



FACULTAD DE EDUCACIÓN

**MÁSTER PARA LA FORMACIÓN DEL PROFESORADO DE EDUCACIÓN
SECUNDARIA**

**“HOSTELERÍA Y TURISMO: ANÁLISIS DE LA
SITUACIÓN DE LA FAMILIA PROFESIONAL EN
CANTABRIA EN RELACIÓN AL TEJIDO EMPRESARIAL
DE LA REGIÓN”**

**“HOTEL INDUSTRY AND TOURISM: ANALYSIS OF THE
SITUATION OF THIS PROFESSIONAL FAMILY IN
CANTABRIA IN RELATION TO THE BUSINESS
NETWORK OF THE REGION”**

**José Juan Villanueva Lastra
Especialidad de Formación Profesional
Director Don Alfredo Carbajo del Val
Curso académico 2013-2014
16 de Junio de 2014**

ÍNDICE:

INTRODUCCIÓN: IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO.....	P 3
CAPÍTULO I: FORMACIÓN PROFESIONAL EN HOSTELERÍA Y TURISMO EN CANTABRIA.....	P 11
Ciclos de Formación Profesional Básica.....	P 17
Ciclos Formativos de Grado Medio.....	P 23
Ciclos Formativos de Grado Superior.....	P 28
CAPÍTULO II: PROPUESTA DE IMPLANTACIÓN DE CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ACORDE CON EL TEJIDO EMPRESARIAL DE CANTABRIA.....	P 35
CAPÍTULO III: CONCLUSIONES, LIMITACIONES Y LÍNEAS DE FUTURO.....	P 48
BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA.....	P 51
OTROS ÍNDICES.....	P 56
Índice de Tablas.....	P 57
Índice de Gráficos.....	P 58
Índice de Imágenes.....	P 59
ANEXO I: MÓDULO PROFESIONAL “GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN.....	P 60

RESUMEN:

Este trabajo busca aplicar los conocimientos adquiridos en el Máster para la Formación del Profesorado de la Universidad de Cantabria. En él, se analiza el sector turístico tanto en España como en Cantabria para dimensionarlo y se compara con la oferta educativa de la región. Como resultado el trabajo hace una propuesta de implantación de un Ciclo Formativo de Grado Superior que busca la adecuación de la oferta educativa al tejido empresarial existente para así mejorar la consecución del objetivo de insertar laboralmente a los alumnos que cursas estas enseñanzas.

PALABRAS CLAVE:

Familia Profesional “Hostelería y Turismo”, Tejido Empresarial, Sector Turístico, Hostelería, Formación Profesional, Formación Profesional Básica, Ciclos Formativos de Grado Medio, Ciclos Formativos de Grado Superior.

INTRODUCCIÓN. IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO.

IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO:

Uno de los principales retos a la hora de abordar estudios centrados en el turismo, es la delimitación de las actividades económicas que se entienden como turísticas y las que no. A fin de dimensionar bien este sector, desde múltiples organismos se ha entendido que las actividades turísticas se corresponden con las siguientes ramas de actividad contempladas en la Clasificación Nacional de Actividades Económicas en el año 2009:

- 55 y 56 Hostelería.
- 491 Transporte interurbano de pasajeros por ferrocarril.
- 493 Otro transporte terrestre de pasajeros.
- 501 Transporte marítimo de pasajeros.
- 503 Transporte de pasajeros por vías navegables interiores.
- 511 Transporte aéreo de pasajeros.
- 522 Actividades anexas al transporte.
- 791 Actividades de agencias de viajes y operadores turísticos.
- 771 Alquiler de vehículos de motor.
- 773 Alquiler de otra maquinaria, equipos y bienes tangibles.
- 799 Otros servicios de reservas.
- 900 Actividades de creación, artísticas y espectáculos.
- 910 Actividades de bibliotecas, archivos, museos y otras actividades culturales.
- 931 Actividades deportivas.
- 932 Actividades recreativas y de entretenimiento.

Debido al gran número y con el fin de poder estudiarlas de forma más ágil, las actividades han sido agrupadas en las ramas siguientes:

1. Hostelería: Servicios de alojamiento y Servicios de comidas y bebidas.
2. Transporte de viajeros.

3. Otras actividades turísticas: Agencias de viajes, Alquiler de vehículos, Actividades de creación, artísticas y de espectáculos, Actividades culturales y deportivas y Actividades recreativas.

Esta clasificación es conveniente contemplarla, puesto que a la hora de valorar la importancia del turismo en España, es necesario conocer qué actividades han sido las que se han estudiado y cuáles son a fin de poder contextualizar.

Una vez delimitada la actividad, hay que resaltar que la importancia de un sector se puede medir de diversas formas, pero este trabajo se centrará en la repercusión económica y el empleo que tiene el sector turístico tanto a nivel nacional como regional y así descubrir y poner en valor su importancia.

Atendiendo al Informe anual 2012 sobre empleo en el sector turístico del Instituto de Turismo de España, datos más actuales disponibles, conviene resaltar que el sector turístico español se vio favorecido por un crecimiento de la demanda internacional, al incrementarse tanto las llegadas de turistas internacionales como su gasto asociado. Por otro lado, el sector se ha visto perjudicado por la caída en la demanda del turismo nacional, como se puede deducir, por ejemplo, de los datos de la Encuesta de Ocupación Hotelera en referencia a los residentes en España, pero sin duda es el sector que mejor ha resistido los envites de la crisis económica. Esto se ve reflejado en el número de personas que estuvieron ocupadas en este sector durante ese año, así:

Tabla 1: Activos, Ocupados y Parados por Sectores Económicos 2012:

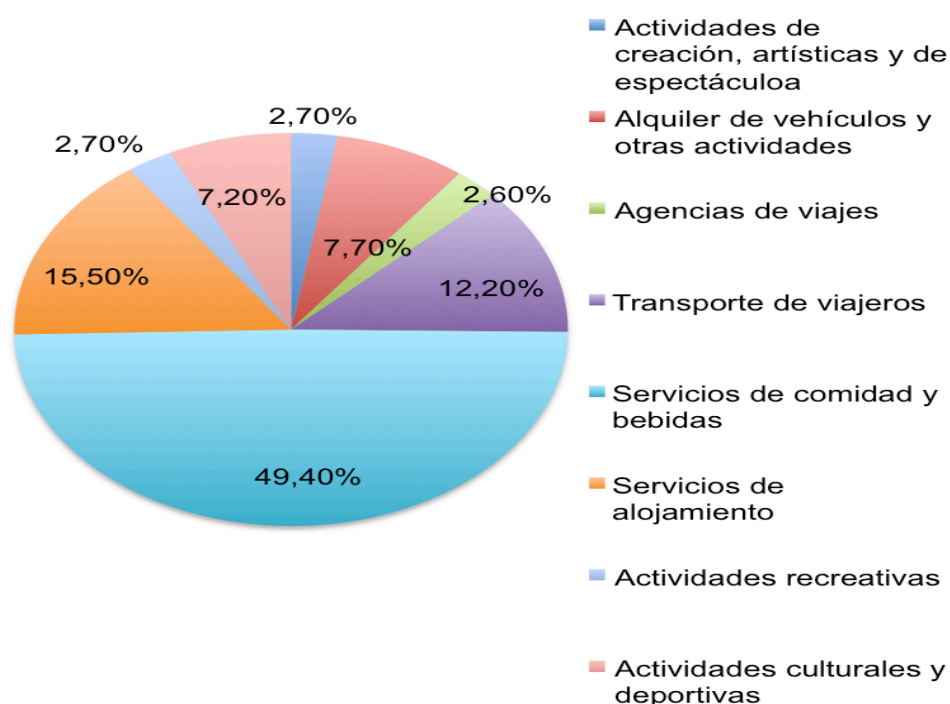
Sector	Activos	Ocupados	Parados
Agricultura	1.032.137	753.222	278.914
Industria	2.735.928	2.430.746	305.182
Construcción	1.576.941	1.147.560	429.381
Servicios	14.684.021	12.950.441	1.697.580
Sector Turístico	2.485.310	2.039.254	446.056
Total Economía	23.050.984	17.281.970	5.769.014

Fuente: Elaboración Propia a partir de los datos de la EPA realizada por el INE.

* En el total de la economía nacional se incluyen los parados en busca del primer empleo y parados de larga duración que están sin sectorizar.

Como se puede observar, el sector turístico tuvo ocupadas a más de dos millones de personas y supone el 11,8% del total de Ocupados, esto lo sitúa como uno de los principales sectores de la economía nacional, dando empleo a un gran número de personas incluso en uno de los peores años desde el punto de vista económico. Además, como se puede observar en el gráfico siguiente, atendiendo a las ramas de actividad, según este estudio, el 64,8% de los ocupados en el sector turístico estaba empleado en hostelería, de ellos los servicios de comidas y bebidas han sido la rama con mayor personal ocupado llegando al 1.006.579 personas, representando un 49,4% del total del empleo en el sector y los alojamientos que supusieron un 15,5%, 315.558 ocupados. Le siguen las denominadas otras actividades turísticas que tuvieron una representación del 22,9%, 467.336 ocupados y el transporte de viajeros con 249.781 personas ocupadas, un 12,2%.

Gráfico 1: Ocupados del Sector Turístico por Ramas de Actividad 2012.



Fuente: Elaboración Propia a partir de los datos de la EPA realizada por el INE.

