

FP Análisis

Observatorio de la
Formación Profesional
www.observatoriofp.com

Nº22 · Febrero 2023

LA FP EN HOSTELERÍA Y TURISMO

La FP como llave de cualificación del 66,1% de la
ocupación en hostelería sin titulación profesionalizante.

Atraer a más
jóvenes para que
se formen en este
sector será el primer
paso para mejorar
la cualificación,
seguido de la mejora
de la cualificación
de las personas ya
ocupadas.

El sector de hostelería cerró el 2022 con 1.621.529 personas empleadas (16-64 años), aumentando en 182 mil personas respecto a 2021. Esto podría reflejar que el sector de la hostelería comienza a dejar atrás los últimos coletazos de la crisis provocada por la pandemia. Cabe recordar que durante el período 2019-2020 el sector tuvo una drástica caída del empleo (-16,6%) lo que supuso una pérdida 281 mil puestos de trabajo entre 16-64 años, superando con creces la caída sufrida por el conjunto de sectores (-3,1%) (EPA 2022). Actualmente el panorama es muy diferente: la tasa de empleo creció el 12,7%, entre 2021 y 2022 superando al crecimiento medio de sectores (3%), y las expectativas para 2023 son de un crecimiento del 7% según el anuario de Hostelería de España. Aunque, también es cierto, que este aumento no ha permitido superar las cifras de ocupación de 2019, toda vez que hay 76.052 puesto de trabajo que no se han recuperado a día de hoy.

El peso del sector en términos de empleo es de 8,1% a nivel estatal, y difiere entre comunidades autónomas. En un extremo se encuentran Canarias (21,1%) y Baleares (19,1%) y en el otro País Vasco (5,8%) y Aragón (6%) (EPA-2022). En este FP Análisis la aproximación sectorial se realiza en torno a la Clasificación de Actividades Económicas (CNAE 2009) que considera al sector de hostelería como la suma de actividades de «Servicios de alojamiento» (CNAE I-55) y actividades de «Servicios de alimentación y bebidas» (CNAE I-56), que en conjunto engloban al sector hostelería (CNAE I).

¿Esto significa que han disminuido los desafíos en el sector?

Los datos indican que no es así; y no solo por las 76.052 personas que no se han vuelto a emplear, sino por tres fenómenos que afectan a la sociedad y de los cuales este sector no es ajeno. Por un lado, las restricciones de movilidad y el confinamiento derivadas de la pandemia han modificado los comportamientos laborales, educativos, de consumo y de ocio de las personas, acelerando los procesos de digitalización en las empresas de hostelería: gestión de reservas, reparto a domicilio, cartas digitales o la propia promoción del

establecimiento. Y el sector ha de integrar estas nuevas tecnologías, adaptando el conocimiento de sus profesionales a las mismas. Por otro, esta crisis sanitaria puso el foco en la posible conexión el cambio climático y una pandemia. Así lo sugiere en su taller sobre Biodiversidad y pandemias, la Plataforma Intergubernamental sobre Biodiversidad y Servicios de los Ecosistemas (IPBES). Uno de sus apartados dirige la atención al cuidado por el equilibrio medioambiental que el desarrollo económico debe tener en cuenta a la hora de planificar su crecimiento (p.e. tipo de ganadería que se privilegia o tipo de cultivos). Esta aproximación, convierte a la sostenibilidad en un concepto que debe ser incorporado tanto en los planes formativos de las plantillas como de aquellos futuros trabajadores en el ámbito de la hostelería. Finalmente, el tercer desafío del sector hostelero está relacionado al cambio demográfico que vive España: del total de la población, los miembros de más edad de la generación del baby boom (nacidos entre 1957 y 1977) empiezan a cumplir 65 años, la edad teórica de jubilación, en 2023. Esto supone un replazo generacional de aproximadamente 9 millones de personas durante los



En colaboración con



próximos 15 años en el conjunto de la economía, según las estimaciones realizadas en el [FP Análisis nº20](#). El ecosistema de asociaciones empresariales comienza a ser consciente de estos desafíos. A nivel europeo, la Asociación de Hoteles, restaurantes, bares y cafeterías (HOTREC) presente en 36 países, ha publicado un informe donde se pregunta qué hacer frente a la [escasez de trabajadores para el sector hostelero](#). Una de las respuestas, se centra en mejorar la formación de las competencias en sostenibilidad de las plantillas (p.e. gestión del agua y de

