Falta de convencimiento de que los recursos humanos son un factor clave para la competitividad de la empresa.
- Los recursos humanos se perciben más como un coste, que como una inversión.
- La escasa gestión de los recursos humanos se ha orientado más a las necesidades de la empresa, que a las de los trabajadores.

6.- En las empresas de carácter familiar, la elevada edad media del titular dificulta la introducción de cambios en la organización interna de las empresas y la implantación de nuevas tecnologías de producción y gestión.

7.- El carácter familiar de la muchas empresas dificulta el relevo generacional en la dirección de las mismas.

8.- En las empresas de pequeña dimensión, los niveles de cualificación y actualización de empresarios y directivos son bajos. Ello supone:

- Escasa aplicación de técnicas e instrumentos de gestión avanzados.
- Insuficiente visión estratégica y planificación empresarial.
- Estilos de dirección poco participativos.
- Barreras actitudinales y personalismos que dificultan las estrategias de cooperación.

9.- Son numerosas las empresas en las cuales los niveles de comunicación entre trabajadores y empresarios / directivos son mínimos.

10.- Existe un cierto desajuste entre la oferta formativa reglada y las necesidades y demandas sectoriales en las ocupaciones más cualificadas.

De cara a la superación de estos obstáculos, el sector de Hostelería del Principado de Asturias está desarrollando y deberá desarrollar en el futuro, diversas líneas de trabajo, en colaboración con las Administraciones Públicas, orientadas a la mejor gestión de sus recursos humanos. Dichas líneas de trabajo son principalmente las siguientes:

1.- La mejora de la imagen y atractivo del sector como empleador, de cara a los empleados actuales y futuros:

- Promocionando el sector en general, en la sociedad asturiana y concienciando de su importancia socioeconómica y estratégica.
- Impulsando las carreras turísticas y las oportunidades de desarrollo personal de sus profesionales.

2.- La mejora de la calidad de la oferta formativa destinada a sus trabajadores:

- Asignando mayores y mejores recursos a la formación y reciclaje de sus trabajadores.
- Estableciendo mayores lazos de colaboración entre los centros de formación y las empresas.
- Participando en la definición de un currículo para el sector, que defina inventarios de competencias, estándares de formación y mecanismos de control de calidad de la oferta formativa.

3.- La cualificación de la gestión de los recursos humanos en las empresas:

- Mejorando la cualificación de los equipos directivos en materia de gestión de los recursos humanos.
- Identificando y aplicando aquellas prácticas de gestión de recursos humanos que mejores resultados están aportando al desarrollo de la competitividad de las empresas.

4.- La participación en el desarrollo de un marco laboral que contribuya al ajuste de oferta y demanda en el sector a través de:

- El dialogo social para el desarrollo de una estrategia común sobre aspectos socioeconómicos clave en el sector: empleo, cualificaciones profesionales, condiciones de trabajo, etc .
- El mayor aprovechamiento por parte de las empresas, de las distintas modalidades de contratación, particularmente de aquellas que regulan el empleo estacional y a tiempo parcial.
- La reducción de la economía sumergida en el sector contribuyendo al análisis de las causas que lo estimulan.

5 :: OCUPACIONES DEL SECTOR DE HOSTELERÍA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Este capítulo analiza la estructura ocupacional del sector Hostelería en el Principado de Asturias con el fin de identificar:

- Las profesiones que lo conforman.
- Los cambios, necesidades y previsiones empresariales relativos a sus plantillas así como a la captación y formación de sus nuevos trabajadores.

Actualmente, conviven diversos sistemas de clasificación de ocupaciones y cualificaciones:

- Clasificación Internacional Uniforme de ocupaciones.
- Clasificación Nacional de Actividades Económicas.
- Clasificación Nacional de Ocupaciones.
- Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- Convenios profesionales.
- Certificados de profesionalidad.

Estableciendo la correspondencia entre los distintos sistemas de clasificación y empleando como sistema principal el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, este estudio ha seleccionado las ocupaciones:

- Consideradas representativas y emblemáticas del sector de Hostelería en el Principado de Asturias.
- Que generan el mayor volumen de empleo y/o por experimentan en la actualidad, un fuerte desarrollo.

Las ocupaciones consideradas son las siguientes:

- Director/ a de hotel.
- Encargado/a de restaurante.
- Jefe/a de recepción.
- Gobernante/a
- Jefe/a de cocina
- Jefe/a de sala
- Jefe de animación
- Recepcionista
- Cocinero/a
- Sumiller
- Camarero/a de piso
- Camarero de sala
- Camarero/a de bar y restaurante
- Camarero/a de bar
- Animador/a turístico.
- Ayudante/a de cocina.
- Conserje

La ficha correspondiente a cada una de estas ocupaciones viene estructurada en tres partes:

a.- Ocupación:

Incluye la definición de la ocupación, de las competencias profesionales y de los aspectos más valorados en estos profesionales.

b.- Mercado:

Incluye información sobre el entorno y contexto de trabajo e información sobre tendencias de la ocupación a nivel de empleabilidad, previsiones futuras y perfiles más demandados.

c.- Formación:

Incluye los recursos formativos asociados a la ocupación y fuentes de consulta e información.

DIRECTOR / A DE HOTEL

OCUPACIÓN

Definición de la ocupación

Satisfacer la demanda laboral y desarrollar tareas de planificación, gestión, o dirección de empresas, organismos, e instituciones relacionadas con el sector turístico.

Competencias profesionales

- Gestionar y dirigir empresas de alojamiento turístico.
- Gestionar y dirigir los productos turísticos que se ofertan en el establecimiento.
- Planificar y gestionar los recursos turísticos del establecimiento.
- Gestionar y dirigir las dotaciones de ocio del establecimiento.
- Realizar labores de gestión y apoyo en la organización de eventos, congresos y salones profesionales.

Aspectos que se valoran**Aspectos específicos:**

- Manejar aplicaciones informáticas de apoyo a la actividad.
- Manejar sistemas de información y gestión.
- Conocimiento de la estructura del mercado turístico.
- Conocimientos de Economía turística, Contabilidad financiera y de costes.
- Conocimiento de Derecho de Contratación y Consumo turístico.

Aspectos generales:

- Principalmente: Capacidad de liderazgo, Capacidad de resolución de problemas, Responsabilidad e integridad, Capacidad de análisis.
- Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación.

DIRECTOR / A DE HOTEL

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, en empresas de alojamiento, restauración, de comercialización, de distribución de productos turísticos y de ocio. En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente como director, o gerente del establecimiento.

Actividades productivas

- Definición de la estructura organizativa del área directiva , en su caso, y del establecimiento.
- Definición de los objetivos estratégicos de la empresa.
- Definición de la política de precios.
- Análisis presupuestario, previsión de gastos y análisis de los resultados.
- Evolución de la viabilidad económica de la actividad y de nuevos productos a diseñar.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Descendente

Nº Demandantes parados: Ascendente

Índice de empleabilidad: MEDIO

Puestos de trabajo relevantes

- Director del establecimiento.
- Gerente del establecimiento.
- Subdirector del establecimiento.

DIRECTOR / A DE HOTEL

FORMACIÓN

Formación universitaria

- Diplomado en Turismo

Formación transversal

- Informática
- Administración, gestión y comercialización.
- Segunda lengua extranjera.
- Tercera lengua extranjera.
- Procesos en la industria del sector
- Prevención de riesgos laborales

Ver: www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

ENCARGADO / A DE RESTAURANTE	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación	
Administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica	
Competencias profesionales	
- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa. - Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa. - Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa, y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes... - Planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y realizar el control de su explotación. - Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos:	
- Administración de establecimientos de restauración. - Procesos de pastelería y restauración - Procesos de cocina - Procesos de servicio - Marketing en restauración	
Aspectos generales:	
- Dominio de nuevas tecnologías - Dominio de las funciones de control de todo el proceso productivo - Flexibilidad y capacidad de adaptación según el tipo de establecimiento	

ENCARGADO / A DE RESTAURANTE

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, en el área de elaboración y servicio de alimentos y bebidas del sector hostelería y restauración, también puede integrarse en el sector de la repostería artesanal, industrias agroalimentarias y establecimientos comerciales de alimentos y bebidas.

Desarrollara su actividad en pequeña, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas, que pueden formar parte de una oferta mas amplia (Alojamientos turísticos y no turísticos como hospitales, salas de fiesta...)

Actividades productivas

- Diseño y comercialización de ofertas gastronómicas
- Administración de establecimientos, áreas o departamentos de restauración
- Gestión de los subsistemas que componen el sistema de restauración
- Manipulación y transformación de alimentos

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: MEDIO

Puestos de trabajo relevantes

- Jefe de Econmato y Bodega
- Jefe de comedor
- Director de restauración o banquetes
- Jefe de compras
- Director de producción
- Director de alimentos y bebidas
- Responsable de alimentación en un catering

ENCARGADO / A DE RESTAURANTE	FORMACIÓN
Formación profesional	
FORMACIÓN REGLADA	
- Técnico Superior en Restauración (Ciclo de Grado Superior) - Código: HOT34	
FORMACIÓN CONTINUA	
- Restauración típica. Diversificación turismo rural Código: THRSRT	
- Preparación y presentación de buffet Código: THRS1P	
FORMACIÓN OCUPACIONAL	
- Procesador de Catering Código: THXX4B	
Formación transversal	
- Lengua extranjera	
- Relaciones en el entorno de trabajo	
- Prevención de riesgos laborales	
- Formación y orientación laboral	
- Segunda lengua extranjera	
Ver: www.educastur.princast.es tematico.princast.es/trabajastur	

JEFE / A DE RECEPCION	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación Administrar el área de alojamiento, a partir de los objetivos generales del establecimiento, asegurando la acogida y atención del cliente y la correcta prestación de los servicios del área.	
Competencias profesionales - Planificar y controlar el área de alojamiento. - Organizar, ejecutar y supervisar el servicio de recepción, conserjería y comunicaciones. - Organizar, ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales. - Organizar y supervisar el servicio de pisos, áreas públicas, lavandería y lencería, prestando asistencia técnica y operativa	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos: - Contratar, formar, despedir, organizar y supervisar al personal doméstico. - Comprar o controlar las compras, el almacenamiento y distribución de suministros y provisiones. - Velar por el bienestar general de las personas en las instituciones donde éstas residen. - Vigilar la conservación del mobiliario y del edificio. - Puede colaborar en las tareas propias del personal a sus órdenes	
Aspectos generales:	
Principalmente: Iniciativa de organización, Capacidad de coordinación entre áreas	
Otros aspectos valorados: Integración en el equipo de mandos intermedios del establecimiento, Trabajo en equipo / Cooperación	