Como se puede observar, de todas las ramas de actividad, la principal es la de alimentos y bebidas seguidas de servicios de alojamientos, dejando a las agencias de viajes con una representación del 2,6%. Estos datos son muy importantes a la hora de analizar la oferta educativa de la familia en Cantabria y nos servirá para ver si está formulada para dar respuesta a las necesidades del mercado laboral o por el contrario, si está formando a personas para empleos con poca perspectiva de empleabilidad.

Una vez analizada la importancia de este sector a nivel nacional, este trabajo se centra en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Así, y para seguir argumentando con datos óptimos para el estudio se cuenta con el Estudio del impacto Económico del Turismo sobre la Economía y el Empleo de Cantabria, Impactur, que hace un análisis que va desde el año 2007 al 2011. Así de él cabe destacar:

El Turismo generó en 2011, 1.326 millones de euros en Cantabria, lo que sitúa la aportación del turismo en la economía de Cantabria en el 10,0% del Producto Interior Bruto, dato muy similar al que aporta el sector a nivel nacional. De este total, los efectos directos, el dinero generados por las ramas de actividad que están en contacto directo con los propios turistas representaron en 2011 el 8,0% del PIB regional, dejando el 2,0% restante a los indirectos.

Atendiendo al Empleo generado por el turismo, el número de puestos de trabajo generados de manera directa e indirecta en Cantabria llegó en 2011 a 24.015 personas, lo que representa el 10,8% del empleo total generado en Cantabria. Centrándonos en las diferentes ramas de actividad contempladas dentro del sector turístico, la rama de actividad con mayor peso en la creación de empleo en Cantabria es la de alojamiento, que supone el 15,2% del total del empleo turístico, seguida por la restauración con un 10,3%, el transporte que representa un 5,7%, las agencias de viajes con un 2,6% y las actividades recreativas y culturales con igual valor que las agencias, un 2,6%.

Este estudio pone en valor y aclara que el turismo es uno de los principales sectores de la economía regional y que además se trata de un sector con una resistencia fuerte y destacable ante la situación económica. Ante esta situación de crisis, el turismo nacional se ha incrementado levemente y se ha observado también un crecimiento de los niveles de consumo turístico de los turistas extranjeros lo que hace que los datos mejores para futuro.

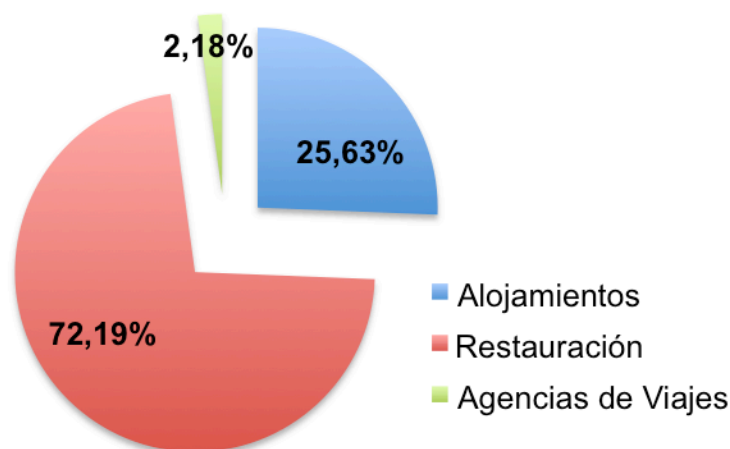
En tercer lugar, atendiendo al número de empresas del sector, en Cantabria hay actualmente centrándonos en las ramas representadas en la oferta educativa de la provincia las siguientes:

Tabla 2: Número de Empresas Turísticas en Cantabria según su Actividad.

Actividad	Número de empresas
Alojamientos	1.432
Restauración	4.033
Agencias de Viajes	122
Total	5.587

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Turismo Cantabria.

Gráfico 2: Número de Empresas Turísticas en Cantabria según su Actividad.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Turismo Cantabria.

Como se puede comprobar, el número de empresas dedicadas a la restauración (Comidas y bebidas) es mucho más importante que las otras dos ramas, sin embargo, lo más destacable es que el número de agencias de viajes es muy pequeño en relación con las otras dos actividades lo que deberá analizarse.

Además, atendiendo a las previsiones para el 2014 que desde Exceltur (Alianza para la excelencia turística) en su informe número 47 de Enero de 2014 “Perspectivas Turísticas, Valoración Empresarial del año 2013 y Perspectivas para el 2014” se hacen, destaca que la situación del mediterráneo oriental seguirá condicionando favorablemente a los destinos de sol y playa españoles. Asimismo, consideran que la demanda interior crecerá y favorecerá a destinos y por tanto a empresas más dependientes de los turistas nacionales ya que en general se espera que en 2014 el turismo crezca por encima de la economía española. Estas previsiones no hacen más que fortalecer lo expuesto hasta ahora, la importancia de este sector y las posibilidades de empleo que genera y que generará en un futuro, datos de gran relevancia en relación a la formación.

Para concluir este apartado, conviene resaltar que todas estas evidencias no hacen más que corroborar lo que tradicionalmente se sabe, que el sector turístico es uno de los principales, no solo a nivel autonómico, sino a nivel nacional y así lo han puesto de manifiesto todas las fuentes citadas y consultadas.

Además, este trabajo se ha centrado en la parte económica y ha evidenciado que es el sector con las mejores perspectivas laborales. Por esto, hay que valorar si la oferta que se está dando desde la formación profesional de la familia hostelería y turismo en Cantabria responde a la realidad del sector ya que estos estudios están vinculados a la formación para el empleo y la capacitación de los alumnos de forma muy directa. Se sabe que el futuro de todo sector económico pasa por superar a sus competidores y en este sentido

el sector turístico debe hacer un esfuerzo, y lo está llevando a cabo, para competir con calidad y la calidad se traduce en calidad de servicio que se presta y la mejor forma de conseguirla es mediante la formación de sus trabajadores ya que es bien sabido el impacto de las personas en este tipo de empresas.

Para finalizar hay que dejar claro que el sector ha contado tradicionalmente con un gran número de trabajadores no cualificados que si bien han hecho su trabajo de forma excelente, así lo demuestran los datos el sector, deberán ser relevados generacionalmente por personas mucho más cualificadas para poder responder a los cambios que se están detectando y que imperan en la sociedad actual. No hay que olvidar que este estudio mantiene que la formación es la mejor vía para la diferenciación y esto vital para intentar lograr el éxito empresarial.

CAPÍTULO I.

FORMACIÓN PROFESIONAL EN HOSTELERIA Y TURISMO EN CANTABRIA

- Ciclos de Formación Profesional Básica.
- Ciclos Formativos de Grado Medio.
- Ciclos Formativos de Grado Superior.

FORMACIÓN PROFESIONAL EN HOSTELERÍA Y TURISMO:

Una vez subrayada la importancia de este sector, este trabajo se centrará en la formación asociada a él en Cantabria. Si bien, el abanico de la formación es muy amplio y la oferta de empleo desde las diferentes ramas de actividad son muy diversas. La formación se centrará en el análisis de la Formación Profesional Básica, formación que por primera vez se estudiará en el curso académico 2014-2015 y Formación Profesional Inicial, tanto en los Ciclos Formativos de Grado Medio como Superior, ya que dependen de la Consejería de Educación y este trabajo no tiene en cuenta las enseñanzas que dependen de otras instituciones ya que se centran en las que han sido objeto de estudio del máster en el cuál este trabajo se encuadra.

Entendiendo que la Formación Profesional es un conjunto de enseñanzas que capacitan al alumno que las cursa para el desempeño cualificado de distintas profesiones, hay que destacar, que aunque la Formación Profesional se organiza en Formación Profesional Básica y Ciclos Formativos de Grado Medio y Grado Superior, la primera gran clasificación que debe presentarse es la de organizar las diferentes enseñanzas en familias profesionales, según se ordena en Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, en la actualidad nos encontramos con las siguientes:

1. Actividades Físicas y Deportivas.
2. Administración y Gestión.
3. Agraria.
4. Artes Gráficas.
5. Artes y Artesanías.
6. Comercio y Marketing.
7. Edificación y Obra Civil.
8. Electricidad y Electrónica.
9. Energía y Agua.

10. Fabricación Mecánica.

11. Hostelería y Turismo.

12. Imagen Personal.

13. Imagen y Sonido.

14. Industrias Alimentarias.

15. Industrias Extractivas.

16. Informática y Comunicaciones.

17. Instalación y Mantenimiento.

18. Madera, Mueble y Corcho.

19. Marítimo-Pesquera.

20. Química.

21. Sanidad.

22. Seguridad y Medio Ambiente.

23. Servicios Socioculturales y a la Comunidad.

24. Textil, Confección y Piel.

25. Transporte y Mantenimiento de Vehículos.

26. Vidrio y Cerámica.

Como se puede observar, son 26 familias profesionales que abarcan prácticamente todo el mundo laboral. Dentro de la familia objeto de estudio, Hostelería y Turismo, en España las enseñanzas que se ofertan desde el portal Web del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte son las siguientes:

1. Título Profesional básico en Cocina y Restauración.
2. Título Profesional básico en Alojamiento y Lavandería.
3. Técnico en Cocina y Gastronomía.
4. Técnico en Servicios en Restauración.
5. Técnico Superior en Dirección de Cocina.
6. Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.
7. Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
8. Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
9. Técnico Superior en Guía, información y Asistencia Turística.