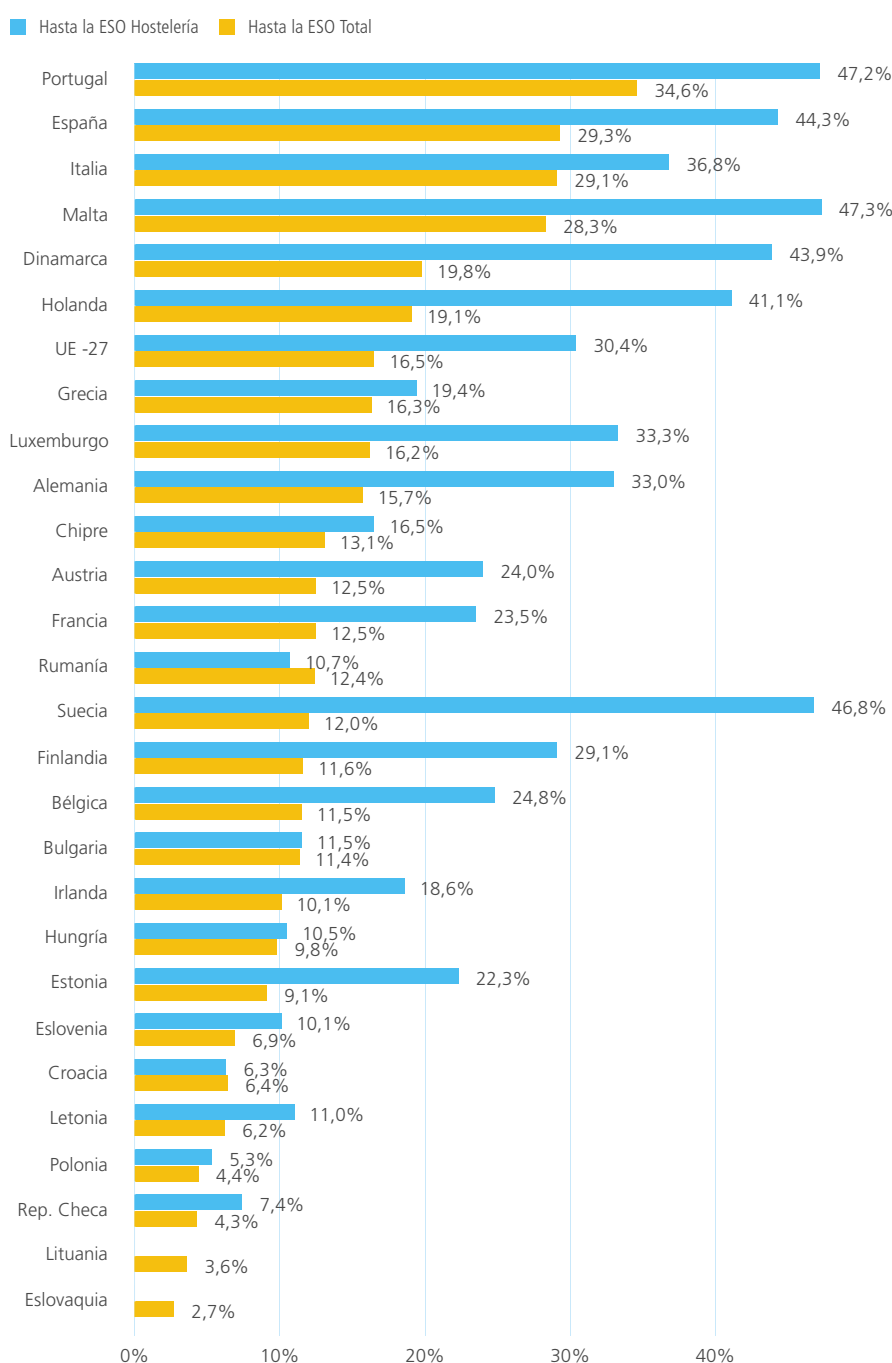
los residuos o eficiencia energética) con el objetivo de transformarse en un sector atractivo para desarrollar una carrera profesional. Otra reflexión apunta hacia las condiciones laborales: la pandemia desplazó a miles de personas del sector que no han regresado porque han encontrado otras oportunidades en los sectores que inicialmente sirvieron de refugio laboral. El presente análisis comienza desde la descripción del nivel formativo de la población ocupada en el sector, para luego detallar las principales características de la oferta formativa de la FP dirigida espe-

cíficamente a la hostelería. Destaca que la Formación Profesional es uno de los principales proveedores de personas de trabajo en el sector, con 13.000 personas egresadas del sistema de FP. Para terminar, se describen las tasas de afiliación a la Seguridad Social al primer y cuarto año de titulación, se refleja el esfuerzo en formación que realizan las empresas, se continúa con la caracterización del tipo de contratos por Comunidades Autónomas, para finalizar con la proyección de oportunidades de empleo previstas para la FP.

1. España es el cuarto país europeo donde la hostelería cuenta con más profesionales de bajo nivel educativo, superando la media europea (30,4%) en 14 puntos.

