



REFORMA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN HOSTELERÍA Y TURISMO

Aprendices de la excelencia

La formación profesional, que vive un proceso de reforma en el que se reconoce la experiencia laboral, es una de las opciones existentes para lograr un trabajo en el sector del turismo y la hostelería, que cada vez demanda más personal cualificado.

Tal y como establece el Plan Integral de Calidad del Turismo Español (PICTE), la formación de los profesionales del turismo, tanto continua como inicial, es un elemento estratégico para afrontar los cambios que están aconteciendo en el sector. En este sentido, la formación profesional es trascendental para el sector turístico, dado su carácter de sector servicios y el uso intensivo de mano de obra.

Dentro del complejo panorama del sistema educativo español, los ciclos formativos de formación profesional se están convirtiendo en unos estudios cada vez mejor valorados, tanto por

los empresarios como por el propio profesorado. Además, presentan una demanda creciente por parte de los estudiantes, que en un elevado número, especialmente los que han terminado los ciclos formativos de grado superior, consiguen una ocupación laboral acorde con su título.

La formación profesional se encuentra inmersa en un silencioso proceso de mejora, desconocido para la mayoría del sector. Esta reforma incrementará la calidad educativa y centrará los estudios en el ámbito de la enseñanza aplicada.

Además, la prolongación de la duración de los estudios universitarios a través de la nueva titulación de gra- ➤

La base del éxito
Para ofrecer un servicio de calidad es fundamental que los trabajadores hayan recibido una formación adecuada.

► do y máster atraerá a la formación profesional a aquellos estudiantes que no quieran o no puedan permanecer mucho tiempo en el sistema educativo no obligatorio.

Este modelo educativo está experimentando una transformación, de alcance europeo, que tiende a que las titulaciones profesionales acrediten a los trabajadores, además de un nivel de formación, una cualificación profesional.

De este modo, estos estudios proponen las competencias que se deben alcanzar, con el convencimiento de que estas capacidades pueden ser adquiridas en el desempeño profesional o a través de la formación profesional. Y con la convicción de que ambas deben ser reconocidas.

La formación profesional vive un proceso de mejora que incrementará la calidad educativa y la enseñanza aplicada

En este sentido, los certificados de profesionalidad son una de las novedades del nuevo sistema, ya que permiten obtener un certificado oficial en hostelería y turismo, distinto a los tradicionales títulos, y con validez en todo el territorio nacional.

Trece profesiones

El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, que ordena las cualificaciones profesionales susceptibles de reconocimiento y acreditación, se encuentra organizado en cinco niveles según el “grado de conocimiento, iniciativa, autonomía y responsabilidad preciso para realizar la actividad laboral”.

El Ministerio de Educación ha añadido al Catálogo 13 cualificaciones profesionales dentro de la familia de Hostelería y Turismo. A cada cualificación le corresponde una competencia. Cada unidad de competencia lleva asociado un módulo formativo, donde se describe la formación necesaria para adquirir esa competencia. Mientras que en 2004 se establecieron 97 cualificaciones profesionales, en la actualidad, existen 337 cualificaciones, divididas en 26 familias. □



Crece el alumnado
Cada vez más personas optan por la formación profesional debido a las múltiples salidas laborales y al incremento de la duración de los estudios universitarios.

Centros integrados de Formación Profesional

Una de las novedades de la nueva formación profesional que ya se está empezando a implantar son los centros integrados. Éstos se caracterizan por impartir todos los tipos de formación existente en hostelería y turismo. Es decir, un mismo centro impartirá formación profesional reglada, continua y ocupacional. Esta fórmula busca compatibilizar recursos para obtener sinergias educativas con el objetivo final de mejorar la oferta formativa.

También servirán para facilitar el primer contacto con el mundo empresarial turístico, así como la imprescindible continuidad en su formación de los ya diplomados de los estudios reglados. Gracias a este tipo de centros se potenciará la tan demandada incardinación de la formación profesional en la realidad empresarial de las comarcas, facilitando la formación bajo demanda de los profesionales del sector turístico. Todo ello es especialmente importante ante el cambio de ciclo económico en el que estamos inmersos, ya que se va a necesitar reciclar profesionalmente a muchos trabajadores del sector, así como a otros que provengan de distintos campos, como el de la construcción.