Lo primero que conviene destacar es que ya aparecen reseñadas dos enseñanzas de formación profesional básica, Título Profesional básico en Cocina y Restauración y Título Profesional básico en Alojamiento y Lavandería. Este tipo de formación es la que debido a la entrada en vigor de la Ley Orgánica para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE) transforma lo que se ha llamado hasta el curso 2013-2014 Programas de Cualificación Profesional Inicial (PCPI), es decir, las enseñanzas que formaban parte de estos programas han pasado a formar lo que se llama Formación Profesional Básica. Según la LOMCE estas enseñanzas son de oferta obligatoria y carácter gratuito. La Ley marca que el acceso estará sujeto al cumplimiento simultáneo de las siguientes condiciones:

- Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso o durante el año natural en curso.
- Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de la Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber propuesto el equipo docente, a través del consejo orientador, a los padres, madres o tutores legales la incorporación del alumno o alumna a un ciclo de Formación Profesional Básica, cuando el grado de adquisición de las competencias así lo aconseje y siempre que se cumplan los criterios anteriores.

Además, la Ley resalta que en estos estudios se prestará especial atención a los alumnos y alumnas con necesidad específicas de apoyo educativo. Son enseñanzas de dos años y en ellos, además de los módulos profesionales en los cuales el alumno adquiera las competencias profesionales, se imparten también enseñanzas organizadas en los siguientes bloques: bloque de Comunicación y Ciencias Sociales y bloque de Ciencias Aplicadas. Esto pone de manifiesto que son enseñanzas que tienen que además de cualificar profesionalmente, formar al alumno debido a su edad y trayectoria académica

en conocimientos propios de las competencias básicas. Como es sabido, esto no es una novedad ya que en los PCPI también se impartían enseñanzas sociolingüísticas y científicas.

Analizando la propuesta anterior que se hace desde el Ministerio destaca que esta relación de títulos nos muestra una oferta que abarca las principales ramas de actividad turística. Así la restauración (comidas y bebidas) tiene una representación de cinco enseñanzas, una de ellas básica (Título Profesional básico en Cocina y Restauración), dos de grado medio (Técnico en Cocina y Gastronomía y Técnico en Servicios en Restauración) y otros dos de grado superior (Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración). Por su parte, la segunda rama en importancia, la de alojamientos, atendiendo tanto a los ingresos como a las personas que ocupaba a nivel nacional y regional, está representada por dos títulos, uno de Formación Profesional Básica (Título Profesional básico en Alojamiento y Lavandería) y otra enseñanza de grado superior (Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos) y las otras dos enseñanzas corresponden a las llamadas otras actividades, como son, agencias de viajes con una enseñanza de grado superior (Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos) y Guía con otra enseñanza de igual nivel (Técnico Superior en Guía, información y Asistencia Turística).

Este análisis ya nos muestra como hay una clara tendencia a formar profesionales en el mundo de la restauración, dato que parece que se encuadra dentro de la realidad laboral, así, las enseñanzas que están relacionadas con los servicios de comidas y bebidas son las únicas que están representadas en todos los niveles de cualificación, dos de nivel 1 (las dos se adquirirán en un mismo título, el de Formación Profesional Básica), dos de nivel 2 y dos de nivel 3. Sin embargo, los subsectores de alojamiento, agencia de viajes y guías está solo representados por una enseñanza de nivel 3 cada una. Esto nos muestra la importancia que desde Educación se está dando al sector de la Restauración, además, no hay que olvidar que como se ha puesto de manifiesto en el punto anterior, ha sido un sector caracterizado por la poca

formación específica de sus trabajadores lo que puede significar que no sea necesaria para todo el abanico de puestos de trabajo que contempla una formación de más alto nivel, si bien, se debe exponer que desde este trabajo se cree que a mayor nivel formativo mejor desempeño personal y profesional puede tener una persona, por lo que la formación nunca es suficiente y debe estar presente a lo largo de toda la vida.

En este punto del trabajo, conviene resaltar que en la actualidad, en Cantabria y más en concreto en su portal educativo www.educantabria.es, todavía se seguían ofertando hasta el 29 de mayo de 2014 los estudios de PCPI en lugar de los de Formación Profesional Básica debido a que la conversión de unos estudios a otros se está realizando en la actualidad. Sin embargo, el día 29 de mayo la oferta se ha actualizado y con esta última actualización se continuará en el trabajo. Así, en los siguientes apartados se presentarán las diferentes enseñanzas que se ofertan en Cantabria en estos tres niveles educativos para así poder analizarlos en profundidad.

Imagen 1: Captura de Pantalla del portal Educantabria:



Fuente: Portal educativo del Gobierno de Cantabria, Educantabria.

CICLOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA:

Estos Ciclos buscan aportar al estudiante dos cualificaciones profesionales de nivel 1 (N1, la más básica). Es un primer acercamiento a una profesión del mundo laboral que puede tener un alumno dentro del mundo de la enseñanza y se implantarán como ya se ha comentado en el curso 2014-2015. Como se explicaba en el punto anterior, el acceso está delimitado y marcado por una serie de requisitos que se encuentran en la página 11.

Tabla 3: Ciclos de Formación Profesional Básica de la Familia “Hostelería y Turismo” en Cantabria.

FPB	Centro	Modalidad	Localidad
Cocina y Restauración	IES Ataúlfo Argente	Presencial	Castro Urdiales
	IES Fuente Fresnedo	Presencial	Laredo
	IES Besaya	Presencial	Torrelavega
	IES Peñacastillo	Presencial	Santander
Alojamiento y Lavandería	-----	-----	-----

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Como se puede observar lo primero que destaca es que hay dos enseñanzas, si bien, para el curso 2014-2015 solo estará disponible la opción de Cocina y Restauración, al igual que en la oferta ministerial. Atendiendo a la legislación, actualmente sólo tienen como referencia el Real Decreto 127/2014 por el que se aprueba el título y se fija el currículo básico y la Orden ECD/XX/2014 que establece la implantación de la FP Básica y el currículo del ciclo en Cantabria está en borrador. Como ya se ha expuesto estamos en un momento de cambio en la legislación por lo que hay normativa que no está todavía desarrollada como este caso.

Un dato importante es que esta formación se impartirá en cuatro centros en Cantabria. Así, hay dos centros de la costa oriental, IES Ataúlfo Argenta y Fuente Fresnedo en Castro Urdiales y Laredo respectivamente, uno en Torrelavega, el IES Besaya, que tradicionalmente no tenía esta familia profesional en su oferta de PCPIs y otro en Santander, el IES Peñacastillo, que cuenta como se podrá ir observando con ciclos de todos los niveles de esta familia profesional. Un dato importante es que se implanta en Torrelavega, se sabe que la ciudad está viviendo una situación económica y laboral complicada por lo que parece que quizás la implantación de esta familia profesional marque una tendencia hacia una reconversión. Además, la implantación de un ciclo de una familia profesional que no ha estado presente y que significa formar alumnos para un sector que hasta ahora no era prioritario en sus centros puede ser la señal de que este perfil de alumno en Torrelavega antes tenía un número de empresas que podía absorberlo en el tejido industrial sin embargo, ahora esas posibilidades han mermado y parece que se intentará que parte de esos alumnos los asuma el sector servicios.

Atendiendo al ciclo que si se impartirá, se presenta su estructura en las siguientes tablas:

Tabla 4: Estructura en módulos de la Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración en Cantabria. Primer Curso.

MÓDULO	Comunicación y sociedad I
	Ciencias aplicadas I
	Atención al cliente
	Técnicas elementales de preelaboración.
	Procesos básicos de producción culinaria.
	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Tabla 5: Estructura en módulos de la Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración en Cantabria. Segundo Curso.

MÓDULO	Comunicación y sociedad II
	Ciencias Aplicadas II
	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
	Técnicas elementales de servicio
	Fase de prácticas en centros de trabajo

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

A lo largo del trabajo se intentará analizar si existe o no coherencia con los estudios de mayor nivel dentro del sistema educativo.

Como se puede ver, los Ciclos de Formación Profesional Básica tienen una estructura de dos años en la que se mezclan módulos donde el alumno adquiere las competencias básicas, tan importantes para su desarrollo futuro tanto personal como profesional, no hay que olvidar que son alumnos que no tienen el título de ESO, con módulos propios de las cualificaciones profesionales, siempre de nivel 1. En el primer curso aparece la cualificación en Cocina, debido principalmente a que estos estudios tienen mucha más demanda que los de servicios en restauración y no hay que olvidar que los centros quieren atraer alumnos y las enseñanzas deben ser lo suficientemente atractivas como para que los alumnos las elijan para formarse.

Hay que señalar que están concebidos y pueden ser una buena salida para todos aquellos alumnos que tengan un perfil apropiado para una formación rápida que les permita una inserción laboral en puestos de poca responsabilidad y cualificación como son ayudante de cocina, de camarero de sala, de camarero de bar-cafetería, de barman o de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas. Estos estudios marcan la

importancia de la educación y preparación como punto clave a la hora de luchar contra la marginación. Sin embargo estos estudios cuentan con un perfil de estudiante muy determinado y la pregunta clave sería ¿Este perfil de persona es demandado en la empresa? ¿Está preparado un alumno que supere un Ciclo de Formación Profesional Básica para un trabajo en el mundo laboral real? Esta claro que estas preguntas ponen de manifiesto que será el propio alumno con su comportamiento, implicación y nivel madurativo el que haga que se respondan de una manera o de otra, sin embargo lo más interesante es que desde estas enseñanzas se permite el acceso a los estudios de formación profesional de grado medio, lo que debería de motivar a estos alumnos con buen perfil para formarse más a conciencia en una profesión.