Considerando los datos del tercer trimestre de 2022, España se encuentra entre los países del entorno europeo con menor nivel educativo tanto de la población ocupada general (29,3%) como de los ocupados en hostelería (44,3%). Según se observa en el gráfico 1, en 25 de los 27 (UE-27) el nivel educativo de la población ocupada en hostelería es menor que la medida del conjunto de los sectores de sus economías. En términos generales y siempre utilizando como referencia la media europea, se puede decir que hay países con un nivel educativo bajo tanto en hostelería como en el resto de los sectores (Portugal, España, Italia, Malta, Dinamarca y Holanda). Otro grupo de países que también tienen un bajo nivel educativo en hostelería, pero con un alto nivel en la media de sectores, (Luxemburgo, Alemania, Suecia, Finlandia, Grecia, Austria, Francia, Bélgica, Irlanda y Estonia). Un tercer grupo lo conforman aquellos países con pocas personas con nivel educativo hasta la ESO tanto en hostelería como en el resto de los sectores (Chipre, Rumanía, Bulgaria, Hungría, Eslovenia, Croacia, Letonia, Polonia y Rep. Checa).

Gráfico 1. Porcentaje de personas ocupadas (mayores de 16 años) con estudios hasta la educación obligatoria (bajo nivel educativo) en hostelería y total de ocupados (3er trimestre 2022)



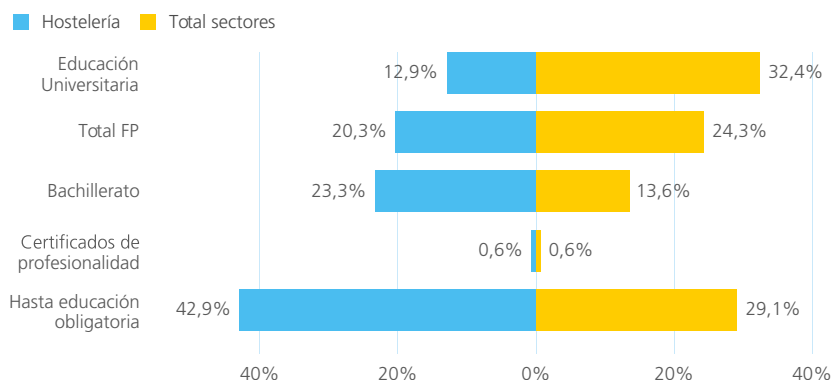
Fuente: Eurostat 2023 [TOUR_LFSQ3R2]

Nota: Estonia, Croacia, Letonia, Luxemburgo, Eslovenia presentan baja representación estadística en el sector de hostelería.

2. Sólo el 33,8% de la población ocupada en el sector de hostelería cuenta con estudios profesionalizantes

Esta cifra se encuentra alejada del 57,3% que se observa para el conjunto de la población ocupada. Ambas cifras; media sectorial y hostelería, revelan que la estructura ocupacional, en lo relativo al nivel formativo de la población ocupada, se ha mantenido casi inalterable en los últimos años. Ahora bien, es interesante constatar que en los dos niveles de formación profesional (total FP y Certificados de profesionalidad) se reduce la brecha entre la hostelería y el resto de los sectores. Esto último sería un indicativo que un eventual crecimiento de la FP en hostelería podría contribuir a elevar las tasas de formación en el conjunto de sectores.

Gráfico 2. Nivel educativo de las personas ocupadas (16-64 años) en la Restauración (CNAE I) y total de sectores (2022)

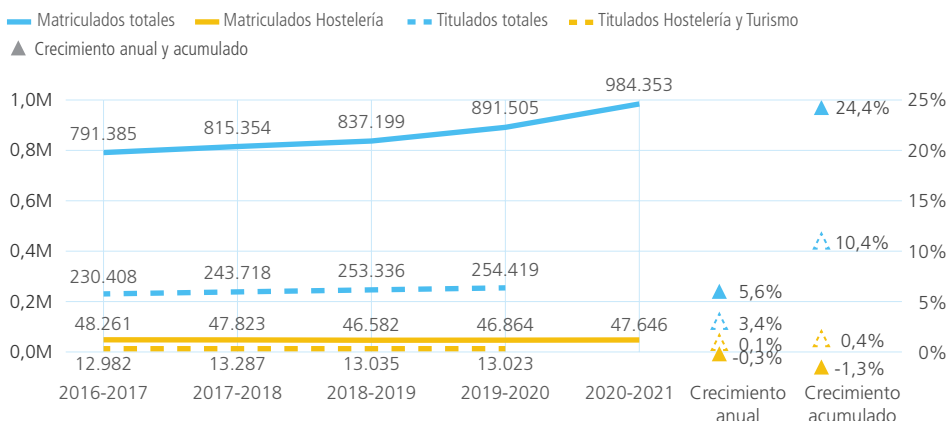


Fuente: Elaboración propia basado en EPA (INE, 2022).