JEFE / A DE RECEPCION

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, principalmente, en el sector hostelería y turismo, dentro del área de alojamiento, en los departamentos de recepción conserjería, comunicaciones, pisos y áreas públicas.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Organización del trabajo de un grupo de técnicos a su cargo
- Supervisión de las tareas encomendadas a cada técnico
- Coordinación entre departamentos del establecimiento (mantenimiento-restauración-control de calidad...)
- Solución de las demandas y quejas producidas en el trato con el cliente
- Emisión de informes a requerimiento de sus superiores

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: MEDIO

Puestos de trabajo relevantes

- Director del área de alojamiento
- Jefe de Recepción
- Jefe de reservas
- Recepcionista
- Gobernante / Subgobernante
- Encargado de lavandería y lencería
- Promotor de alojamiento

JEFE / A DE RECEPCION

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico Superior en Alojamiento** (Ciclo de Grado Superior) - Código: HOT32

FORMACIÓN CONTINUA

- **Fidelización de clientes en el sector hotelero** – Código: THXX3N
- **Protocolo en hostelería** – Código: THXX02

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Gobernanta/e** – Código: THAL20
- **Recepcionista de hotel** – Código: THAL10 y THAL06
- **Atención al cliente** – Código: THXX30

Formación transversal

- **Lengua extranjera**
- **Relaciones en el entorno de trabajo**
- **Prevención de riesgos laborales**
- **Formación y orientación laboral**
- **Segunda lengua extranjera**

Ver: www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

GOBERNANTE / A	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación Planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades realizadas en pisos, habitaciones, áreas de servicio y publicas, lavandería-lencería, especialmente por lo que hace referencia a limpieza, preparación, conservación de dichas dependencias y su contenido (mobiliario, enseres, lencería, elementos decorativos, alfombras, cortinas, instalaciones y maquinaria), optimizando los recursos materiales y humanos de que dispone para ofrecer la mejor calidad de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta los objetivos establecidos.	
Competencias profesionales - Planificar y controlar el área de alojamiento. - Organizar y supervisar el servicio de lavandería y lencería. - Organizar y supervisar el servicio de pisos y áreas publicas. - Prestar asistencia técnica en cualquiera de los servicios anteriores	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos: - Manejar aplicaciones informáticas de apoyo a la actividad. - Manejar aplicaciones informáticas a nivel usuario. - Conocer y desarrollar procedimientos de mejora continua y control de calidad del producto y servicio. - Conocer el uso y mantenimiento de las instalaciones, equipos y maquinaria del área. - Conocimiento de optimización para la gestión de compras, aprovisionamiento y stock.	
Aspectos generales: Principalmente: capacidad de liderazgo, capacidad de organización, planificación y dirección de grupos. Facilidad de trato con el cliente. Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación.	

GOBERNANTE / A

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional en cualquier establecimiento Hotelero, en el área de pisos, dentro del departamento de alojamiento, supervisa y organiza el trabajo de las camareras/os de pisos.

En función del tipo y tamaño de la empresa, se distinguen dos grados de responsabilidad correspondientes a gobernante (desempeña su labor en todas las áreas del establecimiento) y subgobernante (desarrolla funciones de gobernante por áreas ya sean pisos o áreas publicas).

Actividades productivas

- Chequeo de control de entradas y salidas de clientes.
- Supervisar los trabajos realizados por camareras de piso o limpiadoras.
- Controlar el estado de limpieza y conservación de las habitaciones, mobiliario y enseres.
- Atención de quejas y reclamaciones y resolución de las mismas.
- Planificación de turnos de trabajo.
- Prever necesidades de personal y selección del mismo.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Ascendente

Índice de empleabilidad: ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Gobernante de Hotel.
- Gobernante de pisos.
- Gobernante de áreas publicas.
- Gobernante de lavandería.

GOBERNANTE / A	FORMACIÓN
	Formación profesional FORMACIÓN REGLADA - Técnico Superior en Alojamiento (Ciclo de Grado Superior) - Código: HOT32 FORMACIÓN OCUPACIONAL - Certificado de Profesionalidad de Gobernanta/e de hotel - Código: THAL20 Formación transversal - Legislación. - Gestión de calidad. - Seguridad e higiene en el trabajo - Gestión medioambiental - Prevención de riesgos laborales - Organización de empresas hoteleras Ver: www.educastur.princast.es tematico.princast.es/trabajastur

JEFE / A DE COCINA

OCUPACIÓN

Definición de la ocupación

Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas prácticas de seguridad e higiene.

Competencias profesionales

- Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.
- Preparar y presentar platos y postres utilizando las técnicas más idóneas.
- Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.
- Montar servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos.

Aspectos que se valoran**Aspectos específicos:**

- Manipulación, almacenamiento y conservación de todo tipo de alimentos.
- Elaboración de preparaciones culinarias diversas y bebidas no alcohólicas.
- Elaboración de los principales productos de la pastelería y repostería.
- Limpieza de equipos e utensilios de trabajo.

Aspectos generales:

- Capacidad de adaptación a las nuevas tendencias alimenticias.
- Gran versatilidad, para poder actualizarse en el conocimiento y manejo de nuevas tecnologías de los equipos de producción y de aplicaciones informáticas de control de procesos.
- Alto sentido de integración y cooperación en equipo.
- Necesidad de calma en su actuación y adaptación a difíciles circunstancias del entorno físico de un puesto de trabajo.

JEFE / A DE COCINA

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, principalmente en el área de elaboración de alimentos y bebidas del sector hostelería y restauración, aunque también podrá incorporarse al sector de la industria agroalimentaria y establecimientos comerciales de alimentos y bebidas.

En general, desarrollara su actividad en pequeños medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración y servicio de alimentos y bebidas. Asimismo es una figura idónea para el autoempleo.

Actividades productivas

- Definición de ofertas gastronómicas.
- Aprovisionamiento y control de consumos.
- Manipulación y transformación de alimentos y bebidas , utilizando equipos propios de restaurante y bar.
- Conocimiento de las materias primas, equipos y maquinaria.
- Atención al cliente.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Jefe de partida.
- Cocinero en cualquier tipo de establecimiento o alojamiento.
- Empleado del departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades...

JEFE / A DE COCINA

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico en cocina** (Ciclo de Grado Medio) – Código: HOT21

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Cocinero** (Plan FIP 2005) -Código: THRS20
- **Cocina regional** (Plan FSE 2005) - Código: THRS1M
- **Catering y dietética** (Plan FSE 2005) - Código: THXX2D

FORMACIÓN CONTINUA

- **Cocina al vacío** (Plan FSE 2005) - Código: THRS1R
- **Cocina asturiana** (Plan FORCEM 2005) - Código: THRS20CA
- **Repostería para restauración** (Plan FORCEM 2005) - Código: THRS20RE

Formación transversal

- **Lengua extranjera**
- **Relaciones en el entorno de trabajo**
- **Prevención de riesgos laborales**
- **Formación y orientación laboral**
- **Elaboraciones y productos culinarios**

Ver: www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

JEFE / A DE SALA	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación	
Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y practicas de seguridad e higiene.	
Competencias profesionales	
- Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa. - Preparar y realizar las actividades de preservación, servicio y servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. - Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, combinados y platos a la vista del cliente. - Confeccionar ofertas gastronómicas. - Realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. - Preparar y presentar bebidas. - Asesorar sobre bebidas.	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos:	
- Profesionales que puedan desarrollar diferentes funciones con gran capacidad de adaptación. - Conocimientos de nuevas tecnologías aplicadas a la conservación de la regeneración de productos alimentarios. - Conocimientos técnicos sobre gastronomía, enología. - Conocimientos de nutrición y dietética.	
Aspectos generales:	
- Elegancia y pulcritud. - Versatilidad y adaptación. - Cooperación y espíritu de equipo.	

JEFE / A DE SALA

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, principalmente en el área de servicio de alimentos y bebidas del sector de hostelería y restauración, restauración comercial, bares, cafeterías, integrado en un equipo de trabajo con miembros de su misma cualificación.

Desarrollara su actividad en pequeña, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración o servicio de alimentos y bebidas, que pueden formar parte de una oferta mas amplia (Alojamientos turísticos y no turísticos como hospitales, salas de fiesta...).

Actividades productivas

- Puesta a punto de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas.
- Información al cliente.
- Preparación de comidas rápidas, platos a la vista del cliente y bebidas.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de servicios sencillos (catering, self-service o análogos).

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Maitre.
- Jefe de rango.
- Jefe de sector.
- Barman.
- Sumiller.
- Cafetero.
- Cocinero de un establecimiento catalogado en el grupo de establecimiento de restauración evolutiva.
- Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.
- Tripulante de cabina de pasajeros (auxiliar de vuelos).

JEFE / A DE SALA	FORMACIÓN
Formación profesional	
FORMACIÓN REGLADA	
- Técnico en servicios de restaurante y bar (Ciclo de Grado Medio) – Código: HOT23	
FORMACIÓN CONTINUA	
- Sumiller (Plan FORCEM 2005) - Código: THRS61	
- Sumiller avanzado (Plan FORCEM 2005) – Código: THRS62	
- Restauración típica. Diversificación turismo rural (Plan FORCEM 2005) - Código: THRSRT	
FORMACIÓN OCUPACIONAL	
- Operaciones básicas de restaurante-bar (Plan FSE 2005) – Código: THRS1G	
Formación transversal	
- Lengua extranjera	
- Relaciones en el entorno de trabajo	
- Prevención de riesgos laborales	
- Formación y orientación laboral	
- Segunda lengua extranjera	
Ver: www.educastur.princast.es tematico.princast.es/trabajastur	

JEFE / A DE ANIMACION	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación	
Administrar pequeñas empresas, áreas o departamentos de animación, definir, promocionar y adaptar la programación general de actividades coordinándolas con los restantes servicios del establecimiento donde desempeña su función.	
Competencias profesionales	
- Organizar, planificar y gestionar una pequeña empresa de actividades de tiempo libre y socioeducativas. - Organizar actividades de animación de veladas y espectáculos. - Enseñar y dinamizar juegos y actividades físicas recreativas. - Organizar, actividades de animación cultural.	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos:	
- Manejar aplicaciones informáticas de apoyo a la actividad. - Diseño de productos y servicios acordes con las tendencias y necesidades del mercado y el entorno. - Técnicas de marketing operacional. - Técnicas de comunicación y habilidades sociales. - Lenguas extranjeras.	
Aspectos generales:	
Principalmente: Dotes de comunicador y relaciones publicas, Creatividad, Conversador. Trato agradable y educado. Liderazgo y organización.	
Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación.	