Por su parte, el Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería que se desarrolla en el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional, consultado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) número 130 jueves 29 de mayo de 2014, sección I. Páginas 40750 -40819. Tiene marcado como su entorno profesional ejercer la actividad habitualmente por cuenta ajena en hoteles u otro tipo de alojamientos turísticos y residencias escolares, de mayores y sanitarias entre otras, así como en empresas de servicios de atención a colectividades, en lavanderías industriales y de proximidad. Destacando que los principales puestos de trabajo para los que se forma a estos alumnos son entre otros Camarero de pisos en establecimientos turísticos con independencia de su categoría, Valets de Chambres o mozos de habitaciones, Auxiliar de pisos y limpieza, Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento, Operados de maquinas lavadoras y secadoras de prendas y Operador de maquinas y equipos de planchado de prendas.

Estos estudios formarán a profesionales muy demandados dentro del mundo turístico, así el departamento de pisos es uno de los principales en los

alojamientos del sector y existe un nicho de mercado que tradicionalmente no se cubre de profesionales que sepan desarrollar el trabajo de forma adecuada.

Atendiendo al ciclo que si se impartirá, se presenta su estructura en las siguientes tablas:

Tabla 6: Estructura en módulos de la Formación Profesional Básica en Alojamiento y Lavandería sin especificar curso.

MÓDULO	Comunicación y sociedad I
	Comunicación y sociedad II
	Ciencias aplicadas I
	Ciencias aplicadas II
	Atención al cliente
	Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.
	Materiales y productos textiles
	Lavado y secado de ropa
	Planchado y embolsado de ropa
	Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento
	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
	Formación en centros de trabajo

Fuente: Elaboración propia a partir de Boletín Oficial del Estado (BOE) número 130 jueves 29 de mayo de 2014, sección I. Páginas 40750 -40819.

Como se ha explicado en páginas anteriores, este curso 2014-2015 en Cantabria no se impartirá y es que teniendo en cuenta las necesidades de materiales y recursos que se necesitan para implantarlo no es tarea fácil ponerlo en funcionamiento. Por destacar algún elemento destaca que para implantarlo se necesitará:

Taller de alojamiento con un dormitorio doble completo, un baño equipado, Minibar, Elementos de mobiliario y lencería para mantenimiento de alojamiento y montaje de catering.

Taller de lavandería y costura con maquinaria y equipos para lavado acuoso y limpieza en seco, maquinaria para equipos para secado, planchado, plegado, acabado y embolsado de piezas textiles, maquinaria y herramientas para la confección de prensad de vestir y ropa de hogar y equipos y medios de seguridad.

Atendiendo a los equipos mínimos puede ser que sean la causa de que este año no comience a impartirse en esta Comunidad.

Imagen 2: Habitación del Hotel Josein, Comillas:



Fuente: Elaboración propia.

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO (CFGM):

Los Ciclos formativos de grado medio (CFGM en adelante) buscan aportar al estudiante una cualificación profesional de nivel 2 (N2) que es un acercamiento más profundo que los Ciclos de Formación Profesional Básica en una profesión del mundo laboral.

Pueden acceder a estos ciclos los alumnos con título de Graduado en ESO o alumnos que mediante la superación de una Prueba de Acceso a Grado Medio acceden a ellos sin necesidad de tener los requisitos académicos. Para la Prueba de Acceso se requerirá tener, como mínimo, diecisiete años o cumplirlos en el año que se celebra la prueba que se lleva a cabo en el mes de junio. Cabe destacar que la Prueba de Acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio es común para todos los ciclos y tiene carácter nacional.

Todos los CFGM que se imparten en Cantabria tienen una duración de 2000 horas (2 cursos académicos).

Tabla 7: Ciclos Formativos de Grado Medio de la Familia “Hostelería y Turismo” en Cantabria.

CFGM	Centro	Modalidad	Localidad
Cocina y Gastronomía	IES Peñacastillo	Presencial y Distancia	Santander
	IES Fuente Fresnedo	Presencial	Laredo
Servicios en Restauración	IES Peñacastillo	Presencial	Santander
	IES Fuente Fresnedo	Presencial	Laredo

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

En un primer momento destaca que como puede observarse, los ciclos de grado medio que se ofertan en Cantabria de hostelería y turismo están centrados en la rama de restauración “comidas y bebidas”, es decir, la oferta simplemente se hace para esta rama profesional y es que como bien se

expone en la introducción de este trabajo es la que mayor representación empresarial y laboral tiene. Además, como puede observarse cada uno de los Ciclos se corresponde con una de las dos cualificaciones profesionales de nivel 1 del Ciclo de Formación Profesional Básica que se oferta.

Para conocer la estructura de estos ciclos y poder analizar los módulos que los conforman se presentan las siguientes tablas en las que se puede observar la estructura de los ciclos de grado medio en Cocina y Gastronomía y Servicios en Restauración, los dos ciclos de la familia de hostelería y turismo presentes en Cantabria:

Tabla 8: Ejemplo de estructura en módulos del CFGM en Cocina y Gastronomía. Primer curso en Cantabria.

MÓDULO	Preelaboración y conservación de alimentos.
	Técnicas culinarias.
	Procesos básicos de pastelería y repostería.
	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
	Formación y orientación laboral.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Tabla 9: Ejemplo de estructura en módulos del CFGM en Cocina y Gastronomía. Segundo curso en Cantabria.

MÓDULO	Ofertas gastronómicas.
	Postres en restauración.
	Productos culinarios.
	Empresa e iniciativa emprendedora.
	Formación en centros de trabajo.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Tabla 10: Ejemplo de estructura en módulos del CFGM en Servicios en Restauración. Primer curso en Cantabria.

MÓDULO	Operaciones Básicas en Restaurante
	Operaciones Básicas en bar-cafetería
	Técnicas de Comunicación en Restauración
	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
	Inglés I
	Formación y orientación laboral.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Tabla 11: Ejemplo de estructura en módulos del CFGM en Servicios en Restauración. Segundo curso en Cantabria.

MÓDULO	Servicios en bar-cafetería
	Servicios en restaurante y eventos especiales
	El vino y su servicio
	Ofertas gastronómicas
	Inglés II
	Empresa e iniciativa emprendedora
	Formación en centros de trabajo.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Atendiendo al aumento de la complejidad dentro de los niveles educativos y para demostrar la coherencia de los estudios con las ramas de actividad del sector turístico como se puede observar, la formación es ya específica en la familia profesional y además hay parte de los módulos que se encuadran dentro de la formación sociolaboral y lingüística. Sin embargo, ya nos encontramos con alumnos que han superado la Educación Secundaria Obligatoria o que han aprobado un prueba de acceso por lo que ya son

enseñanzas de Formación Profesional y sus módulos profesionales así lo demuestran.

Otra característica que los distingue de los Ciclos de Formación Profesional Básica es que dentro de la rama de comidas y bebidas cada departamento de las empresas tiene una formación asociada y diferenciada. Así, en este nivel educativo aparecen representados en Cantabria el departamento de Cocina y el de Sala por separado. Esto puede deberse a que es ya un nivel que tiene una relación con la empresa fuerte y busca formar a personas en la profesión para que una vez terminado el ciclo puedan desarrollar un trabajo de cualificación de nivel 2 en una empresa del sector.

Con esta preparación los puestos posibles para desempeñar tienen una mayor responsabilidad que los de la formación profesional básica. Estos puestos son: Cocinero, Jefe de partida o Empleado de economato dentro del Ciclo de Cocina y Gastronomía, Camarero de Bar-cafetería o restaurante, Jefe de rango, Barman, Ayudante de sumiller, Auxiliar de servicios en medios de transporte o Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas con el Ciclo de Servicios en Restauración. Todo este abanico de puestos tienen algo en común, la buena salida laboral y empleabilidad en Cantabria siempre que se demuestren además de unos conocimientos técnicos unas competencias de personalidad que los avalen. No hay que olvidar que el sector turístico es un sector complejo donde como toda empresa que vende servicios se caracteriza por la posibilidad de acumulación de las unidades no vendidas y por tanto en épocas de mayor demanda el trabajo es muy intenso. De todas formas, un distintivo atractivo de este sector son los sueldos, es un sector con un rango de sueldos mayor a otros con igual nivel de cualificación lo que hace que el esfuerzo que hacen sus trabajadores se vea recompensado en parte por ese incremento salarial.

Estos ciclos posibilitan además mediante la superación de una prueba de acceso a los alumnos a poder estudiar un ciclo formativo de grado superior. Sin

embargo, el acceso está supeditado a la superación de esa prueba lo que a priori hace pensar en el importante salto que estas enseñanzas tienen en relación a sus contenidos ya que no es un acceso directo.

Imagen 3: Restaurante del Hotel Josein, Comillas:



Fuente: Elaboración propia.

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR (CFGs):

Los Ciclos formativos de grado superior (CFGs en adelante) buscan aportar al estudiante una cualificación profesional de nivel 3, un conocimiento más profundo que los ciclos formativos de grado medio en la profesión. No hay que olvidar que son el nivel más alto de formación profesional en España.