3. La matriculación en los ciclos formativos de Hostelería y Turismo desciende y su titulación se estanca en los últimos cuatro cursos.

La aportación potencial de personas cualificadas al mercado laboral desde la FP, se encuentra estancada en la familia profesional de Hostelería y Turismo: el crecimiento anual es de 0,1% mientras que el acumulado entre 2016-2017 a 2020-2021 es de 0,3%. Estas cifras se encuentran muy distantes del comportamiento general de la titulación en FP cuyo crecimiento acumulado llega al 10,4% en los últimos cuatro cursos. Esto se explicaría por el descenso de la matriculación en esta familia que alcanza el 0,3% anual (pierde 615 estudiantes en cinco años), en contraste con el conjunto de la FP que crece a un ritmo anual del 5,3% (con un incremento de 192.968 alumnos).

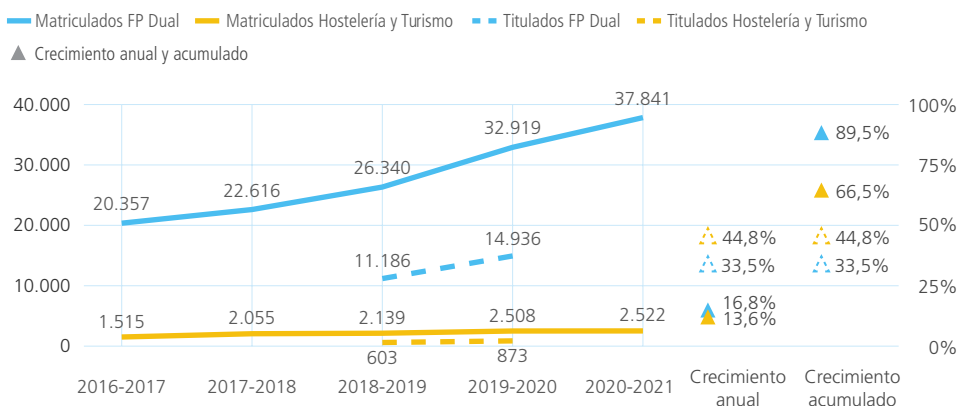
Gráfico 3. Número de estudiantes matriculados y titulados en total FP y familia profesional Hostelería y Turismo (2016-2017 a 2020-2021)



Fuente: Elaboración propia basado en EducaBase (2022).

En el formato de FP Dual, con volúmenes de estudiantes más ajustados que en el total de la FP, la situación es más alentadora para la familia de Hostelería y Turismo: la matriculación alcanza un crecimiento anual de 13,6%, solo 3 puntos por detrás del crecimiento medio. El caso de la titulación en Hostelería y Turismo, el crecimiento supera en más de 10 puntos a la titulación media en FP Dual.

Gráfico 4. Número de estudiantes matriculados y titulados en FP Dual y familia profesional Hostelería y Turismo (2016-2017 a 2020-2021)



Fuente: Elaboración propia basado en EducaBase (2022).

4. Cada vez menos jóvenes se sienten atraídos por la FP de Grado Medio de Hostelería, orientada principalmente a la restauración.

Pese a las tendencias negativas de crecimiento que presenta la matriculación global en Hostelería y Turismo, la FP Básica y de Grado Superior, están tirando del carro en cuanto a matriculación se refiere. La mayoría de sus ciclos formativos, presentan niveles de crecimiento positivo. Por ejemplo, el crecimiento acumulado en FPB en Cocina y restauración es de 4,1%, con 6.075 matriculados. En Grado Superior la situación mejora considerablemente: Gestión de alojamientos turísticos acumula un crecimiento de 15,1% y en Dirección de

cocina un 10,6% desde 2016-2017. En consecuencia, el foco de atención está sobre Grado Medio, donde los dos ciclos con mayor volumen de matrícula (17 mil estudiantes aproximadamente) presentan crecimientos anuales negativos: Cocina y gastronomía (-2,5%) y Servicios en restauración (-5,1%). La titulación también es una asignatura pendiente en este nivel educativo como se ha indicado en el gráfico nº3. En cuanto a la perspectiva de género en la familia de Hostelería y Turismo, el Grado Superior es el único nivel de FP con presencia mayoritaria de

mujeres (56,6%). En términos globales, la presencia de las mujeres en dicha familia (47,9%) es muy similar al conjunto de la FP (45,3%). La excepción se produce en FP de Grado Superior donde la matriculación de mujeres es mayoritaria en tres de sus cinco ciclos: Agencias de viaje y gestión de eventos (73,1%), Gestión de alojamientos turísticos (68%) y Guía, información y asistencias turísticas (65,6%). Las tendencias se mantienen a lo largo del tiempo, salvo en el ciclo de FPB de Alojamiento y Lavandería que gradualmente se ha feminizado.

