

FP Análisis

Observatorio de la
Formación Profesional
www.observatoriofp.com

Nº 12 · Febrero 2022

LA FP Y EL SECTOR HOSTELERÍA-RESTAURACIÓN

Las claves del sector de Restauración para esta década: elevadas oportunidades de empleo, el relevo generacional y la mejora de su cualificación y profesionalización.

El 70% de las personas ocupadas en la Restauración no cuentan con una cualificación específica sectorial, teniendo educación hasta la ESO o bien Bachillerato

Con un mes de diferencia, se celebran en España dos de los eventos más relevantes del sector de Hostelería en 2022: el II Foro Nacional de Hostelería, el día 7 de febrero, y la VI Exposición de Hostelería (HIP-Horeca Professional Expo 2022), del día 7 a 9 de marzo, donde se toma el pulso al sector y se plantean los retos presentes y venideros. Según la Confederación de Empresarios de Hostelería de España (CEHE, 2022), este sector ha mejorado en 2021, aunque todavía esté lejos de alcanzar la situación previa a la pandemia, tanto en facturación como en niveles de ocupación. Respecto a las personas ocupadas, la evolución es diferente por ramas de actividad, recuperándose mejor la Restauración que ocupa a 1,1 millones de trabajadores que la de alojamiento (por encima de los 310 mil empleados) estando un 12,5% y un 22% por debajo de 2019, respectivamente. Las previsiones son optimistas, apuntando a una fase inicial de recuperación a partir del segundo trimestre de 2022, consolidándose en 2023 con una tasa del PIB similar a la de 2019 (6,4%).

El sector de la Hostelería en su conjunto es importante en la economía española por su peso económico como de empleo, y el hecho de contar con profesionales cualificados es un tema crítico para abordar los ambiciosos retos que tiene por delante (Biscotti, 2021). En este sentido, este «FP Análisis» se enfoca en la situación general y formativa de la rama de actividad principal del sector que engloba a las actividades económicas de «Servicios de alimentación y bebidas» (CNAE I-56) que en la Clasificación de Actividades Económicas (CNAE 2009) se integra en la Hostelería, junto a las actividades de «Servicios de alojamiento» (CNAE I-55). Las características específicas de cada cadena de valor conllevan la necesidad de un estudio más pormenorizado; y es por ello por lo que este análisis se acota a los «Servicios de alimentación y bebidas», también denominado rama de actividad o sector de Restauración («Food and Drinks»), enmarcado en el ámbito de la Hostelería. La Restauración integra a diferentes tipos de establecimientos (un total de 282.567 a fecha 1 de enero de 2020): Establecimientos de Comidas (restaurantes y cafeterías) (25,4%), Colectividades y catering (5,9%) y Establecimientos de bebidas (bares) (57,1%) (CEHE, 2021:

14). Metodológicamente¹, se analizan los últimos datos consolidados del sector que corresponden a 2020. En primer lugar, se analiza el mercado laboral de Hostelería: por un lado, se aborda el nivel de cualificación de las personas empleadas en el sector en la actualidad; y, por el otro, se presenta una predicción de la demanda de oportunidades de empleo para esta década, que principalmente son por reemplazo o relevo generacional. En segundo lugar, se pasa a ver la oferta formativa del sistema de la FP educativa, analizando la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, así como la evolución de los ciclos formativos específicos para Restauración y lo que supone como aportación de profesionales al mercado laboral. Adicionalmente, se analiza el esfuerzo empresarial en formación, tanto a nivel de dedicación y alcance en términos de personas ocupadas en el sector como de gasto y uso de mecanismos de apoyo (por ejemplo, la formación bonificada). Todo ello se estudia conjuntamente con las tendencias sociodemográficas, digitales y de sostenibilidad que afectan a todo el territorio nacional y ayudan a conocer mejor el sector de la Restauración en términos de capacidades humanas y organizativas.



En colaboración con



(1) En este sentido, es importante señalar la necesidad de revisar las fuentes de datos oficiales, tanto a nivel de unificación como de desagregación sectorial, dadas las limitaciones actuales al respecto (Cabiedes y Miret-Pastor, 2019).

1. El 80% del empleo en el sector de la Hostelería corresponde a la Restauración, que engloba a las actividades económicas de Servicios de alimentación y bebidas.

La población ocupada en el sector de servicios en 2020 alcanzó los 14,2 millones de personas, lo cual representa el 75% del total de ocupados en todos los sectores (18,9 millones de personas). Este peso ocupacional es importante a pesar de la caída en el empleo que implicó la crisis económica provocada por la Covid19, especialmente en el sector de la Hostelería. En el gráfico 1 se observa que la evolución de las personas ocupadas en el sector de Hostelería llegó a 1,4 millones de ocupados en 2020, situándose en el 10% del sector de servicios, y reduciéndose prácticamente un 17% respecto a 2019. La distribución de personas ocupadas dentro de la Hostelería muestra un mayor peso de la rama de actividad de Servicios de alimentación y bebidas (o sector de la Restauración), situándose en el 78% (1,1 millones), mientras que el restante 22% (0,3 millones) está ocupada en Servicios de alojamiento. Finalmente, se observa un equilibrio en la distribución entre hombres y mujeres en el sector de Hostelería (I), que es aún mayor en el caso de la Restauración, situándose prácticamente al 50%.