Pueden acceder a estos ciclos los alumnos con título de Bachiller o alumnos que mediante la superación de una Prueba de Acceso a Grado Superior pueden acceder a ellos sin necesidad de tener los requisitos académicos. Para la Prueba de Acceso, se requerirá tener, como mínimo, diecinueve años o cumplirlos en el año que se celebra la prueba que se lleva a cabo en el mes de junio o dieciocho si se tiene un título de técnico. Cabe destacar que la Prueba de Acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior tiene una parte específica dependiendo de la familia profesional que se desea cursar y tiene validez nacional. Para Hostelería y Turismo, en Cantabria, se opta en la parte específica entre Economía de la empresa o Segunda lengua extranjera (Inglés/Francés). Todos los ciclos son de 2000 horas.

Tabla 12: Ciclos Formativos de Grado Superior de la Familia “Hostelería y Turismo” en Cantabria.

CFGs	Centro	Modalidad	Localidad
Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	IES Peñacastillo	Presencial	Santander
Guía, Información y Asistencias Turísticas	CC. Decroly	Presencial	Santander
	IES Peñacastillo	Presencial	Santander
	Academia Crespo	Presencial	Torrelavega
Dirección de Cocina	IES Peñacastillo	Presencial	Santander
	IES Fuente Fresnedo	Presencial	Laredo

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Como se puede observar en la tabla 12, los CFGS tienen una representación de dos ramas de actividad turística en Cantabria, así, hay un ciclo que se corresponde con la rama de restauración (comidas y bebidas) que es el Ciclo de Grado Superior en Dirección de Cocina y otros dos ciclos que se encuadran dentro de la rama de actividad de otras actividades turísticas, que son los Ciclos Superiores de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y el Ciclo de Guía, Información y Asistencias Turísticas.

Para continuar con la misma estructura que se está siguiendo en este trabajo, se presentarán las estructuras modulares de los tres ciclos que se imparten en Cantabria, Dirección de cocina donde se podrá ver la progresión en relación a los estudios de la misma rama de los otros dos niveles, Formación Profesional Básica y Ciclo Formativo de Grado Medio y los de Agencias de viajes y gestión de eventos y el de Guía, Información y Asistencias Turísticas como las dos enseñanzas que introducen estudios de ramas del sector no contempladas en otro nivel inferior.

Tabla 13: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Dirección de Cocina. Primer curso en Cantabria.

MÓDULO	Control de aprovisionamiento de materias primas.
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
	Procesos de elaboración culinaria.
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
	Gestión administrativa y comercial en restauración.
	Ingles I.
	Formación y orientación laboral.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Tabla 14: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Dirección de Cocina. Segundo curso en Cantabria.

MÓDULO	Elaboración de pastelería y repostería en cocina.
	Gestión de la producción en cocina.
	Gastronomía y nutrición.
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
	Ingles II.
	Empresa e iniciativa emprendedora.
	Formación en centros de trabajo.
	Proyecto de dirección de cocina.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Este ciclo formativo tiene ya un nivel de complejidad mayor al CFGM por lo que los módulos son mucho más precisos e intensivos en cuanto a conocimientos.

En cuanto a las salidas profesionales a las que puede optar un titulado hay que reseñar la de Director de alimentos y bebidas, Director de cocina, jefe de producción en cocina, Jefe de cocina, Segundo jefe de cocina, Jefe de operaciones de “catering”, Jefe de partida, Cocinero y /o Encargado de economato y bodega. Siempre lógicamente demostrando valía y una trayectoria profesional adecuada. Estas salidas profesionales tienen una alta demanda en el sector tanto a nivel regional, nacional como internacional, así pues la importancia de los idiomas en estos niveles como clave para el desempeño profesional. Además, hasta ahora era la máxima titulación académica en relación a la cocina que existía en España, sin embargo, ahora este sector cuenta con un Grado Universitario específico que se muestra como una salida ideal para todos los alumnos que deseen seguir formándose en esta rama en el mundo universitario. El Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias, de la Universidad de Mondragón en San Sebastian, cuna de la cocina de vanguardia en España y única universidad que ha apostado por esta formación y que está teniendo una gran acogida.

Por su parte el CFGS en Agencias de viajes y gestión de eventos tiene la siguiente estructura:

Tabla 15: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Agencias de viajes y gestión de eventos. Primer curso en Cantabria.

MÓDULO	Estructura del mercado turístico.
	Protocolo y relaciones públicas.
	Marketing turístico.
	Destinos turísticos.
	Recursos turísticos.
	Ingles I
	Frances I.
	Formación y orientación laboral.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Tabla 16: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Agencias de viajes y gestión de eventos. Segundo curso en Cantabria.

MÓDULO	Dirección de entidades de intermediación turística.
	Venta de servicios turísticos.
	Gestión de productos turísticos.
	Ingles II.
	Frances II.
	Empresa e iniciativa emprendedora.
	Formación en centros de trabajo.
	Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Este ciclo tiene ya una estructura marcada del sector turístico y más inconcreto centrado en la rama de agencias de viajes. Este ciclo hay que destacar que

aporta, como se ha dicho en la introducción, una cualificación de nivel 3 y ha tenido una buena demanda de personas que lo han querido cursar en Cantabria.

Tiene como salidas profesionales principales: Jefe/a de oficina de agencia de viajes, Jefe/a de departamento en agencia de viajes, Agente de viajes, Consultor/a de viajes, Organizador/a de eventos, Vendedor/a de servicios de viaje y viajes programados, Promotor/a comercial de viajes y servicios turísticos y/o Empleado/a del departamento de «booking» o reservas. Como puede verse no solo se cierra a las agencias de viajes sino que también tienen presencia dentro de los departamentos de reservas de hoteles.

Sin embargo, como este trabajo ha puesto de manifiesto, en Cantabria existen 122 agencias de viajes y en su mayoría agencias minoristas que tienen poco personal que las atienda debido a su tamaño. Es más, como han subrayado los datos, la rama de agencias de viajes tiene en Cantabria una representación del 2,6% en cuanto a número de ocupados en el sector, lo que hace que la representación sea baja en relación a otros subsectores.

Por su parte el Ciclo de Guía, Información y Asistencias Turísticas tiene la siguiente estructura modular:

Tabla 17: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Guía, Información y Asistencias Turísticas. Primer curso en Cantabria.

MÓDULO	Estructura del mercado turístico.
	Protocolo y relaciones públicas.
	Marketing turístico.
	Destinos turísticos.
	Recursos turísticos.
	Ingles I
	Frances I.
	Formación y orientación laboral.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

Tabla 18: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Guía, Información y Asistencias Turísticas. Segundo curso en Cantabria.

MÓDULO	Servicios de Información Turística
	Procesos de Guía y Asistencia Turística
	Diseño de productos turísticos.
	Ingles II.
	Frances II.
	Empresa e iniciativa emprendedora.
	Formación en centros de trabajo.
	Proyecto de Guía, información y asistencia turística.

Fuente: Elaboración propia a partir de educantabria.

En Cantabria se oferta en tres centros diferentes, esto muestra la acogida que tiene de los alumnos y su demanda. Como puede observarse en las tablas 17 y 18, los módulos del Ciclo de Guía, Información y Asistencia en ruta tienen en un primer momento algo que destacar y es que el primer curso es igual que el Ciclo de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos. Esto se debe a que son dos profesiones muy relacionadas, realmente los agentes de viajes suelen ejercer de guías asistentes en viajes e incluso pueden ejercer el puesto de informadores turísticos. Si atendemos a la estructura modular al ser prácticamente igual, solo se diferencian en tres módulos profesionales, podemos decir que se forma a profesionales casi iguales pero en diferentes ciclos.

Sin embargo, como se puede observar en el segundo año, los módulos que lo diferencian del otro ciclo marcan que este profesional se encargará más de crear y diseñar productos turísticos, así las salidas profesionales que tiene asociadas son Guía local, Guía acompañante, Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural, Informador turístico, Jefe/a de oficinas de información, Promotor turístico, Técnico de empresa de consultoría turística, Agente de desarrollo turístico local, Azafata/Asistente en medios de transporte

terrestre o marítimo, Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos), Encargado de facturación en terminales de transporte, Asistente en ferias, congresos y convenciones y Encargado de servicios en eventos.

Como se puede ver ya desde el nombre del ciclo nos marca la importancia de la profesión de Guía, profesión con un importante controversia en Cantabria ya que para acceder a la titulación que regula el trabajo de Guía marca que para el desarrollo de la labor profesional tienen acceso los técnicos superiores en este Ciclo y los titulados universitarios siempre que pasen el examen correspondiente. Como se puede observar las condiciones son claras y marcan unos requisitos a una formación que si bien está normativizada no está perfectamente desarrollada ya que desde hace mucho tiempo en Cantabria desde las diferentes asociaciones de guías se viene denunciando que su labor está siendo desarrollada por personas que no tienen la titulación correspondiente. Este hecho sumado a que el trabajo de los guías es escaso hace que desde este trabajo se plantee la idoneidad de estos estudios en Cantabria.

CAPÍTULO II. PROPUESTA DE IMPLANTACIÓN DE CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ACORDE CON EL TEJIDO EMPRESARIAL DE CANTABRIA

PROPUESTA DE IMPLANTACIÓN DE CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ACORDE CON EL TEJIDO EMPRESARIAL DE CANTABRIA:

Como se ha puesto de manifiesto a lo largo de toda la introducción, el sector turístico en España y concretamente en Cantabria tiene una estructura muy marcada, así, la representación de las diferentes ramas de actividad es altamente desigual dependiendo del subsector. En España la representación de las ramas de actividad reflejaba que 49,40% de las empresas turísticas pertenecían a la rama de Servicio de Comidas y Bebidas, el 15,5% a la de Alojamientos y el 2,6% a las Agencias de viajes por observar las tres ramas presentes en el sistema educativo cántabro.