Tabla 1. Número de estudiantes matriculados en familia profesional Hostelería y Turismo por ciclos y nivel educativo (2016-2017 a 2020-2021)

	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	Crecimiento Anual	Crecimiento Acumulado
FP Básica	6.426	6.676	6.725	6.887	6.840	1,6%	6,4%
FPB en Alojamiento y Lavandería	418	433	439	399	397	-1,3%	-5,0%
FPB en Cocina y Restauración	5.836	6.032	6.001	6.121	6.075	1,0%	4,1%
FP Grado Medio	19.796	18.974	17.749	17.252	17.315	-3,3%	-12,5%
FPGM en Cocina y Gastronomía	13.771	13.247	12.586	12.199	12.427	-2,5%	-9,8%
FPGM en Comercialización de Productos Alimentarios	—	—	—	96	153	59,4%	59,4%
FPGM en Servicios en Restauración	6.024	5.727	5.163	5.053	4.888	-5,1%	-18,9%
FP Grado Superior	22.039	22.173	22.108	22.725	23.491	1,6%	6,6%
FPGS en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	3.643	3.512	3.578	3.723	3.934	1,9%	8,0%
FPGS en Dirección de Cocina	6.416	6.654	6.597	6.767	7.094	2,5%	10,6%
FPGS en Dirección de Servicios de Restauración	2.265	2.311	2.315	2.253	2.211	-0,6%	-2,4%
FPGS en Gestión de Alojamientos Turísticos	4.630	4.689	4.707	5.062	5.330	3,6%	15,1%
FPGS en Guía, Información y Asistencias Turísticas	5.085	5.007	4.911	4.920	4.922	-0,8%	-3,2%
Total	48.261	47.823	46.582	46.864	47.646	-0,3%	-1,3%

Fuente: Elaboración propia basado en EducaBase (2022).

Tabla 2. Porcentaje de hombres y mujeres matriculados en la familia profesional de Hostelería y Turismo, por ciclos y nivel educativo (2016-2017 a 2020-2021)

	2016-2017		2017-2018		2018-2019		2019-2020		2020-2021	
	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres
FP Básica	39,4%	60,6%	38,9%	61,1%	39,3%	60,7%	40,0%	60,0%	40,6%	59,4%
FPB en Alojamiento y Lavandería	49,5%	50,5%	48,0%	52,0%	49,9%	50,1%	55,1%	44,9%	57,2%	42,8%
FPB en Cocina y Restauración	38,6%	61,4%	38,3%	61,7%	38,2%	61,8%	38,7%	61,3%	39,4%	60,6%
FP Grado Medio	37,8%	62,2%	37,8%	62,2%	38,6%	61,4%	38,6%	61,4%	39,0%	61,0%
FPGM en Cocina y Gastronomía	36,7%	63,3%	36,7%	63,3%	37,4%	62,6%	37,5%	62,5%	37,7%	62,3%
FPGM en Comercialización de Productos Alimentarios	—	—	—	—	—	—	47,9%	52,1%	51,6%	48,4%
FPGM en Servicios en Restauración	40,5%	59,5%	40,5%	59,5%	41,7%	58,3%	41,4%	58,6%	42,6%	57,4%
FP Grado Superior	56,3%	43,7%	56,0%	44,0%	56,2%	43,8%	56,4%	43,6%	56,6%	43,4%
FPGS en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	72,2%	27,8%	74,1%	25,9%	74,8%	25,2%	74,1%	25,9%	73,1%	26,9%
FPGS en Dirección de Cocina	35,4%	64,6%	35,3%	64,7%	35,9%	64,1%	36,9%	63,1%	37,1%	62,9%
FPGS en Dirección de Servicios de Restauración	38,7%	61,3%	40,1%	59,9%	39,7%	60,3%	41,9%	58,1%	42,3%	57,7%
FPGS en Gestión de Alojamientos Turísticos	68,1%	31,9%	68,5%	31,5%	68,0%	32,0%	67,0%	33,0%	68,0%	32,0%
FPGS en Guía, Información y Asistencias Turísticas	68,1%	31,9%	66,5%	33,5%	66,2%	33,8%	65,7%	34,3%	65,6%	34,4%
Total Hostelería y Turismo	46,5%	53,5%	46,4%	53,6%	47,1%	52,9%	47,5%	52,5%	47,9%	52,1%
Total Familias Profesionales	44,0%	56,0%	44,0%	56,0%	44,4%	55,6%	44,7%	55,3%	45,3%	54,7%

Fuente: Elaboración propia basado en EducaBase (2022).