JEFE / A DE ANIMACION

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, principalmente en el sector de Hostelería y Turismo, aunque puede tener espacio profesional en la animación y orientación del tiempo libre dentro de los servicios a la comunidad...

Puede ejercer como autónomo, siendo sus principales empresas contratantes la hostelería tradicional, camping, ciudades de vacaciones, turismo de aventura....

Actividades productivas

- Elaboración de programas de animación.
- Elaborar presupuestos de ejecución para programas de animación y hacer el seguimiento de los resultados de las actividades realizadas.
- Organización de fiestas y otros tipos de eventos lúdicos de entretenimiento.
- Planificación, seguimiento y control del material necesario para las actividades.
- Desarrollar la promoción de las actividades.
- Manejar los materiales y equipos necesarios para la actividad.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Técnico en planificación turística.
- Organizador y gestor de actividades de tiempo libre y socioeducativas.
- Promotor turístico.
- Guía local.
- Dinamizador de juegos y actividades físicas y recreativas.
- Relaciones publicas.
- Técnico en organización de ferias y eventos.

JEFE / A DE ANIMACION

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico Superior en Animación Turística** (Ciclo de Grado Superior)

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Animador Turístico** –Código: THAN10

Formación transversal

- Animación en el ámbito turístico.
- Lengua extranjera.
- Segunda lengua extranjera.
- Actividades y recursos culturales.
- Formación en centro de trabajo
- Formación y orientación laboral
- Técnicas de comunicación para animación
- Prevención de riesgos laborales

Ver: www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

RECEPCIONISTA	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación	
Satisfacer, siguiendo las normas de calidad del establecimiento, las necesidades del cliente en cuanto a reservas, asistencia e información, atendiendo las comunicaciones, realizando para ello funciones administrativas, de facturación y comerciales.	
Competencias profesionales	
- Organizar y gestionar el servicio de recepción en empresas de hostelería. - Organizar y negociar el servicio de conserjería en establecimientos hoteleros. - Organizar, gestionar e intervenir en el servicio de comunicación de instituciones hoteleras.	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos:	
- Conocer los sistemas informatizados de gestión. - Conocimientos de TIC (Internet, telefonía móvil...). - Conocimiento de sistemas de comunicación interdepartamental (intranet). - Conocimientos en prevención de riesgos laborales propios de la ocupación. - Conocimiento de técnicas de protocolo	
Aspectos generales:	
Principalmente: Capacidad de comunicación y atención al cliente. Aptitud orientada a la calidad. Trato agradable y educación. Buena apariencia. Capacidad de organización. Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación.	

RECEPCIONISTA

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, como autónomo desde sus propias empresas, o en las áreas de recepción de grandes y medianas empresas dedicadas a la Hostelería. Existirá una subordinación directa con el jefe de recepción.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Preparar las llegadas de clientes, Recepción y acogida de los clientes y Gestión de salidas de los mismos.
- Operar el libro de recepción, el diario de producción y las cuentas de clientes. Efectuar cobros y movimientos de caja. Cambiar divisa.
- Atención al cliente. Atención de quejas y reclamaciones. Resolución de problemas.
- Custodia y deposito de clientes. Control de archivos de clientes.
- Realización de informes y estadísticas.
- Comercialización del servicio de alojamiento.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Jefe de Recepción.
- Recepcionista.
- Conserje.
- Telefonista.
- Atención al cliente

RECEPCIONISTA

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico Superior en Alojamiento** (Ciclo de Grado Superior) – Código: HOT32

FORMACIÓN CONTINUA

- **Fidelización de clientes en el sector hotelero** - Código: THXX3N
- **Protocolo en hostelería** - Código: THXX02
- **Protocolo y Organización** de eventos en establecimientos hoteleros – Código: THAL0A

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Certificado de profesionalidad de Recepcionista de hotel** – Código: THAL10 y THAL06
- **Atención al cliente** - Código: THXX30
- **Gestor de eventos** - Código: THID1B

Formación transversal

- **Introducción al turismo.**
- **Calidad de servicio y atención al cliente**
- **Prevención de riesgos laborales**
- **Lengua Extranjera**

Ver: www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

COCINERO / A

OCUPACIÓN

Definición de la ocupación

Elaborar platos incluidos en las ofertas culinarias (menús cortos...) según las necesidades y características de los clientes, teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y normas para lograr los objetivos de rentabilidad y calidad fijados, organizando y desarrollando asimismo las actividades relacionadas con la preparación y puesta a punto de su área de trabajo, los equipos, materiales, herramientas, utensilios, materias primas y producto.

Competencias profesionales

- Administrar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.
- Preparar y presentar elaboraciones básicas, platos elementales, productos de pastelería y repostería.
- Elaborar y presentar platos para servicios tipo "Buffet, "Self-Service" o análogos.
- Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa

Aspectos que se valoran

Aspectos específicos:

- Conocimientos en Gastronomía internacional.
- Conocimientos en Dietética y nutrición.
- Conocimiento de nuevas tecnologías y maquinaria.
- Conocimiento en técnicas de presentación y decoración de platos.
- Conocimiento de la normativa higiénico-sanitaria.

Aspectos generales:

Principalmente: Productividad, flexibilidad funcional, puntualidad, capacidad de resolución de problemas, Actitud respetuosa hacia las normas de seguridad e Higiene en el Trabajo.

Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación.

COCINERO / A

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, como autónomo desde sus propias empresas, o en las áreas de cocina de grandes y medianas empresas dedicadas a la Restauración. Existirá una subordinación directa con el jefe de cocina o en su caso con el jefe de partida.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Elaborar platos y comidas.
- Preparar salsas.
- Limpiar y preparar los alimentos de forma previa a su almacenamiento y cocinado.
- Almacenar productos en las condiciones adecuadas.
- Valorar la calidad de las materias primas y productos alimenticios

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Descendente

Nº Demandantes parados: Ascendente

Índice de empleabilidad: MEDIO-ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Jefe de partida
- Jefe de cocina
- Cocinero
- Marmitón
- Auxiliar de cocina

COCINERO / A

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico Superior en Restauración** (Ciclo de Grado Superior) - Código: HOT34
- **Técnico en cocina** (Ciclo de Grado Medio) - Código: HOT21

FORMACIÓN CONTINUA

- **Restauración típica. Diversificación turismo rural** – Código: THRSRT
- **Preparación y presentación de buffet** – Código: THRS1P
- **Cocina al vacío** (Plan FSE 2005) - Código: THRS1R
- **Cocina asturiana** (Plan FORCEM 2005) – Código: THRS20CA
- **Repostería para restauración** (Plan FORCEM 2005) – Código: THRS20RE

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Procesador de Catering** - Código: THXX4B
- **Certificado de profesionalidad de cocinero** - Código: THRS20
- **Cocinero** (Plan FIP 2005) – Código: THRS20
- **Cocina regional** (Plan FSE 2005) - Código: THRS1M
- **Catering y dietética** (Plan FSE 2005) – Código: THXX2D

Formación transversal

- **Introducción al turismo y hostelería**
- **Seguridad e Higiene en el trabajo**
- **Prevención de riesgos laborales**
- **Francés básico para cocina**

Ver:

www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

SUMILLER	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación	
Realizar de forma cualificada el servicio de vinos y otras bebidas, atendiendo a los clientes de manera autónoma y responsable.	
Competencias profesionales	
- Participara en el trabajo de la bodega. - Participara en la elaboración de de cartas de vinos. - Aconsejara al cliente en la elección de caldos y otras bebidas. - Colaborar en el pedido en todo lo relacionado con las bebidas. - Cuidar de la conservación de la bodega y de aquellos utensilios de la misma.	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos:	
- Conocimientos en enología y viticultura. - Conocimientos en gestión de bodega. - Conocimiento en productos de sobremesa, destilados. aguardientes y caldos. - Ingles a nivel básico. - Atención al cliente.	
Aspectos generales:	
Principalmente: Orientación al cliente, Actitud hacia la limpieza y el orden.	
Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo/Flexibilidad funcional.	

SUMILLER

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, principalmente, en el sector hostelería y turismo, dentro del área de restauración.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en el área de bodega y sala o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Recepción y revisión de las entregas del proveedor,
- Clasificación, almacenamiento y vigilancia de los caldos y demás bebidas.
- Elaborar la carta de vinos y bebidas.
- Aconsejar al cliente en la elección de las bebidas conforme a los alimentos escogidos.
- Planificar, organizar y controlar la bodega.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Camarero de Sala.
- Camarero de Barra.
- Escanciador.

SUMILLER

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico en servicios de restaurante y bar** (Ciclo de Grado Medio) - Código: HOT23
- **Ayudante de Camarero y Bar** (Programa de Garantía Social) - Código HTARB

FORMACIÓN CONTINUA

- **Sumiller** – Código: THRS61
- **Sumiller Avanzado** – Código: THRS62

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Sumiller** – Código: THRS60

Formación transversal

- Seguridad e higiene en el trabajo.
- Calidad de servicio y atención al cliente.
- Inglés.
- Prevención de riesgos laborales.

Ver:

www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

CAMARERO / A DE PISOS

OCUPACIÓN

Definición de la ocupación

Realizar la limpieza y puesta a punto de las habitaciones (hoteles, apartamentos, residencias, etc.), en todas sus posibles dependencias, así como de las áreas comunes de pisos, cuidando el buen estado de instalaciones y mobiliario. Entregar objetos olvidados por los clientes, cumplimentar las hojas de trabajo, comunicar las anomalías detectadas, mediante los procedimientos y técnicas establecidas por la gobernanta o superior, para ofrecer una alta calidad en cuanto a limpieza e higiene y perfecto uso de las instalaciones.