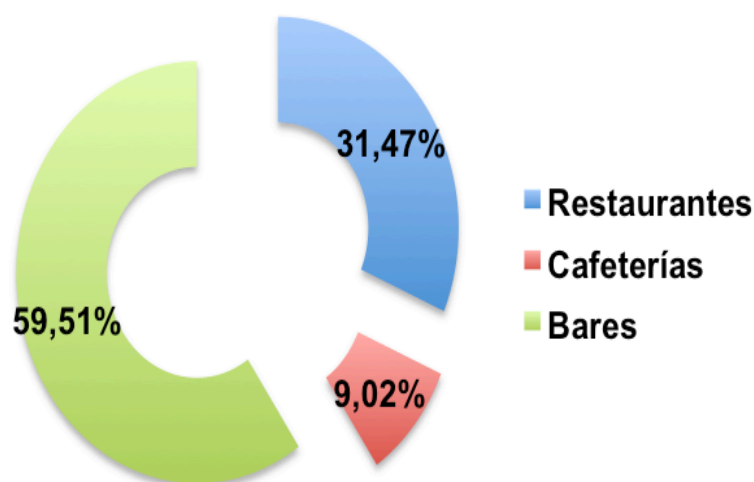
Por su parte, en Cantabria, la representación empresarial reflejaba que en números absolutos las empresas de Restauración son 4033, las de alojamiento 1432 y las Agencias de viajes 122. Ahondando un poco más en el reparto del número de empresas destaca que el sector Restauración está dividido en tres categorías con diferente representación, así en la tabla siguiente se muestra el desglose de los datos:

Tabla 19: Tipos de Empresas de Restauración en Cantabria según su Actividad.

Categoría de Empresa	Número de Establecimientos	Porcentaje
Restaurante	1269	31,47%
Cafetería	364	9,02%
Bar	2400	59,51%
Total	4033	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Turismo Cantabria.

Gráfico 3: Tipos de Empresas de Restauración en Cantabria según su Actividad.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Turismo Cantabria.

Si tenemos en cuenta las posibles necesidades de personal de estos establecimientos, habría que destacar que si en gran medida la diferenciación viene marcada por la comida que sirven, la familia profesional tiene perfectamente ofertada la rama de Cocina en la Región, si bien, la sección de Servicios en Restauración es débil ya que solo contaba hasta este año 2014 con un Ciclo formativo de Grado Medio y se ampliará con la formación de auxiliares en servicios con la nueva Formación Profesional Básica. Además, tradicionalmente en la mayoría de establecimientos la labor de camareros suele realizarse por personas que no han tenido una preparación académica para su desarrollo profesional, situación que seguramente cambie y en ese momento será el justo para implantar el Ciclo Superior de Dirección en Servicios de Restauración. Sin embargo, este trabajo no entiende que la implantación de este ciclo sea la más idónea en la actualidad puesto que la restauración está perfectamente ofertada y los puestos de trabajo ocupados.

El Principal problema viene a la hora de analizar el segundo subsector según peso, tanto en número de empresas como de generador de empleo en

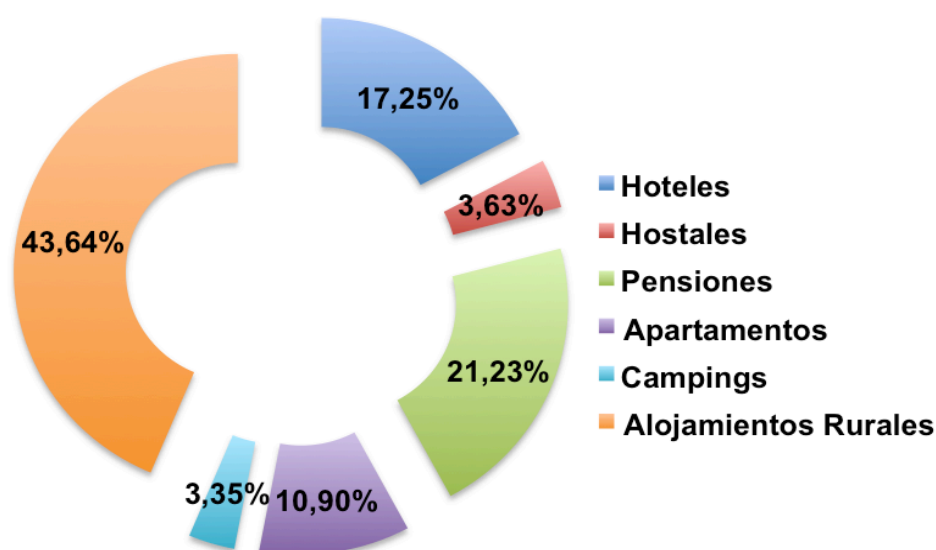
Cantabria. La Rama de Alojamientos está formada por un total de 1432 empresas, es la segunda en importancia en la Región y en el conjunto de España con una representación del 15,50% del total de Empresas. En Cantabria destaca que del total de empresas de Alojamientos, se reparten de la siguiente forma atendiendo al tipo de establecimiento:

Tabla 20: Tipos de Empresas de Alojamiento en Cantabria.

Tipo de Establecimiento	Número de Establecimientos	Porcentaje
Hoteles	247	17,25%
Hostales	52	3,63%
Pensiones	304	21,23%
Apartamentos	156	10,90%
Campings	48	3,35%
Alojamientos Rurales	625	43,64%
Total	1432	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Turismo Cantabria.

Gráfico 4: Tipos de Empresas de Alojamiento en Cantabria.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Turismo Cantabria.

Como se observa en la tabla y el gráfico anterior, un 43,64% pertenecen a la categoría de Alojamientos rurales, un 21,23% a Pensiones, un 17,25% a Hoteles, un 10,90% a Apartamentos, un 3,63 a Hostales y finalmente un 3,35% a Campings.

Estos datos son importantes ya que definen el perfil de persona que se necesita en los establecimientos, así, para establecimientos de alojamiento turísticos de gran tamaño más propios de grandes ciudades vacacionales del Mediterráneo y las Islas Canarias y Baleares, el perfil más buscado es el de graduado o diplomado en turismo para ocupar puestos de recepción, reservas y departamento de pisos. Sin embargo, para establecimientos más pequeños propios de la región, los perfiles demandados suelen ser más polivalentes ya que el trabajo se suele realizar en más de un departamento. Además, como es lógico, en las empresas pequeñas o PYMES el trabajo no está tan departamentalizado, por lo que los conocimientos de por lo menos las tareas propias de la recepción, el departamento de pisos, de alimentos y bebidas, nociones básicas de marketing y eventos que realizar en el establecimiento y herramientas de dirección son claves que el personal las posea ya que no habrá por norma general mucho personal contratado y la polivalencia es un valor en alza que ayuda a la hora de insertarse laboralmente.

Estos perfiles son los que se forman en el Ciclo Superior de Gestión de Alojamientos Turísticos en la Formación Profesional en España, cuyas salidas laborales son: Subdirector de alojamientos de establecimientos turísticos, Jefe de recepción, Encargado/Jefe de reservas, Coordinador de calidad, Gobernanta o encargada general del servicio de pisos y limpieza, Subgobernanta o encargada de sección del servicio de pisos y limpieza, Gestor de alojamiento en residencias, hospitales y similares, Gestor de alojamiento en casas rurales, Coordinador de eventos, Jefe de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos y Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos. Como se observa de esta información obtenida del Ministerio de Educación Cultura y Deporte, el perfil de salidas es muy variado y versa sobre

los conocimientos propios que el subsector necesita en Cantabria a excepción del relacionado con la gestión del departamento de alimentos y bebidas, uno de los principales ya que la coordinación, supervisión y organización del mismo es clave a la hora de diferenciarse de la competencia.

Atendiendo a que la máxima de este tipo de enseñanza es la formación para la incorporación al mundo laboral a través de la adquisición de competencias propias del puesto de trabajo, no hay mas que resaltar que en Cantabria debería ofertarse el Ciclo Formativo de Gestión de Alojamientos Turísticos y si para llevar a cabo esta labor, se debiese de dejar de impartir uno existente, este trabajo destaca la posibilidad de no impartición del Ciclo Formativo de Guía, Información y Asistencia Turística ya que es un sector ampliamente representado por los alumnos universitarios del grado en turismo y además no cuenta con una buena inserción laboral debido a que las empresas que podrían dar cabida a este perfil profesional son escasas. O bien, el Ciclo Formativo Superior de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos debido a que el número de empresas que pueden captar a los alumnos son muy pocas en Cantabria (122) y al igual que el ciclo anterior, estos puestos de trabajo están ocupados por los universitarios titulados en Turismo siendo una profesión con poca demanda en la actualidad.

El ciclo que se presenta como propuesta de mejora para que la oferta educativa en Cantabria, está desarrollado por el REAL DECRETO 1686/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos. Es el propuesto en este trabajo ya que como se explicará a continuación y en base a lo expuesto anteriormente es un Ciclo Formativo que está acorde con el tejido empresarial de la Región ya que nos hay que dejar de reseñar la importancia de la coordinación de la oferta de estos estudios de formación profesional con el tejido empresarial de la zona.

Dicho ciclo se estructura en los siguientes módulos profesionales:

Tabla 21: Estructura en módulos del Ciclo Formativo Superior en Gestión de Alojamientos turísticos con una duración de 2000 horas desarrollado en dos cursos académicos.