5. Más del 80% de la matriculación en la familia de Hostelería y Turismo está en centros públicos.

En la hostelería la matriculación es mayoritaria en centros públicos, y aunque está decreciendo en ambos tipos de titularidad, la disminución es mayor en los centros privados. En términos de volumen, 7 de cada 10 matriculados cursan sus estudios en centros públicos y en el caso de Hostelería y Turismo esta cifra se eleva a 8 de cada 10. El impulso en actuaciones innovadoras y experimentales en FP que promueven los dos Centros de Referencia Nacional en Hostelería y

Turismo, uno en Extremadura y otro en Andalucía, contribuye a posicionar a los centros públicos.

- [Centro de referencia nacional de agroturismo](#). (Badajoz)
- [Consortio Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio](#) (Málaga)

Ahora bien, este hecho no está alineado con el crecimiento total de la matriculación en la FP en centros privados que presenta un crecimiento anual superior a los centros privados, 10,7% y 3,6% res-

pectivamente. Sin embargo, el comportamiento por ciclos formativos es diferente porque la mayoría de centros privados ha visto una merma en los estudiantes matriculados, salvo excepciones en el ciclo de FP Básica de Cocina y restauración (7,5%) y en el de Grado Superior en Gestión de alojamientos turísticos (4,9%).

Tabla 3. Estudiantes matriculados y crecimiento anual según titularidad del establecimiento y nivel educativo (2016-2017 y 2020-2021)

Titularidad	2016-2017		2020-2021		Crecimiento anual	
	C. Privados	C. Públicos	C. Privados	C. Públicos	C. Privados	C. Públicos
FP Básica	1.140	5.286	1501	5.339	7,1%	0,2%
FPB en Alojamiento y Lavandería	41	377	36	361	-3,2%	-1,1%
FPB en Cocina y Restauración	994	4.842	1.328	4.747	7,5%	-0,5%
FP Grado Medio	3.272	16.524	2.532	14.783	-6,2%	-2,7%
FPGM en Cocina y Gastronomía	2.378	11.393	1.897	10.530	-5,5%	-2,0%
FPGM en Comercialización de Productos Alimentarios	—	—	0	153	—	—
FPGM en Servicios en Restauración	894	5.130	635	4.253	-8,2%	-4,6%
FP Grado Superior	3.901	18.138	3893	19.598	-0,1%	2,0%
FPGS en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	599	3.044	564	3.370	-1,5%	2,6%
FPGS en Dirección de Cocina	1.445	4.971	1.382	5.712	-1,1%	3,5%
FPGS en Dirección de Servicios de Restauración	282	1.983	240	1.971	-4,0%	-0,2%
FPGS en Gestión de Alojamientos Turísticos	920	3.710	1.113	4.217	4,9%	3,3%
FPGS en Guía, Información y Asistencias Turísticas	655	4.430	594	4.328	-2,4%	-0,6%
Total Hostelería y Turismo	8.313	39.948	7.926	39.720	-1,2%	-0,1%
Todas la familias y ciclos	20.3873	587.512	306.322	678.031	10,7%	3,6%

Fuente: Elaboración propia basado en EducaBase (2022).

6. La familia de Hostelería y Turismo representa el 4% del total de certificados de profesionalidad impartidos actualmente.

En la tabla 4 se resume la oferta de formación para el empleo (ligada al Catálogo Nacional de Cualificaciones) y, por lo tanto, permite tener una aproximación a la oferta de cualificaciones actualmente disponible en el sector de la Hostelería y Turismo. En total, hay 24 títulos distribuidos de la siguiente manera: el nivel 1 cuenta con seis certificados, el nivel 2 con ocho y el nivel 3 con diez. En el nivel 1 destaca la amplia oferta de certificados centrados actividades de cocina, mientras que en el nivel 2 el énfasis está puesto en la atención directa de clientes; y en el nivel 3 se enfoca a la dirección y gestión de servicios relacionados.

Tabla 4. Nombre, nivel, duración de los certificados de profesionalidad de la familia profesional de Hostelería y Turismo y número de centros que los imparten.