Gráfico 1. Población ocupada (nº) en el sector de Hostelería (CNAE I) entre 25 y 64 años y distribución (%) por sexo (2016-2020)

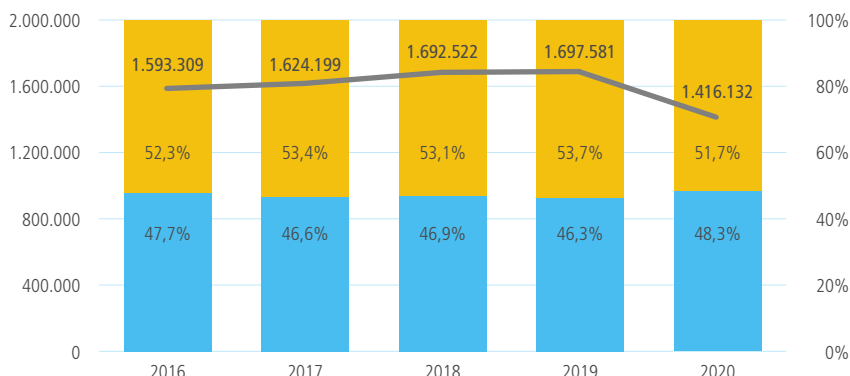
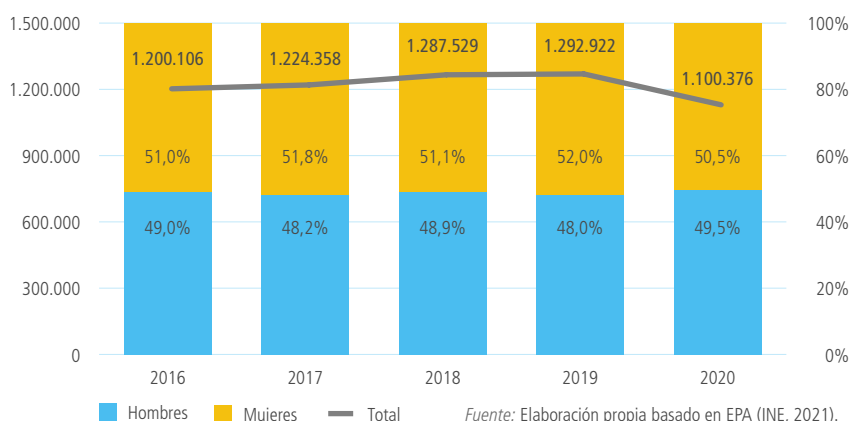


Gráfico 2. Población ocupada (nº) en el sector de Restauración (CNAE I-56) entre 25 y 64 años y distribución (%) por sexo (2016-2020)



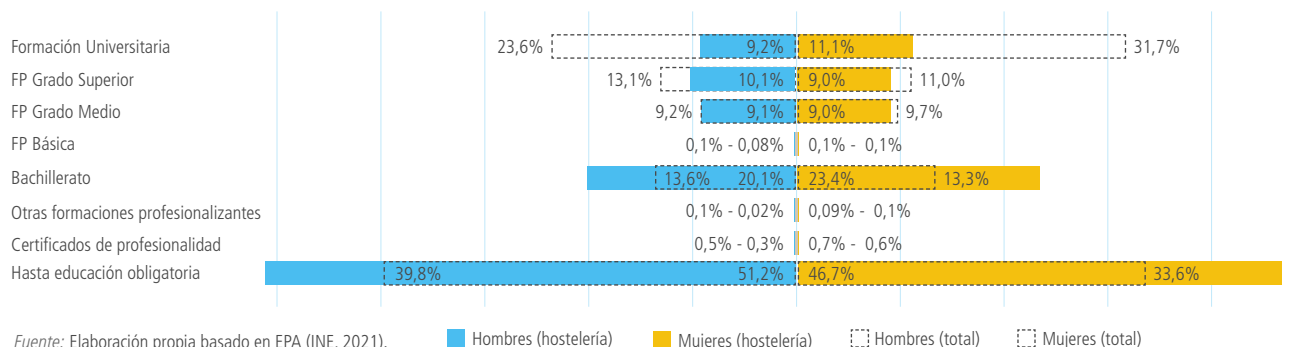
2. El 70% de las personas ocupadas en el sector de Restauración no cuentan con una cualificación específica sectorial, teniendo educación hasta la ESO o bien Bachillerato.