MÓDULO	Estructura del Mercado Turístico
	Protocolo y Relaciones Públicas
	Marketing turístico
	Dirección de Alojamientos Turísticos
	Gestión del Departamento de Pisos
	Recepción y Reservas
	Recursos Humanos en el Alojamiento
	Comercialización de Eventos
	Inglés
	Segunda Lengua Extranjera
	Proyecto de Gestión de Alojamientos Turísticos
	Formación y Orientación Laboral
	Empresa e Iniciativa Emprendedora
	Formación en centros de trabajo

Fuente: Elaboración propia a partir del portal Todofp.

Como principal aportación, en la estructura de este ciclo formativo desde este trabajo se entiende que falta la incorporación de un módulo profesional donde adquirir la competencia necesaria para la gestión del departamento de comidas y bebidas. A modo de guía podría incorporarse el módulo profesional “Gestión Administrativa y Comercial en Restauración” presente tanto en el Ciclo Formativo de Dirección de Cocina como en el de Dirección de Servicios en Restauración que como se adjunta en el Anexo I tiene unos contenidos necesarios para este perfil profesional. Esta propuesta conllevaría un reajuste horario de los otros módulos que conforman el título ya que los títulos se homogeneizan en 2.000 horas lectivas y es obligatorio porque así se pueden distribuir en 30 horas lectivas semanales.

Además, este ciclo como ya se ha comentado busca la concordancia con el sector y así lograr el objetivo de formar profesionales con mayor posibilidad de incorporación al empleo.

Hay que destacar que los módulos abarcan las competencias necesarias para el tipo de empresa de alojamiento que existe en Cantabria y lo hará aún más si se añade el propuesto, lo que hará que la empleabilidad de estos alumnos mejore y por tanto se cumpla el objetivo de esta enseñanza.

Atendiendo al perfil de los profesores que serían necesarios, punto a tener en cuenta desde el punto de vista de organización, hay que destacar que no varía en relación a los ciclos ya existentes. Si observamos los requisitos que marca el REAL DECRETO 1686/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos y se fijan sus enseñanzas mínimas, en el Anexo III A) marca que las especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo son los siguientes:

Tabla 22: Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Gestión de Alojamientos.

Módulo Profesional	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
0171. Estructura del Mercado Turístico	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
0172. Protocolo y Relaciones Públicas	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
0176. Recepción y Reservas	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
0175. Gestión del Departamento de Pisos	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
0178. Comercialización de Eventos	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria

0174. Dirección de Alojamientos Turísticos	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
0177. Recursos Humanos en Alojamiento	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
0173. Marketing turístico	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
0181. Proyecto de Gestión de Alojamientos Turísticos	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
0183. Empresa e Iniciativa Emprendedora	Formación y Orientación Laboral	Profesor de Enseñanza Secundaria
0182. Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Profesor de Enseñanza Secundaria
0179. Inglés	Inglés	Profesor de Enseñanza Secundaria
0180. Segunda Lengua Extranjera	Lengua Extranjera	Profesor de Enseñanza Secundaria

Fuente: Elaboración propia a partir del REAL DECRETO 1686/2007, de 14 de diciembre.

Tabla 23: Especialidad del profesorado con atribución docente en el módulo profesional de Gestión Administrativa y Comercial en Restauración.

Módulo Profesional	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria

Fuente: Elaboración propia a partir del REAL DECRETO 687/2010, de 20 de mayo.

Como se puede observar son exactamente igual que las que se necesitan para los Ciclos Superiores de agencias de Viajes y Gestión de Eventos y Guía, Información y Asistencia en Ruta que son los siguientes:

Tabla 24: Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales de los ciclos formativos de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y Guía, Información y Asistencia Turística.

Módulo Profesional	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
0171. Estructura del Mercado Turístico	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0172. Protocolo y Relaciones Públicas	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0383. Destinos Turísticos	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0384. Recursos Turísticos	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0173. Marketing turístico	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
0183. Empresa e Iniciativa Emprendedora	Formación y Orientación Laboral	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0182. Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria

0179. Inglés	Inglés	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0180. Segunda Lengua Extranjera	Lengua Extranjera	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0389. Gestión de Productos Turísticos	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0398. Venta de Servicios Turísticos	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0399. Dirección de Entidades de Intermediación Turística	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
0181. Proyecto de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	Hostelería y Turismo	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
<i>0385. Servicios de Información Turística</i>	<i>Hostelería y Turismo</i>	<i>Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria</i>
<i>0386. Procesos de Guía y Asistencia Turística</i>	<i>Hostelería y Turismo</i>	<i>Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria</i>

<i>0387. Diseño de Productos Turísticos</i>	<i>Hostelería y Turismo</i>	<i>Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria</i>
<i>0388.8. Proyecto de Guía, Información Y Asistencia Turística</i>	<i>Hostelería y Turismo</i>	<i>Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria</i>

Fuente: Elaboración propia a partir de los REALES DECRETOS 1254/2009, de 24 de julio y 1255/2009, de 24 de julio .

*En azul aparecen los módulos profesionales comunes a los dos Ciclos, en Blanco y letra no cursiva los propios del Ciclo de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y en Blanco y Cursiva los propios del Ciclo de Guía, Información y asistencia turística.

Como puede observarse, el perfil del profesorado no es un factor que limite la implantación de este ciclo ya que es exacto a los que ya existen. Finalmente, el último aspecto a tener en cuenta es que las necesidades de Espacios sean demasiado complejas en relación a los otros ciclos que se imparten ya que el Real Decreto de Mínimos del Ciclo Superior en Gestión de Alojamiento Turísticos marca que es necesario tener lo siguientes espacios:

Tabla 25: Espacios Necesarios Para Impartir el Ciclo Superior en Gestión de Alojamiento Turísticos.

Espacios Formativos
Aula Polivalente
Taller de Lavandería- Lencería
Aula de Recepción
Aula de Alojamiento

Fuente: Elaboración propia a partir del REAL DECRETO 1686/2007, de 14 de diciembre.

Estos espacios que podrían ser tenidos en cuenta por su complejidad en el centro IES Peñacastillo ya existen ya que en el centro se impartía el Ciclo Formativo de Técnico Superior en Alojamiento, título LOGSE que en la legislación que lo regulaba, el REAL DECRETO 2216/1993, de 17 de diciembre, que marcaba que debía poseer un Aula de Aplicaciones de hostelería y Turismo que sirve para este nuevo ciclo a implantar y hay que tener en cuenta que ya existe una zona de lavandería-lencería donde se llevan a cabo todas las limpiezas de los materiales que se utilizan en los ciclos formativos de restauración. Atendiendo a estos espacios existentes no pueden ser vistos los necesarios como un problema a solucionar.

Imagen 4: IES Peñacastillo.



Fuente: Portal educativo del Gobierno de Cantabria, Educantabria.

CAPÍTULO III.

CONCLUSIONES, LIMITACIONES Y LÍNEAS DE FUTURO

CONCLUSIONES, LIMITACIONES Y LÍNEAS DE FUTURO:

Como se ha visto a lo largo del trabajo se ha intentado hacer una reflexión sobre la importancia del sector y por tanto de la oferta educativa de formación profesional relacionada con la familia de Hostelería y Turismo.

Después de analizar la importancia del sector en España y en Cantabria y más en concreto de escrutar el tejido empresarial de la Región y de las enseñanzas que se imparten, las principales conclusiones son:

La familia profesional “Hostelería y Turismo” tiene una buena representación en Cantabria con 6 Ciclos Formativos que serán 7 cuando el Ciclo Formativo Básico en Alojamiento y Lavandería esté implantado.

La Rama de Restauración, Servicio de Comidas y Bebidas, que es la más importante tanto a nivel nacional como regional está perfectamente representada y ofertada por 4 Ciclos formativos de todos los niveles:

- Ciclo Formativo Básico en Cocina y Restauración (N1).
- Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía (N2).
- Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración (N2).
- Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina (N3).

La Rama de Alojamientos, segunda en importancia en el sector turístico tanto a nivel nacional como regional no está representada por lo que se ha propuesto la implantación del Ciclo Formativo de Grado Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos, Ciclo que forma parte de la propuesta de implantación de este trabajo como resultado del análisis.

Las Ramas de Agencias de Viajes y Otras Actividades turísticas están sobredimensionadas con la oferta de los ciclos formativos de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y Guía, Información y Asistencia Turística.

Es por este motivo que el trabajo propone que si para la implantación del Ciclo Formativo en Gestión de Alojamientos Turísticos debe desaparecer uno, no debería de haber ningún inconveniente debido a la poca conexión con el tejido empresarial tanto nacional como regional.

Finalmente concluir que este trabajo no ha tenido en cuenta las prioridades de elección de estudios de los alumnos y es que se considera que el trabajo está enfocado desde un punto de vista profesional de la concordancia que debe existir entre la oferta de las enseñanzas de formación profesional y el tejido empresarial de la zona donde se imparten. Así se entiende que deben dejarse para comunidades de mayor tamaño la posibilidad de ofertar todas las enseñanzas de una familia profesional. Esta idea que a priori puede parecer que no tiene en cuenta al principal agente, los alumnos, es sin embargo una medida hecha para los estudiantes y su futura inserción laboral, centro de todo este análisis y objetivo principal a la hora de escoger estos estudios.

Como principal limitación destaca el tiempo para la realización de este trabajo, ya que un análisis más profundo introduciendo variables como la demanda de estos estudios por ciclo, su superación y la inserción laboral de los alumnos hubiese requerido un periodo de investigación mayor.