Nivel	Certificado de profesionalidad	Horas	Nº Centros
1	Operaciones básicas de catering	250	182
1	Operaciones básicas de cocina	350	526
1	Operaciones básicas de pastelería	410	190
1	Operaciones básicas de pisos en alojamientos	380	150
1	Operaciones básicas de restaurante y bar	290	771
1	Operaciones para el juego en establecimientos de bingo	250	6
2	Actividades para el juego en mesas de casinos	700	6
2	Alojamiento rural	580	69
2	Atención a pasajeros en transporte ferroviario	350	6
2	Cocina	810	439
2	Guarda de refugios y albergues de montaña	720	5
2	Repostería	500	167
2	Servicios de bar y cafetería	640	588
2	Servicios de restaurante	580	536
3	Creación y gestión de viajes combinados y eventos	670	1.066
3	Dirección en restauración	830	183
3	Dirección y producción en cocina	1.110	130
3	Dirección y producción en pastelería	870	61
3	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos	480	89
3	Gestión de procesos de servicio en restauración	610	225
3	Promoción turística local e información al visitante	690	1.761
3	Recepción en alojamientos	630	251
3	Sumillería	730	223
3	Venta de productos y servicios turísticos	670	1.398

Fuente: Elaboración propia a partir de la web del SEPE (2023).



7. En el primer año posterior a la titulación, la tasa de afiliación a la Seguridad Social en la familia de Hostelería y Turismo es superior a la media de familias profesionales de FP.

En todos los niveles educativos de FP la tasa de afiliación a la Seguridad Social es más alta entre los titulados de la familia de Hostelería y Turismo que en el conjunto de familias, al año de finalizar los estudios. La diferencia más significativa se produce en Grado Medio con casi 8 puntos a favor de la familia de Hostelería. Al cuarto año de egreso la diferencia en favor de la hostelería se reduce en FP Básica y de Grado Medio, mientras que en Grado Superior la media global supera ligeramente a la familia de Hostelería. Estas cifras, superiores al 50% en todos los niveles educativos al cuarto año, avalan la apuesta por la Formación Profesional como vehículo para mejorar las cualificaciones de la población que se inserta al mercado laboral.

Tabla 5. Afiliación a la Seguridad Social de los titulados de FP al primer y cuarto año por nivel educativo y familia profesional de Hostelería y Turismo (egresados en 2017-2018)

Inserción laboral		Tasa de afiliación a la Seguridad Social	
Cohorte 2017-2018	Nº titulados	1º año de egreso	4º año de egreso
FP Básica			
Hostelería y Turismo	1.774	26,3%	53,2%
Total	18.625	20,3%	52,5%
FP Grado Medio			
Hostelería y Turismo	4.822	52,4%	69,0%
Total	99.968	44,5%	68,7%
FP Grado Superior			
Hostelería y Turismo	6.691	57,7%	69,4%
Total	125.125	56,8%	69,8%

Fuente: Elaboración propia a partir de MEFP-Educabase.

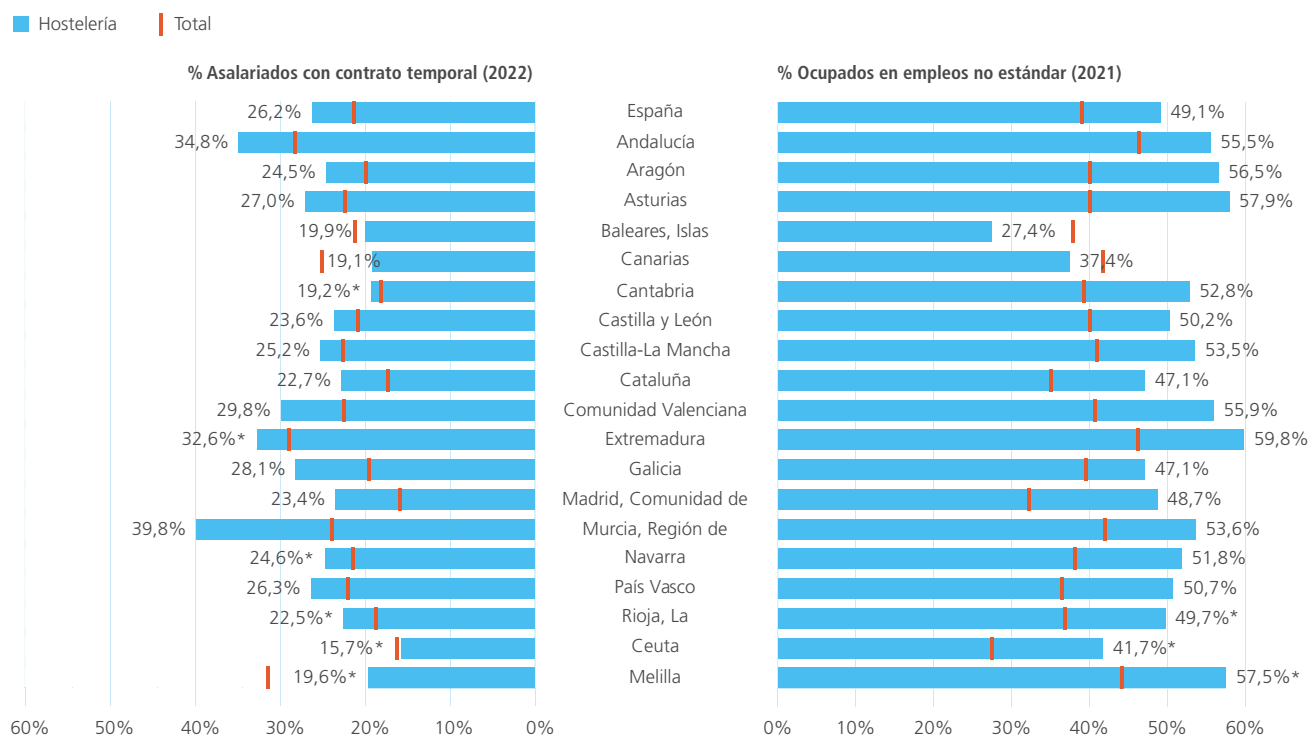
8. Solo en Baleares, Canarias, Ceuta y Melilla los porcentajes de personas con contrato temporal en hostelería son más bajos que en la media de sectores.