Competencias profesionales

- Puesta a punto de las habitaciones y áreas de piso.
- Limpieza y mantenimiento de superficies, mobiliario, elementos complementarios y accesorios.
- Cumplimentar las hojas de trabajo.
- Comunicar las anomalías detectadas a su superior.

Aspectos que se valoran**Aspectos específicos:**

- Conocimientos en primeros auxilios.
- Conocimientos de normas de prevención de riesgos laborales.
- Inglés a nivel básico.
- Atención al cliente.

Aspectos generales:

Principalmente: Orientación al cliente, Trabajo orientado hacia la tarea a corto y medio plazo y actitud hacia la limpieza y el orden.

Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Flexibilidad funcional.

CAMARERO / A DE PISOS

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, principalmente, en el sector hostelería y turismo, dentro del área de alojamiento, en los departamentos de, pisos y áreas publicas.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Limpiar y mantener habitaciones, pasillos y office.
- Limpiar y adecuar las habitaciones libres.
- Mantener niveles de stock en el área.
- Recoger lencería utilizada.
- Aprovisionar minibares.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: MEDIO

Puestos de trabajo relevantes

- Encargado/a de sección (lavandería, plancha, lencería).

CAMARERO / A DE PISOS

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico Superior en Alojamiento** (Ciclo de Grado Superior) – Código: HOT32

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Certificado de profesionalidad de Camarero/a de pisos** – Código: THAL30
- **Lencero, Lavadero, Planchador** - Código: THAL30

Formación transversal

- Seguridad e higiene en el trabajo.
- Calidad de servicio y atención al cliente.
- Inglés para pisos.
- Prevención de riesgos laborales.
- Introducción al turismo y a la hostelería.

Ver:

www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

CAMARERO / A DE SALA	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación	
Realizar la puesta a punto del comedor restaurante y atender y servir a los clientes, cumpliendo las normas establecidas en cada situación y utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo nivel de calidad y rentabilidad.	
Competencias profesionales	
- Asesorar sobre alimentos y presentarlos. - Presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos combinados. - Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos. - Servir al cliente. - Montar servicio de mesas. - Atención al cliente durante su consumición.	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos:	
- Conocimiento en nuevas formas de facturación y cobro. - Conocimiento en preparación, presentación y conservación de diferentes topologías de alimentos. - Conocimiento de idiomas. - Conocimiento en formas de decoración, servicio y recogida de mesas.	
Aspectos generales:	
Principalmente: Carácter amable y capacidad de trato, Orientación al cliente. Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación. Actitud hacia la limpieza y el orden.	

CAMARERO / A DE SALA

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, dentro del sector de la Restauración (bares, Restaurantes, Cafeterías...) .Su ocupación se integra dentro del área de sala del establecimiento, existiendo una relación directa con el jefe de rango/sala o maitre.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Atender al cliente, quejas y Reclamaciones, así como cobrar los servicios.
- Servir bebidas y comidas en mesa.
- Preparar mostrador. Montar mesas.
- Preparar cubertería y vajilla.
- Tomar comandas.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Camarero de restaurante
- Jefe de rango
- Camarero de bodas y banquetes

CAMARERO / A DE SALA

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico en servicios de restaurante y bar** (Ciclo de Grado Medio) – Código: HOT23
- **Ayudante de Camarero y Bar** (Programa de Garantía Social) – Código HTARB

FORMACIÓN CONTINUA

- **Restauración típica. Diversificación turismo rural** (Plan FORCEM 2005) – Código: THRSRT

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Certificado de Profesionalidad de Camarero de Restaurante y Bar** – Código: THRS40
- **Camarero de Bodas y Banquetes** – Código: THRS10

Formación transversal

- Seguridad e Higiene en el Trabajo
- Manipulador de alimentos
- Calidad de servicio y atención al cliente
- Prevención de riesgos laborales
- Inglés para restaurante y bar

Ver:

www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

CAMARERO / A DE RESTAURANTE Y BAR

OCUPACIÓN

Definición de la ocupación

Realizar la puesta a punto del comedor restaurante y atender y servir a los clientes, cumpliendo las normas establecidas en cada situación y utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo nivel de calidad y rentabilidad.

Competencias profesionales

- Realizar el aprovisionamiento y controlar los consumos.
- Asesorar sobre alimentos, prepararlos y presentarlos.
- Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos combinados.
- Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos.
- Preparar y presentar platos a la vista del cliente.

Aspectos que se valoran**Aspectos específicos:**

- Conocimiento en nuevas formas de facturación y cobro.
- Conocimiento en preparación, presentación y conservación de diferentes topologías de alimentos.
- Conocimiento de idiomas.
- Conocimiento en formas de decoración, servicio y recogida de mesas.

Aspectos generales:

Principalmente: Carácter amable y capacidad de trato, Orientación al cliente.

Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación.
Actitud hacia la limpieza y el orden

CAMARERO / A DE RESTAURANTE Y BAR

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, dentro del sector de la Restauración (bares, Restaurantes, Cafeterías...). Su ocupación se integra dentro del área de sala del establecimiento, existiendo una relación directa con el jefe de rango/sala o maitre.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Atender al cliente, quejas y Reclamaciones, así como cobrar los servicios.
- Servir bebidas y comidas en mesa.
- Preparar mostrador. Montar mesas.
- Preparar cubertería y vajilla.
- Tomar comandas.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Camarero de restaurante
- Jefe de rango

CAMARERO / A DE RESTAURANTE Y BAR

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico en servicios de restaurante y bar** (Ciclo de Grado Medio) – Código: HOT23
- **Ayudante de Camarero y Bar** (Programa de Garantía Social) – Código HTARB

FORMACIÓN CONTINUA

- **Restauración típica. Diversificación turismo rural** (Plan FORCEM 2005) – Código: THRSRT

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Certificado de Profesionalidad de Camarero de Restaurante y Bar** – Código: THRS40
- **Camarero de Bodas y Banquetes**- Código: THRS10

Formación transversal

- **Introducción al turismo y hostelería**
- **Seguridad e Higiene en el Trabajo**
- **Manipulador de alimentos**
- **Calidad de servicio y atención al cliente**
- **Prevención de riesgos laborales**
- **Ingles para restaurante y bar**

Ver:

www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

CAMARERO / A DE BAR	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación Realizar la puesta a punto del bar/cafetería, y atender y servir a los clientes, cumpliendo las normas establecidas en cada situación y utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo nivel de calidad y rentabilidad.	
Competencias profesionales - Realizar el aprovisionamiento y controlar los consumos. - Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas. - Preparar y presentar aperitivos sencillos. - Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de bebidas. - Preparar y presentar bebidas a la vista del cliente.	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos: - Conocimiento en nuevas formas de facturación y cobro. - Conocimiento en enología y otras bebidas. - Conocimiento en preparación, presentación y conservación de diferentes topologías de bebidas, combinados y cócteles. - Conocimiento de idiomas.	
Aspectos generales: Principalmente: Carácter amable y capacidad de trato, Orientación al cliente. Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación. Actitud hacia la limpieza y el orden.	

CAMARERO / A DE BAR

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, dentro del sector de la Restauración (bares, Restaurantes, Cafeterías...) . Su ocupación se integra dentro del área de sala del establecimiento, existiendo una relación directa con el jefe de rango/sala.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Atender al cliente, quejas y Reclamaciones, así como cobrar los servicios.
- Servir bebidas en barra.
- Preparar la barra.
- Preparar la vajilla.
- Tomar comandas.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Barman
- Coctelero
- Cafetero
- Sumiller
- Escanciador

CAMARERO / A DE BAR

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico en servicios de restaurante y bar** (Ciclo de Grado Medio) – Código: HOT23
- **Ayudante de Camarero y Bar** (Programa de Garantía Social) – Código HTARB

FORMACIÓN CONTINUA

- **Sumiller** (Plan FORCEM 2005) – Código: THRS61
- **Sumiller avanzado** (Plan FORCEM 2005) - Código: THRS62

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Certificado de Profesionalidad de Camarero de Restaurante y Bar** - Código: THRS40

Formación transversal

- Introducción al turismo y hostelería
- Seguridad e Higiene en el Trabajo
- Manipulador de alimentos
- Calidad de servicio y atención al cliente
- Prevención de riesgos laborales
- Inglés para restaurante y bar

Ver: www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

ANIMADOR / A TURISTICO

OCUPACIÓN

Definición de la ocupación

Responsabilizarse del entretenimiento de los clientes adultos e infantiles, del establecimiento, mediante el desarrollo de actividades deportivas y de ocios (juegos, concursos, fiestas...).

Competencias profesionales

- Organizar, planificar y gestionar una pequeña empresa de actividades de tiempo libre y socioeducativas.
- Ejecutar actividades de animación de veladas y espectáculos.
- Enseñar y dinamizar juegos y actividades físicas recreativas.
- Ejecutar actividades de animación cultural.

Aspectos que se valoran**Aspectos específicos:**

- Manejar aplicaciones informáticas de apoyo a la actividad.
- Conocer al cliente y atención según protocolo.
- Aplicar y manejar instrumentos propios de la actividad
- Técnicas de comunicación y habilidades sociales.
- Lenguas extranjeras.

Aspectos generales:

Principalmente: Dotes de comunicador y relaciones publicas, Creatividad, Conversador. Trato agradable y educado. Liderazgo y organización

Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación.

ANIMADOR / A TURISTICO

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, principalmente en el sector de Hostelería y Turismo, aunque puede tener espacio profesional en la animación y orientación del tiempo libre dentro de los servicios a la comunidad. Jerárquicamente se integra en el área de animación quedando subordinadas sus tareas a la decisión del Jefe de Animación.

Puede ejercer como autónomo, siendo sus principales empresas contratantes la hostelería tradicional, camping, ciudades de vacaciones, turismo de aventura...