El nivel educativo de las personas empleadas la rama de actividad de Servicios de comidas y bebidas se encuentra debajo de la media estatal de personas ocupadas en ambos sexos. El 48,9% de los ocupados en la Restauración española cuentan con una formación hasta la Educación Secundaria Obligatoria (ESO), siendo 4,5 puntos superior entre los hombres respecto a las mujeres. También, destaca

que la media de las personas ocupadas en Restauración cuenta con una titulación de Bachillerato (21,8%) está por encima de la media española (13,4%), mientras que los que cuentan con una titulación en FP (18,7%) están en torno a 3 puntos por debajo de la media española, suponiendo el 15,7% de las personas ocupadas frente al 22,2% de la media española. Por último, las personas con una titula-

ción universitaria suponen el 10,2% de la población ocupada en Restauración, también están muy por debajo de la media española: 14,4 puntos en el caso de los hombres y 20,6 puntos en el caso de las mujeres. Esto supone un gran reto de cualificación de las personas ocupadas actualmente a través de esquemas de formación permanentes que ayuden a mejorar la capacitación profesional del sector.

Gráfico 3. Nivel educativo de las personas ocupadas entre 25 a 64 años en el sector de la Restauración (CNAE I-56) (2020)



3. Escaso avance de la FP como vía para cualificar el sector de Restauración, y prácticamente inexistente en el caso de los certificados de profesionalidad.

Desde una perspectiva evolutiva, el porcentaje de personas ocupadas con estudios de FP se ha mantenido en los últimos 5 años. Destaca el crecimiento de las personas tituladas en Bachillerato. Quienes poseen certificados de profesionalidad se mantienen en un porcentaje residual que no llega al 1%. Si se observan los datos desagregados de ocupados con FP, llama la atención que la proporción de personas con FP Grado Superior crece levemente, frente a la continuidad entre la FP Básica y FP de Grado Medio.

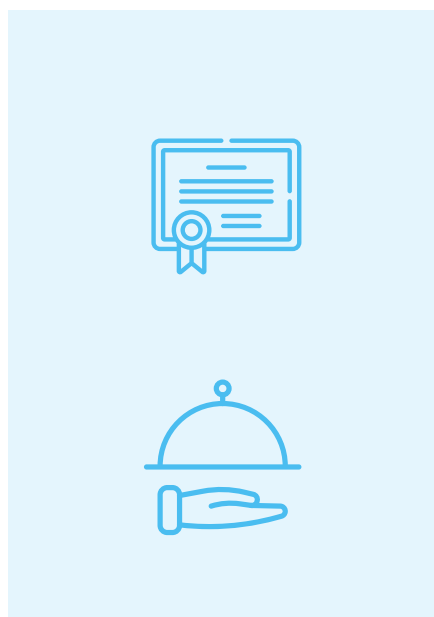
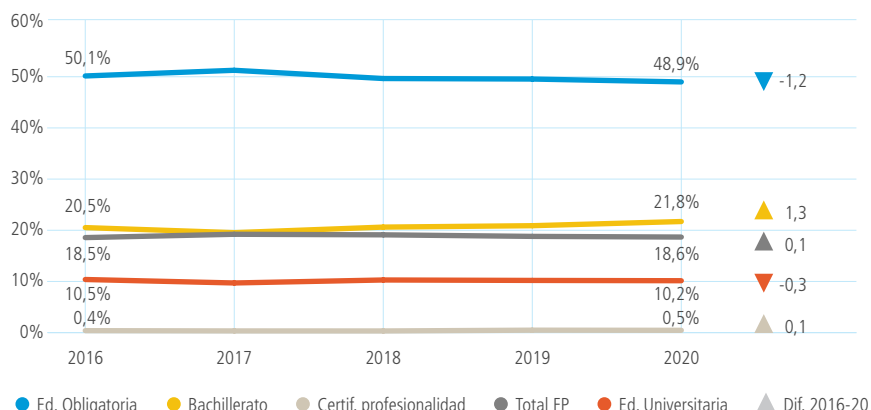
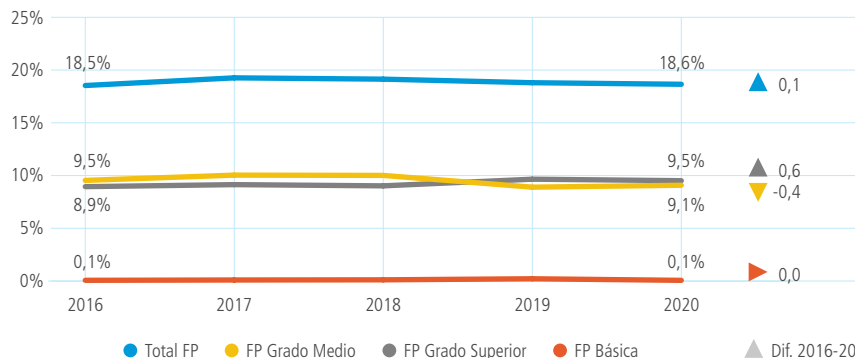


Gráfico 4. Evolución y diferencia del nivel educativo de la población ocupada (25 a 64 años) en el sector de la Restauración (2016-2020).