Como ejemplo sirve la reciente transformación del Instituto de educación secundaria Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón en Centro integrado de formación profesional de Hostelería y Turismo de Gijón, donde ya se ofrecen distintos cursos de formación ocupacional, como el de camarero o cocinero, y de formación continua, como el curso avanzado de Amadeus España de Postres para restaurantes o La cocina al vacío.

Títulos de Hostelería y Turismo (A nivel nacional)

- > **Título de Grado Medio de Técnico en Servicios en Restauración**
(BOE 18 enero 2008)
- > **Título de Técnico superior en Gestión de Alojamientos Turísticos**
(BOE 15 enero 2008)
- > **Título de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía**
(23 noviembre 2007)

Las 13 nuevas cualificaciones profesionales de Hostelería y Turismo

CUALIFICACIONES	NIVEL		
Operaciones básicas de catering	1		
Alojamiento rural		2	
Servicios de bar y cafetería		2	
Servicios de restaurante		2	
Animación turística			3
Creación y gestión de viajes combinados y eventos			3
Dirección en restauración			3
Dirección y producción en cocina			3
Gestión de pisos y limpieza en alojamientos			3
Gestión de procesos de servicio en restauración			3
Guía de turistas y visitantes			3
Promoción turística local e información al visitante			3
Sumillería			3

Competencia de los niveles educativos

NIVEL 1

- > Competencia en un conjunto reducido de actividades simples, dentro de procesos normalizados.
- > Conocimientos y capacidades limitados.

NIVEL 2

- > Competencia en actividades determinadas que pueden ejecutarse con autonomía.
- > Capacidad de utilizar instrumentos y técnicas propias.
- > Conocimientos de fundamentos técnicos y científicos de la actividad del proceso.

NIVEL 3

- > Competencia en actividades que requieren dominio de técnicas y se ejecutan con autonomía.
- > Responsabilidad de supervisión de trabajo técnico y especializado.
- > Comprensión de los fundamentos técnicos y científicos de las actividades y del proceso.

NIVEL 4

- > Competencia en un amplio conjunto de actividades complejas.
- > Diversidad de contextos con variables técnicas, científicas, económicas u organizativas.
- > Responsabilidad de supervisión de trabajo y asignación de recursos.
- > Capacidad de innovación para planificar acciones, desarrollar proyectos, procesos, productos o servicios.

NIVEL 5

- > Competencia en un amplio conjunto de actividades muy complejas ejecutadas con gran autonomía.
- > Diversidad de contextos que resultan, a menudo, impredecibles.
- > Planificación de acciones y diseño de productos, procesos o servicios.
- > Responsabilidad en dirección y gestión.

Suplemento al título de Formación Profesional

Para favorecer la adaptación de la formación profesional al entorno europeo se ha creado el denominado 'suplemento al título'. Consiste en un documento que ofrece información detallada del contenido concreto de las competencias conseguidas en los títulos de ciclos formativos de grado medio y superior, así como de las vías mediante las cuales se han alcanzado.

Lo que se pretende es que los empresarios, especialmente cuando se trata de trabajadores extranjeros, conozcan el contenido de cada título. Así, se facilita la contratación de trabajadores de otros países.

Turismo entra en el programa Erasmus

Una de las medidas que mayor impacto va a tener en la nueva formación profesional de Hostelería y Turismo va a ser la ampliación del programa Erasmus a los ciclos formativos de grado superior. Desde 2007 los estudiantes de Hostelería y Turismo pueden realizar prácticas en empresas europeas del sector. Ahora, además de la especialización profesional, podrán incrementar su dominio de otros idiomas.

La realización de prácticas en empresas a través del programa Erasmus tendrá una duración de tres meses, los mismos que actualmente tienen este tipo de prácticas en nuestro país. Asimismo, estudiantes europeos realizarán prácticas en las empresas turísticas españolas durante tres meses.



Reformas pendientes

La creación de centros de referencia de formación profesional, que deberán servir para incrementar la aceptación profesional de este tipo de estudios, es uno de los puntos previstos en la reforma que mayor retraso presenta.