Actividades productivas

- Planificar actividades (hora, lugar, desarrollo de la actividad...).
- Hacer el seguimiento de los resultados de las actividades realizadas.
- Organización de fiestas y otros tipos de eventos lúdicos de entretenimiento.
- Ejecutar juegos y concursos.
- Desarrollar la promoción de las actividades.
- Manejar los materiales y equipos necesarios para la actividad.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO-MUY ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Técnico en planificación turística.
- Organizador de actividades de tiempo libre y socioeducativas.
- Guía local.
- Dinamizador de juegos y actividades físicas y recreativas.
- Relaciones públicas.
- Técnico en ejecución de ferias y eventos

ANIMADOR / A TURISTICO

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico Superior en Animación Turística** (Ciclo de Grado Superior) –

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Animador Turístico** - Código: THAN10

Formación transversal

- Introducción al turismo y hostelería
- Seguridad e Higiene en el Trabajo
- Manipulador de alimentos
- Calidad de servicio y atención al cliente
- Prevención de riesgos laborales
- Inglés para restaurante y bar

Ver:

www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

AYUDANTE / A DE COCINA	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación	
Es el responsable de las condiciones de limpieza y orden del menaje y de las áreas de trabajo en cocina. Para ello, se encarga del fregado de la batería y limpieza de todos los enseres y utillaje en uso.	
Competencias profesionales	
- Realizar la limpieza de los instrumentos, maquinaria, fogones y de la cocina en general. - Colocación de mercancías en el almacén. - Preparación y limpieza de los alimentos. - Realizar la recogida de basuras y tratamiento de residuos. - En la medida de lo posible, colaborar junto al cocinero en la elaboración de platos.	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos:	
- Nuevas tecnologías y maquinaria. - Topología de productos y géneros de alimentación y bebidas. - Técnicas de manipulación y conservación de alimentos. - Normativa higiénico-sanitaria - Seguridad en el trabajo y Primeros auxilios.	
Aspectos generales:	
Principalmente: Productividad, flexibilidad funcional, puntualidad, Actitud respetuosa hacia las normas de seguridad e Higiene en el Trabajo Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación.	

AYUDANTE / A DE COCINA

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional, en las áreas de cocina de grandes y medianas empresas dedicadas a la Restauración. Existirá una subordinación directa con el cocinero.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Fregar el menaje.
- Limpiar los enseres de cocina.
- Limpiar los áreas de trabajo.
- Almacenar los materiales y productos de limpieza.
- Manipular alimentos.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO-MUY ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Cocinero
- Marmitón
- Ayudante de Cocina
- Auxiliar de Cocina

AYUDANTE / A DE COCINA

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico en cocina** (Ciclo de Grado Medio) - Código: HOT21

FORMACIÓN CONTINUA

- **Restauración típica. Diversificación turismo rural** – Código: THRSRT
- **Preparación y presentación de buffet** - Código: THRS1P
- **Cocina al vacío** (Plan FSE 2005) – Código: THRS1R
- **Cocina asturiana** (Plan FORCEM 2005) - Código: THRS20CA
- **Repostería para restauración** (Plan FORCEM 2005) - Código: THRS20RE

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Procesador de Catering** - Código: THXX4B
- **Certificado de profesionalidad de cocinero** – Código: THRS20
- **Cocinero** (Plan FIP 2005) – Código: THRS20
- **Cocina regional** (Plan FSE 2005) – Código: THRS1M
- **Catering y dietética** (Plan FSE 2005) – Código: THXX2D

Formación transversal

- **Seguridad e Higiene en el trabajo**
- **Prevención de riesgos laborales**

Ver:

www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

CONSERJE	OCUPACIÓN
Definición de la ocupación	
Satisfacer, siguiendo las normas de calidad del establecimiento, las necesidades del cliente en cuanto a asistencia e información, atendiendo las comunicaciones	
Competencias profesionales	
- Realizar labores auxiliares a la recepción. - Realizar tareas auxiliares de atención del cliente. - Atender comunicaciones Telefónicas. - Custodia y Ordenamiento de equipajes.	
Aspectos que se valoran	
Aspectos específicos:	
- Conocer los sistemas informatizados de gestión. - Conocimientos de TIC (Internet, telefonía móvil...). - Conocimiento de sistemas de comunicación interdepartamental (intranet). - Conocimientos en prevención de riesgos laborales propios de la ocupación. - Conocimiento de técnicas de protocolo.	
Aspectos generales:	
Principalmente: Capacidad de comunicación y atención al cliente. Aptitud orientada a la calidad. Trato agradable y educación. Buena apariencia. Capacidad de organización.	
Otros aspectos valorados: Identificación con la empresa y Trabajo en equipo / Cooperación.	

CONSERJE

MERCADO

Mercado de trabajo. Empresas y actividades productivas

Empresas. Este profesional desarrolla su actividad profesional en las áreas de recepción de grandes y medianas empresas dedicadas a la Hostelería. Existirá una subordinación directa con el recepcionista.

En función del tipo y tamaño de la empresa se especializará en un área específica o desarrollará su trabajo con un carácter polivalente.

Actividades productivas

- Preparar las llegadas de clientes
- Operar el libro de recepción
- Atención al cliente.
- Custodia y deposito de clientes.

Mercado de trabajo. Tendencias (2 últimos años)

Nº Personas contratadas: Ascendente

Nº Demandantes parados: Descendente

Índice de empleabilidad: ALTO-MUY ALTO

Puestos de trabajo relevantes

- Recepcionista.
- Conserje.
- Telefonista.
- Atención al cliente

CONSERJE

FORMACIÓN

Formación profesional

FORMACIÓN REGLADA

- **Técnico Superior en Alojamiento** (Ciclo de Grado Superior) – Código: HOT32

FORMACIÓN CONTINUA

- **Fidelización de clientes en el sector hotelero** – Código: THXX3N
- **Protocolo en hostelería** - Código: THXX02
- **Protocolo y Organización de eventos en establecimientos hoteleros** - Código: THAL0A

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **Certificado de profesionalidad de Recepcionista de hotel** – Código: THAL10 y THAL06
- **Atención al cliente** - Código: THXX30
- **Gestor de eventos** - Código: THID1B

Formación transversal

- **Introducción al turismo.**
- **Calidad de servicio y atención al cliente**
- **Prevención de riesgos laborales**
- **Lengua Extranjera**

Ver:

www.educastur.princast.es
tematico.princast.es/trabajastur

6 :: FORMATIVOS DEL SECTOR. RECURSOS DE HOSTELERÍA DE ASTURIAS

La oferta formativa de carácter profesional destinada al sector hostelero del Principado de Asturias se estructura en:

- Formación Profesional Específica o Reglada.
- Formación Profesional Ocupacional.
- Formación Profesional Continua.

6.1. Formación Profesional Específica o Reglada

Bajo esta denominación se engloban los estudios de Formación Profesional de carácter inicial, se accede a ellos tras finalizar los estudios de la ESO o del Bachillerato.

La formación Profesional Específica comprende una serie de Ciclos Formativos estructurada en dos niveles, con sus correspondientes titulaciones.

- Ciclos Formativos de Grado Superior obteniéndose el título de "Técnico Superior en..."
- Ciclos Formativos de Grado Medio obteniéndose el título de "Técnico en..."

Los Ciclos Formativos tienen como objetivo dotar al alumnado de un conocimiento de habilidades, capacidades y actitudes que le permita incorporarse en un futuro al mundo laboral para desempeñar el ejercicio profesional correspondiente.

Estos Ciclos Formativos se estructuran en Módulos:

- Módulos Profesionales.
- Módulos Transversales.
- Módulos de Formación y Orientación Laboral.
- Módulos de Formación en Centros de Trabajo.

Los dos primeros varían según el perfil profesional correspondiente, los dos últimos, tienen carácter obligatorio en los dos Ciclos Formativos.

Dentro de este apartado se incluyen los Programas de Garantía Social o de Iniciación Profesional que van dirigidos a jóvenes entre 16 y 21 años que no hayan alcanzado la titulación en ESO ni posean titulación alguna de Formación Profesional.

La finalización de estos programas, otorga un certificado con el cual podrá acceder al mercado laboral o bien presentarse a la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio.

Durante el curso académico 2005-06 se ofertan en el Principado de Asturias distintas titulaciones:

- 48 de Técnico Superior (Ciclos Formativos de Grado Superior).
- 34 de Técnico (Ciclos Formativos de Grado Medio).
- 29 Programas de Garantía Social.

Para obtener información ampliada y actualizada de la oferta formativa de Ciclos Formativos de Grado Superior/Medio y de los Programas de Iniciación Profesional (Garantía Social) en el Principado de Asturias, que se imparten durante el curso académico 2005-06, es posible dirigirse a:

- Servicio de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente de la Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias.

- Institutos de Educación Secundaria (IES) de la red pública.
- www.educastur.princast.es/reglada

La oferta en el Principado en Hostelería y Turismo 2005-2006, se estructuró en las siguientes Especialidades:

Dos especialidades de Grado Superior en el Sector:

- HOT32 Alojamiento.
- HOT34 Restauración.

- Dos especialidades de Grado Medio:

- HOT21 Cocina.
- HOT23 Servicios de Restaurante y Bar.

- Dos Programas de Garantía Social:

- Ayudante de Cocina.
- Ayudante de Restaurante y Bar.

El total de alumnos en el curso 2005-2006 en la actividad de Hostelería y Turismo fue de 221 alumnos en Ciclo de Grado Superior y 291 en Ciclo de Grado Medio, de los cuales el 37% eran Varones y el 63% mujeres.

En cuanto a los Programas de Garantía Social, del total de los alumnos que recibieron formación, el 46% fueron varones y el 54% mujeres.