Fuente: Elaboración propia basado en EPA (INE, 2021)

Gráfico 5. Evolución y diferencia del nivel educativo de Formación Profesional de la población ocupada (25 a 64 años) en el sector de la Restauración (2016-2020).



Fuente: Elaboración propia basado en EPA (INE, 2021)

4. En la presente década se crearán casi 900 mil oportunidades de empleo en el conjunto del sector de Hostelería, lo que supone el 11,5% del total de oportunidades en Servicios.

Del total de oportunidades de empleo para la década (9,6 millones), el 80,5% corresponden al sector de servicios y dentro de estos el 11,5% a Hostelería y ser-

vicios. Todo ello está muy conectado con oportunidades por reemplazo como fruto del relevo generacional. Las oportunidades de empleo en la Hostelería fluctúan

interanualmente con un promedio anual de 90.000, alcanzando sus mayores cifras en la primera mitad de la década.

Tabla 1. Oportunidades totales de empleo en los sectores de Servicios y Hostelería (2021-2030)

	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	Total década
Total	993.651	960.661	997.800	981.506	1.004.052	995.376	930.800	921.211	936.124	905.349	9.626.530
Servicios	831.032	799.009	822.842	805.830	824.710	783.027	739.405	719.959	730.961	693.621	7.750.396
% Servicios s/ Total	83,6%	83,2%	82,5%	82,1%	82,1%	78,7%	79,4%	78,2%	78,1%	76,6%	80,5%
Hostelería	106.203	101.263	104.216	101.384	99.405	89.075	72.576	74.183	72.588	72.986	893.880
% Hostelería s/ Servicios	12,8%	12,7%	12,7%	12,6%	12,1%	11,4%	9,8%	10,3%	9,9%	10,5%	11,5%

Fuente: Elaboración por el Observatorio de la FP en España.

5. El 16,5% de las oportunidades de empleo en el sector de Hostelería será por expansión, estando por debajo de las creadas en el conjunto del sector Servicios (20%).

El empleo por expansión es aquel empleo creado como fruto del crecimiento orgánico del sector. Combinando la tabla 2 con la anterior, se observa que la proporción de este tipo de oportunidades de empleo es mayor en el sector

Servicios (20%) respecto al conjunto de los sectores (18,8%). Por otro lado, el total de oportunidades de empleo por expansión (1,8 millones) que surgirán de forma progresiva hasta 2030, el 85,5% corresponden al sector de Servicios y

dentro de estas el 9,5% a Hostelería y servicios. En este sentido, es reseñable que el sector crecerá en nuevas oportunidades de empleo hasta 2026, y a partir de ahí, será únicamente por reemplazo.

Tabla 2. Oportunidades de empleo por expansión en los sectores de Servicios y Hostelería (2021-2030)

	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	Total década
Total	217.264	183.494	221.463	207.100	223.699	210.291	149.520	135.002	146.980	119.627	1.814.440
Servicios	194.429	163.471	198.824	187.686	207.024	168.392	122.364	105.047	116.840	87.467	1.551.545
% Servicios s/ Total	89,5%	89,1%	89,8%	90,6%	92,5%	80,1%	81,8%	77,8%	79,5%	73,1%	85,5%
Hostelería	30.610	25.671	28.624	25.792	23.812	13.483	0	0	0	0	147.991
% Hostelería s/ Servicios	15,7%	15,7%	14,4%	13,7%	11,5%	8,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	9,5%

Fuente: Elaboración por el Observatorio de la FP en España.

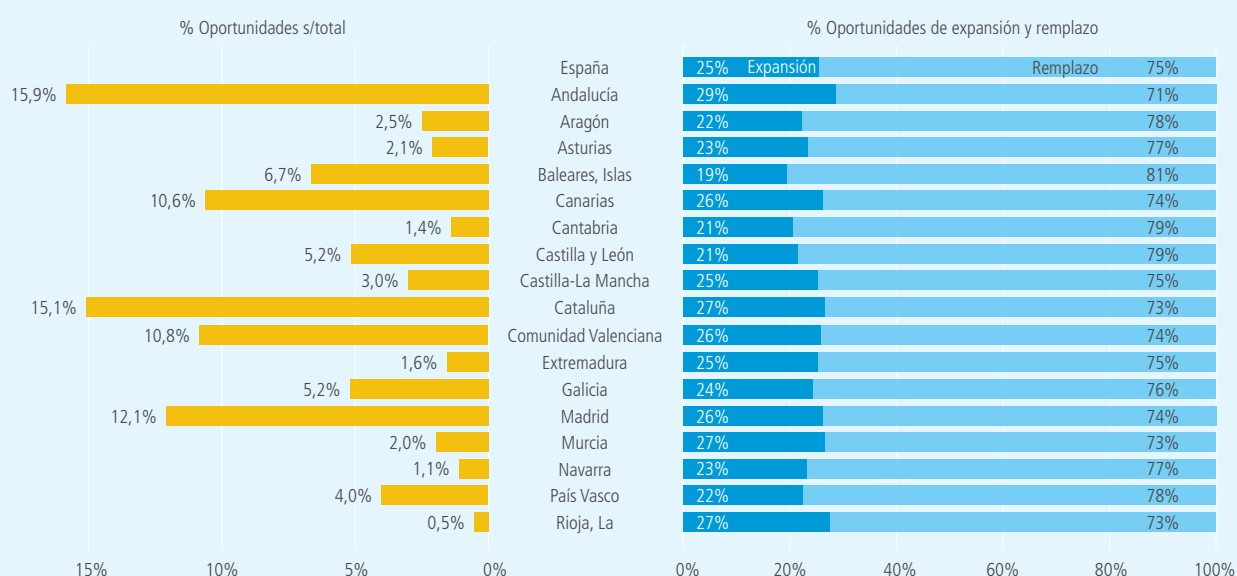
6. 5 Comunidades Autónomas concentrarán 2 de cada 3 oportunidades de empleo que surgirán en Hostelería en 2022.