Finalmente, como líneas de futuro, destacar que cualquier estudio relacionado con la formación debe ser un documento vivo, revisable y cambiante en relación a las enseñanzas y éste más concretamente en relación al sector turístico y el tejido empresarial que lo comprende, deberá ser base para futuros estudios con los posibles cambios económicos y empresariales que tengan lugar en Cantabria.

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:

ALIANZA PARA LA EXCELENCIA TURÍSTICA. EXCELTUR. (Enero 2014). Perspectiva Turísticas. Valoración empresarial del año 2013 y perspectivas para 2014. Nº47.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO (BOE) número 130 jueves 29 de mayo de 2014, sección I. Páginas 40750 -40819.

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN DEL GOBIERNO DE CANTABRIA, sitio Web (última consulta 4 de junio de 2014). Disponible en el enlace <http://www.educantabria.es>.

GOBIERNO DE CANTABRIA Y ALIANZA PARA LA EXCELENCIA TURÍSTICA. (2012). Impactur 2011, Estudio del impacto económico del turismo sobre al economía y el empleo de Cantabria.

HOTEL JOSEIN. (última consulta 10 de junio de 2014) Disponible en el enlace www.hoteljosein.com.

INSTITUTO DE ESTUDIOS TURÍSTICOS. (Abril 2013). Balance del Turismo, año 2012.

INSTITUTO DE TURISMO DE ESPAÑA. (2012) Informe Anual 2012. Empleo en el sector turístico.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA. ENCUESTA DE POBLACIÓN ACTIVA. (2014). Empleo en turismo. Primer Trimestre 2014. Nota de Coyuntura. Instituto de Turismo de España.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA. Sitio Web, Cuentas Económicas, Cuentas Satélite del Turismo (última consulta 25 de mayo de 2014). Disponible

en el enlace <http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft35/p011&file=inebase&L=0>.

LEY ORGÁNICA 2/2006 de 3 de mayo de Educación.

LEY ORGÁNICA 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.

LEY ORGÁNICA General del Sistema Educativo de 3 de octubre de 1990.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE, sitio Web (última consulta 4 de junio de 2014). Disponible en el enlace <http://www.todofp.es>

ORDEN EDU/39/2011, de 4 de mayo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico o Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

ORDEN EDU/42/2008, de 19 de mayo, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

ORDEN EDU/56/2009, de 3 de junio, por la que se regula la implantación de los módulos de carácter voluntario de los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria, conducentes a la obtención del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

Orden EDU/76/2010, de 4 de octubre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Orden EDU/77/2010 de 4 de octubre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

ORDEN EDU/84/2008, de 17 de septiembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Cantabria

ORDEN EDU/96/2009, de 4 de diciembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

REAL DECRETO 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales,

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

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

REAL DECRETO 127/2014 por el que se aprueba el título y se fija el currículo básico por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

REAL DECRETO 1686/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

REAL DECRETO 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional,

REAL DECRETO 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

OTROS ÍNDICES.

- Índice de Tablas.
- Índice de Gráficos.
- Índice de Imágenes

Índice de Tablas:

Tabla 1: Activos, Ocupados y Parados por Sectores Económicos 2012...	P 4
Tabla 2: Número de Empresas Turísticas en Cantabria según su Actividad.....	P 8
Tabla 3: Ciclos de Formación Profesional Básica de la Familia “Hostelería y Turismo” en Cantabria.....	P 17
Tabla 4: Estructura en módulos de la Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración en Cantabria. Primer Curso.....	P 18
Tabla 5: Estructura en módulos de la Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración en Cantabria. Segundo Curso.....	P 19
Tabla 6: Estructura en módulos de la Formación Profesional Básica en Alojamiento y Lavandería sin especificar curso.....	P 21
Tabla 7: Ciclos Formativos de Grado Medio de la Familia “Hostelería y Turismo” en Cantabria.....	P 23
Tabla 8: Ejemplo de estructura en módulos del CFGM en Cocina y Gastronomía. Primer curso en Cantabria.....	P 24
Tabla 9: Ejemplo de estructura en módulos del CFGM en Cocina y Gastronomía. Segundo curso en Cantabria.....	P 24
Tabla 10: Ejemplo de estructura en módulos del CFGM en Servicios en Restauración. Primer curso en Cantabria.....	P 25
Tabla 11: Ejemplo de estructura en módulos del CFGM en Servicios en Restauración. Segundo curso en Cantabria.....	P 25
Tabla 12: Ciclos Formativos de Grado Superior de la Familia “Hostelería y Turismo” en Cantabria.....	P 28
Tabla 13: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Dirección de Cocina. Primer curso en Cantabria.....	P 29
Tabla 14: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Dirección de Cocina. Segundo curso en Cantabria.....	P 30
Tabla 15: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Agencias de viajes y gestión de eventos. Primer curso en Cantabria.....	P 31

Tabla 16: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Agencias de viajes y gestión de eventos. Segundo curso en Cantabria.....	P 31
Tabla 17: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Guía, Información y Asistencias Turísticas. Primer curso en Cantabria.....	P 32
Tabla 18: Ejemplo de estructura en módulos del CFGS en Guía, Información y Asistencias Turísticas. Segundo curso en Cantabria.....	P 33
Tabla 19: Tipos de Empresas de Restauración en Cantabria según su Actividad.....	P 36
Tabla 20: Tipos de Empresas de Alojamiento en Cantabria.....	P 38
Tabla 21: Estructura en módulos del Ciclo Formativo Superior en Gestión de Alojamientos turísticos sin especificar curso.....	P 41
Tabla 22: Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Gestión de Alojamientos...	P 42
Tabla 23: Especialidad del profesorado con atribución docente en el módulo profesional de Gestión Administrativa y Comercial en Restauración.....	P 43
Tabla 24: Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales de los ciclos formativos de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y Guía, Información y Asistencia Turística.....	P 44
Tabla 25: Espacios Necesarios Para Impartir el Ciclo Superior en Gestión de Alojamiento Turísticos.....	P 46

Índice de Gráficos:

Gráfico 1: Ocupados del Sector Turístico por Ramas de Actividad 2012..	P 6
Gráfico 2: Número de Empresas Turísticas en Cantabria según su Actividad.....	P 8
Gráfico 3: Tipos de Empresas de Restauración en Cantabria según su Actividad.....	P 37
Gráfico 4: Tipos de Empresas de Alojamiento en Cantabria.....	P 38

Índice de Imágenes:

Imagen 1: Captura de Pantalla del portal Educantabria.....	P 16
Imagen 2: Habitación del Hotel Josein, Comillas.....	P 22
Imagen 3: Restaurante del Hotel Josein, Comillas.....	P 27
Imagen 4: IES Peñacastillo.....	P 47

ANEXO I.

MÓDULO PROFESIONAL

“GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN

Módulo Profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración.

Contenidos básicos 66 horas:

1. Análisis de las estructuras organizativas:

- Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
- Concepto jurídico-económico de la Empresa. Formas Jurídicas. Obligaciones civiles y mercantiles del empresario de Restauración
- Objetivos empresariales.
- Etapas de Planificación empresarial. Estrategias, Técnicas y control.
- Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización.
- Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.
- Diseño de organigramas de empresas de restauración. La departamentalización. Los niveles en la organización.

2. Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera:

- Objetivos de la gestión documental.
- Trámites a la hora de constituir una empresa de restauración y su documentación.
- Documentos de gestión administrativa en las empresas de restauración. Documentos de gestión económica en las empresas de restauración.
- Documentos de gestión financiera en las empresas de restauración.
- Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
- Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- Normativa de gestión documental.
- Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación documental.
- Contabilidad básica y libros contables.

3. Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato:

- Concepto de presupuestos y tipologías.

- Funciones de los presupuestos.
- Elementos que integran los presupuestos.
- Tipos de presupuestos más usados en las empresas de restauración
- Presupuesto de ingresos. Métodos para el cálculo de precios en restauración.
- Presupuesto de gastos en restauración. Los costes tipos e incidencias en las empresas de restauración.
- Otros presupuestos en restauración (de inversiones y financiación, de mano de obra, de tesorería...)
- Control presupuestario. Control de consumos de cocina y bodega en empresas de restauración. Desviaciones y medidas correctoras.
- Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
- El Umbral de rentabilidad.
- Selección de proveedores. Puntos a evaluar, valoración, toma de decisiones.
- Determinación de los niveles mínimo de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas, rotura de “stocks”.

4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado en el mundo y en Cantabria:

- Las empresas tradicionales de restauración.
- Nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Elementos de la demanda.
- Clasificación de los clientes.
- Tendencias actuales de la demanda.

5. Elaboración del plan de comercialización:

- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
- Elementos básicos de comercialización (Precio, Producto, Distribución, Comunicación e Instrumentos de Comunicación).
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.

- Investigación de Mercados. Instrumento clave para la comercialización.
- Cálculo económico del plan de Comercialización.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación del plan de comercialización.
- Valoración del plan de comercialización como herramienta para alcanzar los objetivos empresariales.

6. Diseño de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas atendiendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidad, tipo de establecimiento, ubicación del establecimiento, tipo de clientela, personas con necesidades alimenticias específicas, entre otros.
- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica: formato, diseño, presentación y redacción de nombres, aspectos gastronómicos, sugerencias comerciales, técnicas publicitarias, etc.
- Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos. Jornadas Gastronómicas y Ferias.

**Estos contenidos se han obtenido de la Orden EDU/39/2011, de 4 de mayo, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Cantabria.*