Los IES que imparten formación en el Principado de Asturias, en especialidades que interesan al Sector de Hostelería, quedan recogidos en el siguiente cuadro:

Clave	Grado Superior	Centro Educativo	Teléfono
HOT32	Alojamiento	IES "Escuela De Hostelería Y Turismo" Gijón	985348628
HOT34	Restauración	IES "Escuela De Hostelería Y Turismo" Gijón	985348628
HOT34	Restauración	IES De Pravia Pravia	985821133
Clave	Grado Medio	Centro Educativo	Teléfono
HOT21	Cocina	IES De Aller Moreda	985480469
HOT21	Cocina	IES De Pravia Pravia	985821133
HOT21	Cocina	IES "Leopoldo Alas Clarín" Oviedo	985207364
HOT21	Cocina	IES "Escuela De Hostelería Y Turismo" Gijón	985348628
HOT21	Cocina	IES "Marqués De Casariego" Tapia De Casariego	985628017
HOT21	Cocina	IES De Llanes Llanes	985540111
HOT21	Servicios de Restaurante y Bar	IES "Escuela De Hostelería Y Turismo" Gijón	985348628
Clave	Iniciación Profesional	Centro Educativo	Teléfono
AC	Ayudante de Cocina	IES "Escuela De Hostelería Y Turismo" Gijón	985348628
ARB	Ayudante de Restaurante-Bar	IES De Llanes Llanes	985540111
ARB	Ayudante de Restaurante-Bar	IES "Escuela De Hostelería Y Turismo" Gijón	985348628

Incluida en el Formación Reglada, se formaron en Centros de Trabajo (FCT):

- 134 alumnos de Ciclo de Grado Superior, de los cuales 15 fueron varones y 119 mujeres.
- 93 alumnos de Ciclo de Grado Medio, de los cuales 44 fueron varones y 49 mujeres.

6.2. Formación Profesional Ocupacional

La Formación Profesional Ocupacional, incluye el conjunto de acciones formativas dirigidas a los distintos colectivos de personas desempleadas para facilitar su inserción laboral.

Dentro de este apartado se distingue la formación impartida a través de:

- Escuelas Taller
- Casas de Oficios
- Talleres de Empleo
- Plan FIP (Plan Nacional de Formación e Inserción Laboral)
- FSE (Fondo Social Europeo)

A lo largo del año 2005, en el Principado de Asturias se han desarrollado las siguientes acciones formativas:

- 73 proyectos dentro del Programa de Escuelas Taller, Casas de Oficios y Talleres de Empleo.
- 1161 acciones formativas dentro del Plan FIP y del FSE

Para obtener información ampliada y actualizada de la oferta formativa de Programas de Escuelas Taller, Casas de Oficios y Talleres de Empleo y Cursos de Formación Profesional Ocupacional en el Principado de Asturias, es posible dirigirse a:

- Servicio de Formación Ocupacional y Continua de la Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias.
- Área de Formación de la red pública de Oficinas de Empleo.
- www.educastur.princast.es/fp/ocupacional
- www.trabajastur.princast.es

Por especialidades, la estructura de esta oferta formativa en el periodo 2005/06, fue la siguiente:

- Lencero / Lavadero / Planchador.
- Recepcionista de Hotel.
- Buffet.
- Cocinero.
- Gestor de Eventos.
- Operaciones Básicas de Cocina.
- Servicios Integrales de Hostelería.
- Camarero.
- Sumiller.
- Gobernante de Hotel.
- Jefe de Sala.
- Operaciones Básicas de Restaurante y Bar

Se impartieron 62 cursos, con un total de 799 alumnos.

El Plan FIP (Plan Nacional de Formación e Inserción Laboral) se centro en Langreo con un total de 7 cursos:

Distribución de cursos FIP 2005- 2006

(Tabla 58)

Fuente: memoria de actividades fp 2005. Dirección general de formación profesional del principado de asturias

Especialidad	Cursos	Alumnos	Localidad
1. Camarero de restaurante y bar	3	36	Langreo
2. Cocinero	4	48	Langreo
3. Cocinero	2	24	Gijón

Los talleres de Empleo en su Especialidad formativa de “Cocina / Catering”, formaron a 10 alumnos.

Por último, la Formación Ocupacional con Practicas No Laborales se cubrió con un total de 46 alumnos (8 varones y 38 mujeres).

6.3. Formación Profesional Continua

La Formación Profesional Continua desarrolla el conjunto de acciones formativas dirigidas a trabajadores de Pymes o Autónomos, cuyos contenidos están adaptados a los requerimientos del puesto de trabajo y cuyo principal objetivo es la mejora de la capacidad y entorno productivo a través de la adaptación a las nuevas tecnologías de gestión y producción.

Estas acciones formativas se enmarcan dentro de las convocatorias de:

- FSE (Fondo Social Europeo).
- FORCEM (Fundación para la Formación Continua).

En el Principado de Asturias existe una amplia oferta de acciones de Formación Profesional Continua, entre las que se incluyen:

- 970 acciones formativas dentro de la convocatoria del FORCEM y de la convocatoria del FSE para asalariados.
- 30 acciones formativas dirigidas a trabajadores autónomos.
- 32 acciones formativas para trabajadores de empresas de Economía Social.

Para obtener información ampliada y actualizada de la oferta formativa la oferta formativa de acciones de Formación Profesional Continua en el Principado de Asturias, es posible dirigirse a:

- Servicio de Formación Ocupacional y Continua de la Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias.
- Área de Formación de la red pública de Oficinas de Empleo.
- www.educastur.princast.es/fp/continua
- www.trabajastur.princast.es

La oferta de formación profesional continua en el Principado de Asturias, en la rama de Hostelería y Turismo, en el curso 2005-2006, se estructuró en las siguientes especialidades desarrolladas en un total de 13 cursos en los que participaron 181 alumnos:

- Buffet
- Cocinero
- Monitor de Turismo Activo.
- Cafés e Infusiones
- Camarero
- Sumiller
- Restauración
- Mantenimiento de Hoteles

Las entidades colaboradoras para la ejecución de las acciones formativas fueron principalmente las siguientes:

- Sindicato Comisiones Obreras (CC.OO.)
- Sindicato Unión General de Trabajadores (UGT)
- Unión de Cooperativas Agrarias del Principado de Asturias (UCAPA)
- Federación Asturiana de Empresarios (FADE)

El siguiente cuadro refleja la oferta formativa del curso 2005-2006, en el Principado de Asturias.

Hostelería						
Fuente: Memoria de actividades FP 2005. Dirección General de Formación Profesional del Principado de Asturias						
Modalidad Formativa	Especialidad	Código	Municipio	Alumnado	Horas	Centro /Organismo
Ciclo Formativo de GRADO SUPERIOR	Restauracion	HOT34	Pravia	30	2000	IES de Pravia
	Restauracion	HOT34	Gijón	30	2000	IES "Escuela de Hosteleria y Turismo"
	Alojamiento	HOT34		30	2000	
Ciclo Formativo de GRADO MEDIO	Cocina	HOT21	Pravia	30	2000	IES de Pravia
	Cocina	HOT21	Aller	30	2000	IES "Valle de Aller"
	Cocina	HOT21	Gijón	30+30	2000	IES "Escuela de Hosteleria y Turismo"
	Servicios de restaurante y bar	HOT23		30	1400	
	Cocina	HOT21	Tapia de Casariego	30	2000	IES "Marques de Casariego"
	Cocina	HOT21	Llanes	30	2000	IES de Llanes
Programa de GARANTÍA SOCIAL	Cocina	HOT21	Oviedo	30	2000	IES "Leopoldo Alas Clarín"
	Ayudante de cocina	HTAC	Gijón	30	1000	IES "Escuela de Hosteleria y Turismo"
	Ayudante de restaurante y bar	HTARB		30	1000	
	Ayudante de restaurante y bar	HTARB	Llanes	30	1000	IES de Llanes

(continuación)

Modalidad Formativa		Especialidad	Código	Municipio	Alumnado	Horas	Centro /Organismo
Plan FIP 2005	Formación Profesional Ocupacional (desempleado)	CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR	THRS40	Avilés	13	530	Clara Isabel Fernández Conde
		JEFE DE SALA / MAITRE	THRS50		13	670	
		COCINERO	THRS20		13	750	Escuela de Hostelería de Aviles SL.
		CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR	THRS40	Pravia	13	730	IES de Pravia
		CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR	THRS40	Aller	13	195	IES "Valle de Aller"
		COCINERO	THRS20		15	235	
		RECEPCIONISTA DE HOTEL	THAL10	Mieres	13	670	British Berkley College SL.
		COCINERO	THRS20	Langreo	13+13	750	Centro Nacional de Formación Ocupacional de Langreo
		ANIMADOR TURÍSTICO	THAN10	Gijón	8	1920	Ayuntamiento de Gijón
		CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR	THRS40		13	730	Hostelcur SL.
		COCINERO	THRS20		12	875	Centro Nacional de Formación Ocupacional de Gijón
		CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR	THRS40	Tapia de Casariego	13	210	IES "Marques de Casariego"
		CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR	THRS40	Parres	13	530	Pedro Antonio Martínez Collado
		COCINERO	THRS20	Cangas de Onís	13	750	Hotel "Los Lagos de Covadonga"
		COCINERO	THRS20	Llanes	10	965	Centro de educación de adultos "Posada"
		RECEPCIONISTA DE HOTEL	THAL10	Cangas de Onís	13	550	Hotel "Los Lagos de Covadonga"

(continuación)

Modalidad Formativa		Especialidad	Código	Municipio	Alumnado	Horas	Centro /Organismo
Plan FIP 2005		CAMARERA DE PISOS	THAL30	Oviedo	13	335	Fundación Escuela de Hostelería "Principado de Asturias"
		CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR	THRS40		13	830	
		CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR	THRS40		13	830	
		CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR	THRS40		13	540	Restaurante " Casa Fermín"
		COCINERO	THRS20		13	750	Fundación Docente de Mineros Asturianos FUNDOMA
					13	750	Fundación Escuela de Hostelería "Principado de Asturias"
					13	330	
		GOBERNANTE DE HOTEL	THAL20		13	660	
		SUMILLER	THRS60		13	415	Asociación de mujeres para la reinserción laboral (XURTIR)
		SERVICIOS INTEGRALES DE HOSTELERÍA	THXX3S	Corvera de Asturias	8	350	
FSE 2005		CAMARERO DE BODAS Y BANQUETES	THRS10	Laviana	12	80	FADE
		COCINA REGIONAL	THRS1M	Mieres	15	150	
		CAMARERO DE BODAS Y BANQUETES	THRS10	Navia	12	80	
		AYUDANTE DE CAMARERO DE RESTAURANTE / BAR	THXX47	Gijón	13	150	Centro de iniciativas "SOLIDARIDAD Y EMPLEO"
		OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTES Y BARES	THRS1G	Coaña	12	300	UGT

Formación Profesional Ocupacional (desempleado)