De todas las oportunidades de empleo (reemplazo y expansión) para el año 2022 en el sector de Hostelería (101.263) el 15,9% serán para Andalucía, seguida de Cataluña (15,1%), Comunidad de Madrid

(12,1%), Comunidad Valenciana (10,8%) y Canarias (10,6%), destacando Andalucía por tener la mayor proporción oportunidades por expansión (29%). A nivel estatal el 75% de las oportunidades de

empleo son por reemplazo, destacando el máximo de Islas Baleares (81%), seguido por Cantabria (79%), Castilla y León (79%), Aragón (78%) y País Vasco (78%).

Gráfico 6. Porcentaje de oportunidades de empleo totales, por expansión y reemplazo en el sector de Hostelería por CCAA (2022)



Fuente: Elaboración por el Observatorio de la FP en España.

7. El 100% de las matriculaciones en la familia de Hostelería y Turismo en FP Grado Medio corresponden a Restauración, frente al 94% en FP Básica y al 60% en Grado Superior.

Un 60% de los ciclos formativos de la familia de Hostelería y turismo de FP se orientan a la Restauración, los cuales aglutinan el 70% de la matriculación en la familia. Respecto a los últimos datos disponibles de la familia profesional por ciclos formativos (curso 2019/2020), el nivel de FP con una mayor matriculación es el Grado Superior (48,5% del total), seguido por Grado Medio (36,8%) y FP Básica (14,7%). Destaca que los ciclos formativos de FP Grado Medio están exclusivamente orientados a la Restauración y suponen la mayoría en FP Básica; mientras que en FP de Grado Superior son menos de la mitad de los ciclos. En este sentido, se observa una cualificación más orientada a niveles intermedios y bajos, y en menor medida, a la especialización (Grado Superior). Respecto a la provisión de titulados para la Hostelería, es relevante señalar que los datos de titulación en la familia de Hostelería y turismo del último curso disponible (2018/2019) indican una disminución de su proporción respecto al total en los últimos años, situándose en el 5,1% (con un total de 13.035 personas tituladas). Sin embargo, en términos absolutos ha crecido un 12%, lo que implica que el número de titulados en Hostelería aumenta a un ritmo menor que en el conjunto de la FP.

Tabla 3. Número de estudiantes matriculados en la Familia Profesional de Hostelería y turismo según Ciclos formativos por nivel educativo (curso 2019-2020)

Familias profesionales	Hombres		Mujeres		Total Número
	Número	%	Número	%	
FP BÁSICA	4.131	60%	2.756	40%	6.887
Actividades de panadería y pastelería	199	54%	168	46%	367
Alojamiento y lavandería	179	45%	220	55%	399
Cocina y restauración	3.753	61%	2.368	39%	6.121
FP GRADO MEDIO	10.591	61%	6.661	39%	17.252
Cocina y gastronomía	7.629	63%	4.570	37%	12.199
Servicios en restauración	2.962	59%	2.091	41%	5.053
FP GRADO SUPERIOR	9.898	44%	12.827	56%	22.725
Agencias de viajes y gestión de eventos	964	26%	2.759	74%	3.723
Dirección de cocina	4.270	63%	2.497	37%	6.767
Dirección de servicios en restauración	1.309	58%	944	42%	2.253
Gestión de alojamientos turísticos	1.669	33%	3.393	67%	5.062
Guía, información y asistencia turística	1.686	34%	3.234	66%	4.920
TOTAL	24.620	53%	22.244	47%	46.864

Fuente: Elaboración propia basado en MEFP (2021).

Tabla 4. Número total de titulados en FP y Familia Profesional de Hostelería y turismo (2014-2019)

	2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019
Total titulados FP	219.426	230.529	230.408	243.718	253.336
Hostelería y turismo	11.824	12.915	12.982	13.287	13.035
% Hostelería titulados / total	5,4%	5,6%	5,6%	5,5%	5,1%

Fuente: Elaboración propia basado en MEFP (2021).



8. Desde el curso 2015/2016 la matriculación en ciclos de Restauración decae un 16% en Grado Medio, aumentando en FP Básica (20%) y Grado Superior (4%), con una mayor presencia de las mujeres (25%).

El nivel de FP con un mayor crecimiento de matriculación en ciclos formativos que corresponden a la rama de actividad de Restauración es la FP Básica (20%), primordialmente, en el ciclo de Cocina y restauración. A ésta le sigue la FP de Grado Superior donde destaca el ciclo de Dirección de cocina (17%), frente

a los ciclos de Grado Medio que están perdiendo un peso significativo desde el curso 2015/2016, decreciendo un 16%. La menor proporción de mujeres está en la FP de Grado Medio (38,6%), aunque su decrecimiento sea similar entre hombres y mujeres (17% y 15%, respectivamente). En el caso de la FP Básica, la

presencia de las mujeres es ligeramente superior (40%), aunque ha crecido un 28% desde el curso 2015/2016. Por último, en la FP de Grado Superior las mujeres son mayoría (56,4%) con un crecimiento significativo en los últimos años (12%).

Tabla 5. Comparativa del número de matriculaciones en los ciclos formativos de Restauración por nivel educativo (curso 2015-2016 y 2019-2020)

Familias profesionales	2015-2016			2019-2020			Diferencia		
	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres	Total
FP BÁSICA	325	202	437	3.952	2.536	6.488	1.582%	1.155%	1.385%
Actividades de panadería y pastelería	150	156	306	199	168	367	33%	8%	20%
Cocina y restauración	85	46	131	3.753	2.368	6.121	4.315%	5.048%	4.573%
FP GRADO MEDIO	12.726	7.815	20.541	10.591	6.661	17.252	-17%	-15%	-16%
Cocina y gastronomía	8.952	5.291	14.243	7.629	4.570	12.199	-15%	-14%	-14%
Servicios en restauración	3.774	2.524	6.298	2.962	2.091	5.053	-22%	-17%	-20%
FP GRADO SUPERIOR	5.218	2.951	8.169	5.579	3.441	9.020	7%	17%	10%
Dirección de cocina	3.924	2.133	6.057	4.270	2.497	6.767	9%	17%	12%
Dirección de servicios en restauración	1.294	818	2.112	1.309	944	2.253	1%	15%	7%

Fuente: Elaboración propia basado en MEFP (2021).

Respecto a la figura que busca una mayor especialización en la FP, el Curso de Especialización, se observa un escaso desarrollo en la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, dado que sólo existe uno: «Panadería y bollería artesanales». Éste se aprobó recientemente (Real Decreto 482/2020, 7 de abril), y lo pueden cursar tanto los/as Técnicos (titulados/as en Grado Medio) como los Técnicos Superiores (titulados/as en Grado Superior). Finalmente, resulta de interés indicar que todas los/as Técnicos

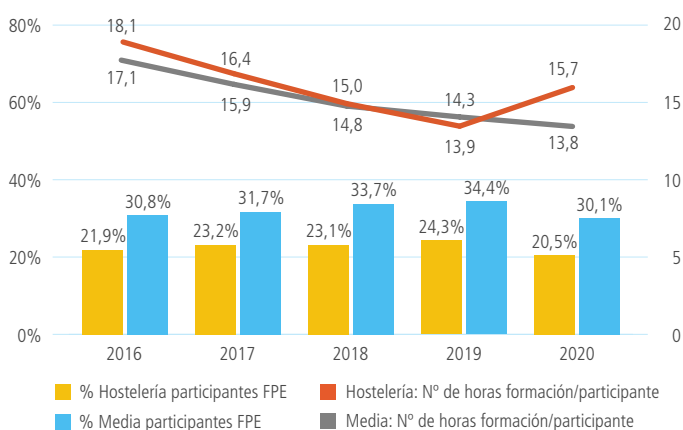
y Técnicos Superiores de Hostelería han realizado, al menos, 400 horas de prácticas (el módulo de Formación en el Centro de Trabajo–FCT) en empresas del sector. Esta colaboración entre los centros de FP y las empresas es sumamente beneficiosa tanto para los estudiantes, que conocen y aprenden en el ámbito laboral directamente, como para las empresas que tienen la oportunidad de conocer a potenciales trabajadores y enseñarles en las especificidades de su negocio y entorno empresarial. Asimismo, vincula

a los centros de FP y al profesorado a la realidad del mercado laboral y a sus necesidades. En este sentido, la FP dual profundiza en esta relación con las empresas en función a un mayor número de horas presenciales en la empresa y a una mayor implicación de la empresa en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Sin embargo, la proporción de estudiantes en la modalidad dual del conjunto de la familia de Hostelería y turismo es bajo (5,4%), aunque superior a la del conjunto de la FP (3,7%).

9. Un 20,5% de personas asalariadas en la Hostelería participaron en formación bonificada en 2020, frente a un 30,1% de la media española.

Los trabajadores del sector de Hostelería cuentan con una participación en formación bonificada 10 puntos por debajo de la media total, diferencia que aumentó en 2020 posiblemente como consecuencia de la pandemia. También es necesario indicar que la media de horas en formación por trabajador es superior (15,7) a la media total (13,8).