(continuación)								
Modalidad Formativa	Especialidad	Código	Municipio	Alumnado	Horas	Centro /Organismo		
FSE 2005	RECEPCIONISTA DE HOTEL LLANES	THXX0000001	Llanes	12	420	UGT		
	RECEPCIONISTA DE HOTEL	THAL06	Rivadesella	14	420			
	CAMARERA DE PISOS	THALOC	Oviedo	10	33	FADE		
	CAMARERO DE BODAS Y BANQUETES	THRS10		12+12	80			
	COCINA REGIONAL	THRS1M		15+15	150			
	GESTOR DE EVENTOS	THID1B	15	350	Asociación para el desarrollo de la formación en Asturias (ADEFA)			
	SERVICIO DE BANQUETES Y BUFFET PARA DESEMPLEADOS	THRS1L	15	97	Fundación Escuela de Hostelería “Principado de Asturias”			
	FSE 2005	GESTIÓN INFORMATIZADA DE PYMES DE HOSTELERÍA	THXX3Q	Gijón	10	36	FADE	
LA COCINA AL VACIO		THRS1R	15		30	Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón		
LOS CAFÉS Y LAS INFUSIONES		THXX3V	15		30			
BUFFET PRÁCTICO EN ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS Y HOTELEROS		THRS1K	Oviedo	13	57	Fundación Escuela de Hostelería “Principado de Asturias”		
CAMARERO DE BODAS Y BANQUETES		THRS1N		12	80	FADE		
COCINA AL VACÍO		THRS1J		13	52	Fundación Escuela de Hostelería “Principado de Asturias”		
COCINA TRADICIONAL ASTURIANA		THXX05		13	95			
DECORACIÓN DE SALONES EN ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS		THXX3N	16	12	FADE			

(continuación)

Formación Continua (ocupados)						
Modalidad Formativa	Especialidad	Código	Municipio	Alumnado	Centro /Organismo	
FSE 2005	DIRECCIÓN DE FOOD AND BEVERAGE	THXTHRS1I	Oviedo	13	Fundación Escuela de Hostelería "Principado de Asturias"	
	FIDELIZACIÓN DE CLIENTES EN EL SECTOR HOTELERO	THXX3M		14	FADE	
	HABILIDADES DIRECTIVAS Y DE COMUNICACIÓN PARA GERENTES Y DIRECTORES DE HOTEL	THAL07		17		
	MANTENIMIENTO DE HOTELES	THAL09		15		
	PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BUFFET	THRS1P		15		
	PROTOCOLO EN HOSTELERÍA	THXX02		13	Fundación Escuela de Hostelería "Principado de Asturias"	
	PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS EN ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS	THAL0A		17	FADE	
	SUMILLER	THXX06		13	Fundación Escuela de Hostelería "Principado de Asturias"	
	RESTAURACIÓN TÍPICA	THRSRT		10	Unión de cooperativas agrarias del Principado de Asturias (UCAPA)	
	SUMILLER	THRS61		15	CC.OO.	
PORCEM 2005	SUMILLER AVANZADO	THRS62		15		
	RESTAURACIÓN TÍPICA	THRSRT	Coaña	10	Unión de cooperativas agrarias del Principado de Asturias (UCAPA)	
	COCINA ASTURIANA	THRS20CA	Llanes	15	CC.OO.	
	REPOSTERÍA PARA RESTAURACIÓN	THRS20RE	Cangas de Onís	15		

7 :: NECESIDADES DE FORMACIÓN EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR DE HOSTELERÍA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

En el sector hostelero del Principado de Asturias, los umbrales de cualificación para desempeñar una ocupación son cada vez más elevados. Por otra parte, las cualificaciones adquiridas rápidamente devienen insuficientes e incluso obsoletas y un gran número de nuevas aptitudes y habilidades son requeridas para desempeñar un puesto de trabajo.

Ello genera en las empresas, de forma constante, nuevas necesidades de formación de sus plantillas. El análisis y seguimiento de las mismas constituye un elemento de base para la planificación y diseño de nuevos recursos formativos orientados a este sector productivo.

En la actualidad, las empresas del sector hostelero de Asturias desarrollan sus acciones formativas principalmente en las propias instalaciones de las empresas.

El envío de personal a algún centro especializado para participar en cursos de especialización es poco frecuente y se realiza en las empresas de mayores dimensiones.

Resulta relativamente frecuente también, el desarrollo de acciones formativas en las dependencias de distribuidores de maquinaria y equipamientos adquiridos por las empresas y cuyo manejo requiere el reciclaje del personal.

La mayoría de las acciones formativas son desarrolladas por personal externo y sólo en las empresas de mayores dimensiones, la formación es impartida por personal propio perteneciente a otros departamentos de la empresa.

Las principales causas que dan origen a las necesidades de formación en las empresas de hostelería del Principado de Asturias son, por orden de importancia, las siguientes:

- 1.- La elevada rotación del personal contratado, unida a la insuficiente formación del nuevo personal.
- 2.- La insuficiente formación de base del personal más joven.
- 3.- Los reajustes internos de personal impuestos por las necesidades de crecimiento de la plantilla en temporada alta.
- 4.- La innovación tecnológica y los consiguientes cambios en las competencias claves de los distintos puestos de trabajo, así como la reorganización del trabajo y las instalaciones
- 5.- La evolución registrada en los servicios ofertados por las empresas y los consiguientes cambios en las competencias de las principales ocupaciones del sector.

Las acciones formativas desarrolladas por las empresas del sector de Hostelería del Principado de Asturias se caracterizan por siguientes rasgos básicos:

- 1.- El gasto medio en formación por parte de estas empresas es muy bajo y en muchas de ellas, principalmente en las de menos dimensión, prácticamente nulo.
- 2.- En las grandes empresas, son los operarios-empleados y los técnicos y especialistas de nivel intermedio, los colectivos a los que va destinada la mayoría de las acciones formativas realizadas.
- 3.- El personal de categorías superiores y directivo de las grandes empresas participa principalmente en acciones formativas de corta duración (una jornada) tales como Jornadas, Seminarios, etc

4.- En las pequeñas empresas de carácter familiar, son los trabajadores autónomos titulares del negocio, el colectivo al que va destinada la mayoría de las acciones formativas realizadas.

5.- La motivación existente hacia la formación es mayor entre el personal más cualificado que considera la formación como un elemento imprescindible para mantener la competitividad de la empresa en el mercado.

6.- De cara a los próximos años, la mayoría de las empresas prevén un aumento de las acciones formativas con el fin de mantener la competitividad de sus recursos humanos. Dichas acciones formativas deben incidir tanto en la especialización y actualización de los actuales profesionales del sector, como en la formación básica de nuevos trabajadores.

7.- Para ello, las acciones formativas destinadas a los profesionales del sector deben ajustarse a las siguientes características:

- La oferta formativa debe disponer de cursos de formación básica (Nivel de iniciación) y cursos especializados, destinados a la cualificación y reciclaje de los profesionales experimentados.
- Los cursos deben tener una duración media de 20 a 40 horas y ser principalmente presenciales.
- Los cursos deben desarrollarse principalmente, en los periodos anuales con menor actividad empresarial (Primer trimestre del año).
- Por su contenido, los cursos debe estar adaptados a la realidad de la empresa hostelera asturiana y en la medida de los posible, especialmente destinados a un determinado subsector de actividad (Hoteles, Restauración, camping, etc ...). Ello requiere una sustancial mejora de la cualificación y especialización del profesorado.

8.- Las necesidades de formación de carácter prioritario para las empresas hosteleras del Principado de Asturias afectan principalmente a las siguientes áreas de la empresa:

a.- Formación básica:

- Dirección de empresa familiar.
- Recepcionista para empresas de hostelería.
- Atención telefónica.
- Atención al cliente.
- Puesta a punto de barra y sala.
- Operaciones de bar.
- Operaciones de restaurante.
- Camarero/a de piso.
- Cocina básica.

b.- Formación especializada:

b.1.- Gestión:

- Aplicación de las TIC´s a la gestión de los establecimientos de hostelería:
 - Ofimática básica aplicada a empresas de hostelería.
 - Ofimática avanzada aplicada a empresas de hostelería.
 - Internet y correo electrónico para empresas de hostelería.
 - Programas de gestión de hoteles.
 - Programas de gestión de camping.
 - Programas de gestión cafeterías y restaurantes.

- Gestión de los recursos humanos en las empresas de hostelería:

- Gestión de personal.
- Dirección de equipos en las empresas de hostelería.
- Prevención de riesgos laborales.

- Administración de empresas de hostelería:

- Gestión contable informatizada.
- Control de costes en empresas de hostelería.
- Fiscalidad para PYMES.

- Calidad:

- Gestión de la calidad en empresas de hostelería.
- Indicadores de calidad.
- Auditoría interna de calidad.

- Gestión comercial:

- Marketing para pequeñas empresas de hostelería.
- Gestión comercial y fidelización de clientes.
- Técnicas de planificación comercial.

- Idiomas:

- Inglés para hostelería (Nivel de iniciación).
- Inglés para el hostelería (Nivel avanzado).

b.2.- Cocina:

- Elaboración de platos.
- Técnicas especializadas de cocina:
 - Cocina al vacío.
 - Postres y repostería.
 - Elaboración de tapas y pinchos.
 - Cocina rápida y elaboración de precocinados.
- Cocina regional.
- Catering.
- Las nuevas tendencias en la cocina.
- Nutrición y dietética.
- Manipulación de alimentos de alto riesgo.
- Manipulación de alimentos.
- Higiene alimentaria.

b.3.- Restaurante:

- Gestión de banquetes.
- Organización de servicios especiales: buffet.
- Servicio de vinos.
- Cata de vinos.

b.5.- Otros servicios:

- Relaciones públicas y protocolo.
- Gestión de eventos en establecimientos hosteleros.
- Animación turística.
- Interiorismo en el sector hostelero.

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Pág.