Gráfico 7. Porcentaje de asalariados que participan en formación bonificada y número de horas promedio de formación en el sector de Hostelería y total de sectores (2016-2020)



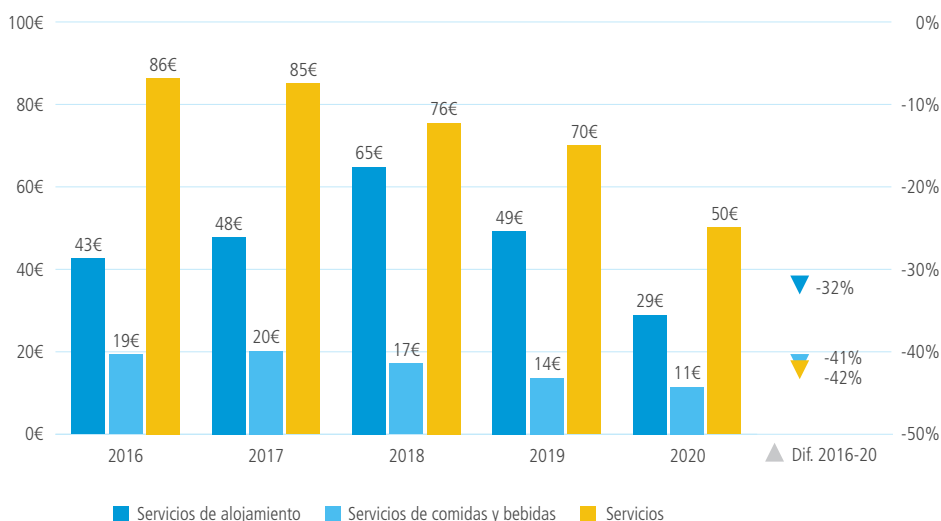
Fuente: Elaboración propia basado en Fundae (2020)

Nota: hace referencia a personas asalariadas en el sector privado.

10. El gasto en formación bonificada descende por 5º año consecutivo.

El gasto medio anual de las empresas por empleado en formación bonificada es mayor en Servicios de alojamiento (29€) que en Servicios de comidas y bebidas (11€). Sin embargo, en ambos casos se trata de una cifra inferior a la media del gasto en el sector de Servicios (50€). En cuanto a la tendencia acumulada en los últimos cinco años, es evidente el descenso tanto en el sector de Servicios como en los dos subsectores de Hostelería, lo cual provoca una llamada de atención al respecto.

Gráfico 8. Gasto medio de las empresas por trabajador en formación bonificada en el sector de Hostelería y subsectores de Servicios de comidas y bebidas y Servicios de alojamiento (2016-2020)



Fuente: Elaboración propia basado en INE Encuesta Anual de coste laboral (2020).

Conclusiones

El análisis de los datos muestra que el sector de Hostelería-Restauración requiere de un plan de choque en cuanto a su cualificación y formación, dado su carácter estratégico para su competitividad y sostenibilidad actual y venidera. Las conclusiones principales se exponen a continuación.

Primero, el sector de la Restauración es un sector sumamente relevante para la economía y sociedad española tanto por su peso en la creación de empleo como por su conexión con la vida sociocultural. En este sentido, es importante poner el foco en sus cadenas de valor cuyas características son muy específicas, lo que requiere de un desarrollo competencial y profesional específico también. La clasificación de este sector como «Servicios de comidas y bebidas» (CNAE I-56) bajo el paraguas de Hostelería, junto a otra cadena de valor muy diferente, como es la referida a los «Servicios de Alojamiento» (CNAE I-55), precisa de un foco y tratamiento propio. En estos momentos de reflexión sobre el futuro del sector de Restauración es clave afinar en sus retos desde un análisis específico para su posterior abordaje estratégico y ejecutivo.

Segundo, el sector de la Restauración está en un marco de transformación de calado, que la pandemia ha acelerado, pero que ya existía a raíz de nuevas tendencias mundiales en términos de seguridad, sostenibilidad y digitalización. Este sector será tan fuerte como su eslabón más débil, y esto implica abordarlo desde el conocimiento y mediante estrategias inteligentes que fortalezcan su cadena de valor, que más que nunca ha de ser segura, saludable y sostenible a la vez que innovadora tanto tecnológica y digitalmente como a nivel organizativo y humano. Precisamente, la palanca de cambio son las capacidades humanas de las empresas de hostelería-restauración, tanto a nivel de negocio y gestión avanzada como de servicio y atención al cliente. Por todo ello, la formación profesional ha de ser una de las estrategias claves de competitividad y sostenibilidad en este sector.

Tercero, los datos evidencian que este sector requiere de concienciación y estímulos para la mejora de su cualificación, tanto públicos como privados, con carácter inmediato y bajo estrategias colectivas que lo aborden no solo a corto sino a medio y largo plazo. Ello implica que todos los agentes del ecosistema de la Restauración y de la formación profesional (FP inicial y FP para el empleo), colaboren en el diseño e implementación de estrategias conjuntas de cualificación, de especialización inteligente y aprendizaje a lo largo de la vida. Es necesario poner en valor el conocimiento tanto a nivel de sector, a través de la identificación de perfiles profesionales y/o competencias necesarias a medio plazo, como a nivel empresarial a través de una cultura de inversión y valorización del conocimiento como clave de competitividad.

Cuarto, el sector de la Restauración está interconectado con otros sectores como son el sector primario, la agroindustria, el transporte y movilidad, el turismo, la sanidad, la cultura, etc., por lo que es conveniente contar con una mirada estratégica macro y agregada, a la vez que sectorial y local a la hora de mejorar sus capacidades. El nivel de penetración, dispersión y atomización del sector requiere que las asociaciones empresariales y/o clústeres jueguen un rol clave más allá de lo político y normativo, convirtiéndose en una antena de tendencias, un facilitador de alianzas estratégicas, una atalaya para la cualificación sectorial y un catalizador para abordar la triple transición (digital, verde y demográfica) en las que estamos inmersos.

Quinto, la proximidad en la Restauración importa. La dimensión territorial y sociodemográfica de este sector es clave para entenderlo. La casuística española se caracteriza por el envejecimiento de su población y su concentración en las urbes; es decir, la sociedad española es cada vez mayor y más urbana. Desde un enfoque de Desarrollo Sostenible este sector es parte fundamental del desarrollo local y de las oportunidades de empleo que se puedan realizar, especialmente, en la España vaciada. El despliegue de una tupida red de centros FP (3.823 en total) por toda la geografía española es una oportunidad para el sector de la Restauración que lo puede ver como un aliado, no solo en términos de formación sino como un agente próximo con el que colaborar en la dinamización de lo local y la cohesión territorial.

Sexto, el sector de la Restauración requiere de profesionales que combinen tanto la polivalencia como la especialización competencial (economía circular, productos saludables, gastronomía local, trazabilidad y seguridad alimenticia, atención a la economía plateada o de los «mayores», nuevos hábitos y tipos de consumo, valores medioambientales, marketing local, digitalización, innovación en procesos, etc.). Todo ello ha de contar con estrategias regionales de especialización inteligente (denominadas RIS4 por la Unión Europea) que incluyan tanto al sector de la Restauración como al ecosistema de Formación Profesional de una forma decidida y proactiva. La reciente creación de un nuevo Centro de Referencia Nacional de Formación Profesional vinculado al sector de Hostelería en Málaga es un ejemplo de ello.

Por último, es necesario investigar el sector de la Restauración en clave de FP. Por ejemplo, en investigaciones empíricas que se han hecho en el sector de la industria manufacturera (Díaz-Chao et al., 2021) se ha demostrado cuantitativamente la estrecha relación entre cualificación y aprendizaje permanente y sus efectos positivos en los resultados empresariales en términos de eficiencia y calidad de los servicios, productividad y margen de beneficio de las empresas. Esto sería de interés para el sector de Restauración, también. Además, sería conveniente revisar y armonizar las fuentes de datos oficiales en este sector tan relevante, para mejorar un análisis más detallado y una monitorización más específica.

Referencias

Biscotti, L. (1 de diciembre de 2021). Predictions for the Food & Beverage Industry for 2022 and beyond. Forbes. <https://www.forbes.com/sites/louisbiscotti/2021/12/01/predictions-for-the-food--beverage-industry-for-2022-and-beyond/?sh=64404df22758>

Cabiedes, L. y Miret-Pastor, L. (2019). Fuentes estadísticas para analizar el sector de la restauración en España. *Papers*, 104(1), 129–145. <https://doi.org/10.5565/rev/papers.2483>

Confederación de Empresarios de Hostelería de España. (2021). *Anuario de la Hostelería en España 2021*. CEHE.

Díaz-Chao, A., Torrent-Sellens, J., Moso-Díez, M. y Mondaca-Soto, A. (2021). *La Formación Profesional en la Empresa Industrial Española: Hacia la Gran Transformación Digital y Sostenible*. CaixaBank Dualiza.

Hostelería digital. (22 de febrero de 2022). *La Hostelería facturó en 2021 un 42% más que el año anterior, que supone un 31% menos que en 2019*. Confederación de Empresarios de Hostelería de España. <https://www.hosteleriadigital.es/2022/02/22/la-hosteleria-facturo-en-2021-un-42-mas-que-el-ano-anterior-que-supone-un-31-menos-que-en-2019/>

Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el Curso de especialización en panadería y bollería artesanales y se fijan los aspectos básicos del currículo, y se modifica el Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Acondicionamiento Físico y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Autores

Mónica Moso

Centro de Conocimiento e Innovación, CaixaBank Dualiza

Antonio Mondaca

Centro de Conocimiento e Innovación, CaixaBank Dualiza

Juan Gamboa

Orkestra-Instituto Vasco de Competitividad

Mikel Albizu

Orkestra-Instituto Vasco de Competitividad