Gráfico 1	19
Recepción de visitantes e ingresos por turismo	
Gráfico 2	20
Cuota de mercado 2005 y previsión 2020	
Gráfico 3	21
Numero de empresas por sectores en la U.E.	
Gráfico 4	22
Empleo por sectores en la U.E.	
Gráfico 5	22
Distribución de empresas por sectores	
Gráfico 6	23
Distribución del empleo por sectores	
Gráfico 7	23
Distribución de las empresas por dimensión	
Gráfico 8	24
Valor añadido por sectores. EU-25	
Gráfico 9	25
Evolución del número de alojamientos turísticos en al U.E.	
Gráfico 10	26
Pernotaciones en alojamientos turísticos de la U.E. por procedencia	
Gráfico 11	26
Dimensión de las empresas	
Gráfico 12	27
Dimensión de las empresas (restauración)	
Gráfico 13	30
Turismo extranjero. Mercados emisores	
Gráfico 14	31
Turismo extranjero. Distribución del gasto total por países emisores	
Gráfico 15	32
Principales vías de acceso de los turistas extranjeros	
Gráfico 16	32
Forma de organizar el viaje	
Gráfico 17	33
Utilización de internet para organizar el viaje	
Gráfico 18	33
Distribución del turismo extranjero según tipo de alojamiento hotelero/extrahotelero	
Gráfico 19	34
Distribución del turismo extranjero según tipo de alojamiento concreto	
Gráfico 20	34
Turismo extranjero. Gasto total por tipo de alojamiento	
Gráfico 21	37
Alojamiento hotelero. Tejido empresarial según nº de asalariados	
Gráfico 22	38
Alojamiento hotelero. Tejido empresarial según su fiscalidad	
Gráfico 23	40
Pernotaciones según procedencia de no residentes	
Gráfico 24	40
Pernotaciones según procedencia de residentes	
Gráfico 25	41
Distribución de las pernoctaciones por comunidad autónoma de los campistas españoles	
Gráfico 26	41
Distribución de las pernoctaciones por comunidad autónoma de los campistas extranjeros	
Gráfico 27	42
Restauración. Distribución de las empresas según el número medio de trabajadores.	
Gráfico 28	43
Restauración. Distribución de las empresas según su forma jurídica	

Gráfico 29	43
Restaurantes. Distribución por categorías	
Gráfico 30	44
Restauración. Distribución de las empresas según su dimensión	
Gráfico 31	44
Restauración. Distribución de las empresas según su forma jurídica	
Gráfico 32	45
Cafeterías. Distribución por categorías	
Gráfico 33	50
Hoteles de 4 y 5 estrellas. Distribución de la facturación por líneas de negocio	
Gráfico 34	51
Hoteles de 4 y 5 estrellas. Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 35	51
Hoteles de 4 y 5 estrellas. Integración empresarial	
Gráfico 36	53
Hoteles de 3 estrellas. Distribución de la facturación por líneas de negocio	
Gráfico 37	53
Hoteles de 3 estrellas. Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 38	54
Hoteles de 3 estrellas. Integración empresarial	
Gráfico 39	55
Hoteles de 2 estrellas. Distribución de la facturación por líneas de negocio	
Gráfico 40	56
Hoteles de 2 estrellas. Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 41	56
Hoteles de 2 estrellas. Integración empresarial	
Gráfico 42	58
Hoteles de 1 estrella. Distribución de la facturación por líneas de negocio	
Gráfico 43	58
Hoteles de 1 estrella. Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 44	59
Hoteles de 1 estrella. Integración empresarial	
Gráfico 45	45
Hostales. Distribución de la facturación por líneas de negocio	
Gráfico 46	61
Hostales. Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 47	61
Hostales. Integración empresarial	
Gráfico 48	63
Pensiones. Distribución de la facturación por líneas de negocio	
Gráfico 49	64
Pensiones. Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 50	64
Hostales. Integración empresarial	
Gráfico 51	66
Hoteles rurales. Distribución de la facturación por líneas de negocio	
Gráfico 52	67
Hoteles rurales. Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 53	67
Hoteles rurales. Integración empresarial	
Gráfico 54	69
Albergues. Distribución de la facturación por líneas de negocio	
Gráfico 55	70
Albergues distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 56	70
Albergues. Integración empresarial	
Gráfico 57	72
Campings. Distribución de la facturación por líneas de negocio	

Gráfico 58	73
Campings. Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 59	73
Campings. Integración empresarial	
Gráfico 60	75
Restaurantes. Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 61	76
Distribución de los establecimientos por forma jurídica	
Gráfico 62	82
Distribución de población activa en el sector servicios	
Gráfico 63	82
Distribución de la población ocupada en la industria turística	
Gráfico 64	83
Sector de hostelería. distribución de población ocupada por actividades	
Gráfico 65	83
Alojamiento turístico. Distribución de la población ocupada por sexo	
Gráfico 66	84
Restauración. Distribución de la población ocupada por sexo	
Gráfico 67	84
Alojamiento turístico. Distribución de la población ocupada por edad	
Gráfico 68	85
Restauración. Distribución de la población ocupada por edad	
Gráfico 69	85
Alojamiento turístico. Distribución de la población ocupada por nivel de formación	
Gráfico 70	70
Restauración. Distribución de la población ocupada por nivel de formación	
Gráfico 71	71
Población activa por sectores de actividad en Asturias	
Gráfico 72	71
Evolucion de demandantes de empleo en Asturias	
Gráfico 73	89
Contratacion por sectores de actividad en Asturias	
Gráfico 74	90
Contratacion por sectores de actividad en Asturias	
Gráfico 75	92
Evolución de los contratos en Asturias (cnae 55)	
Gráfico 76	92
Evolución de las demandas en Asturias (cnae 55)	
Gráfico 77	93
Evolución de los demandantes por sexo en Asturias (cnae 55)	
Gráfico 78	93
Evolución de los contratos por sexo en Asturias (cnae 55)	
Gráfico 79	94
Evolución de los demandantes por edad en Asturias (cnae 55)	
Gráfico 80	94
Evolución de los contratos por edad en Asturias (cnae 55)	
Gráfico 81	95
Evolución de las demandas de extranjeros Asturias (cnae 55)	
Gráfico 82	95
Evolución de los contratos a extranjeros en Asturias (cnae 55)	
Gráfico 83	96
Evolución de los contratos a discapacitados en Asturias (cnae 55)	
Gráfico 84	96
Evolución de las demandas de discapacitados Asturias (cnae 55)	

ÍNDICE DE TABLAS

Pág.

Tabla 1	21
Evolución del numero de visitantes	
Tabla 2	21
Evolución de los ingresos por turismo	
Tabla 3	24
Alojamientos turísticos en la U.E.	
Tabla 4	25
Capacidad media y ocupación de los alojamientos turísticos en la Unión Europea	
Tabla 5	28
Sector de la restauración en la Unión Europea. Volumen de negocio	
Tabla 6	29
Indicadores turísticos España	
Tabla 7	29
Turistas extranjeros por comunidades autónomas de destino	
Tabla 8	30
Turismo extranjero. Gasto por Comunidad Autónoma de destino	
Tabla 9	31
Evolución del numero de turistas por país emisor	
Tabla 10	35
Numero de hoteles y hostales en España según categoría	
Tabla 11	36
Habitaciones en hoteles y hostales en España según categoría	
Tabla 12	36
Plazas en hoteles y hostales en España según categoría	
Tabla 13	37
Alojamiento hotelero. Índice de ocupacion	
Tabla 14	38
Evolucion del número de campamentos de turismo	
Tabla 15	39
Empleos generados en los campamentos de turismo según su categoría	
Tabla 16	39
Evolucion de plazas en campamentos de turismo	
Tabla 17	39
Campamentos de turismo índice de ocupación y estancia media	
Tabla 18	40
Pernotaciones en campamentos de turismo	
Tabla 19	42
Albergues turísticos españoles	
Tabla 20	42
Evolución de las pernoctaciones en los albergues españoles	
Tabla 21	46
Indicadores turísticos Principado de Asturias	
Tabla 22	47
Número de establecimientos por modalidad de alojamiento	
Tabla 23	47
Número de plazas ofertadas	
Tabla 24	48
Evolución del número de hoteles por categoría en Asturias	
Tabla 25	49
Número de habitaciones por categorías de hotel en Asturias	
Tabla 26	49
Evolución del número de plazas en hoteles de Asturias	
Tabla 27	50
Hoteles de 4 y 5 estrellas. Facturación media por establecimiento	

Tabla 28	52
Hoteles de 3 estrellas. Facturación media por establecimiento	
Tabla 29	55
Hoteles de 2 estrellas. Facturación media por establecimiento	
Tabla 30	57
Hoteles de 1 estrella. Facturación media por establecimiento	
Tabla 31	59
Evolución del número de hostales en Asturias	
Tabla 32	60
Evolución del número de plazas en hostales de Asturias	
Tabla 33	60
Hostales. Facturación media por establecimiento	
Tabla 34	62
Evolución del numero de pensiones en Asturias	
Tabla 35	62
Plazas en pensiones de Asturias	
Tabla 36	63
Pensiones. facturación media por establecimiento	
Tabla 37	65
Evolución del número de hoteles rurales en Asturias	
Tabla 38	65
Evolución del número de plazas en hoteles rurales en Asturias	
Tabla 39	66
Hoteles rurales. Facturación media por establecimiento	
Tabla 40	68
Evolución del número de albergues en Asturias	
Tabla 41	68
Evolución del número de plazas en albergues en Asturias	
Tabla 42	69
Albergues. Facturación media por establecimiento	
Tabla 43	71
Evolución del número de campings en Asturias	
Tabla 44	71
Evolución del número de plazas en camping en Asturias	
Tabla 45	72
Campings. Facturación media por establecimiento	
Tabla 46	74
Evolución del empresas de restauracion en Asturias	
Tabla 47	74
Evolución del número de locales de restauración en Asturias	
Tabla 48	75
Restaurantes. Distribución de las empresas según su nº de asalariados	
Tabla 49	75
Evolución de las empresas	
Tabla 50	76
Evolución del número de locales	
Tabla 51	76
Distribución de las empresas según su nº de asalariados	
Tabla 52	81
Sector de hostelería. Evolución del número de ocupados por actividad	
Tabla 53	88
Demandantes por ocupación	
Tabla 54	90
Contratos por ocupación	
Tabla 55	90
Datos básicos de la actividad hostelera (cnae 55) en Asturias	

Tabla 56	91
Datos básicos de la actividad hostelera (cnae 55) en Asturias	
Tabla 57	95
Revelo generacional	
Tabla 58	156
Distribución de cursos fip	