También en el apartado de personas ocupadas en empleos no estándar, es decir con contrato temporal, trabajadores por cuenta propia o con jornada parcial, Baleares y Canarias presentan una mejor

situación que el resto de los territorios y en consecuencia, que la media estatal. Por contraste, los datos reflejan la precariedad en el sector en términos de la calidad del empleo, lo cual se transforma

en un gran desafío para el sector si quiere atraer talento cualificado que mejore valor añadido a los servicios prestados y al conjunto de la cadena de valor.

Gráfico 5. Porcentaje de personas asalariadas (16-64 años) en empleos con contrato temporal (2022) y ocupados en empleos no estándar (2021) en sector de hostelería y total sectorial.



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

(*) Tamaño muestral pequeño que requiere precaución en la interpretación del dato.

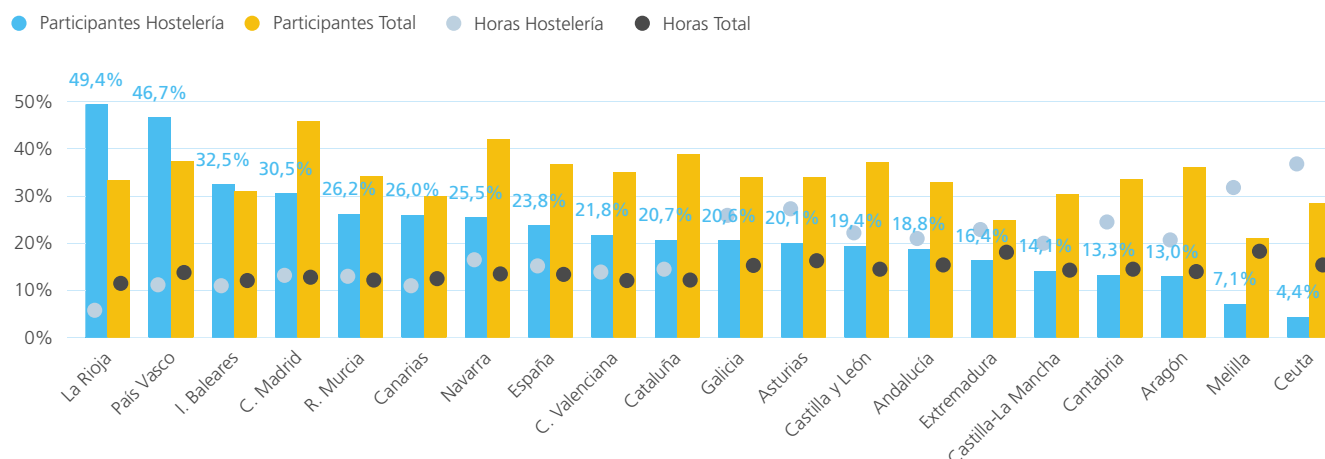
9. La Rioja, País Vasco e Islas Baleares son las únicas comunidades donde las personas ocupadas en la hostelería participan más en formación bonificada respecto a la media total.

Estas tres comunidades son una excepción respecto a la tónica estatal del sector de hostelería, donde el porcentaje de personas trabajadoras que participan en actividades formativas bonificadas se encuentra

por detrás de la media. Asimismo, el promedio de horas destinadas a la formación por trabajador es más alto en el sector de la hostelería (15,2 horas) que en el resto de sectores (13,4 horas), situación compartida

por la mayoría de las comunidades autónomas. Sin embargo, cuanto mayor es el porcentaje de personas de la hostelería que cursan formación bonificada, menor es la intensidad (horas) de formación.

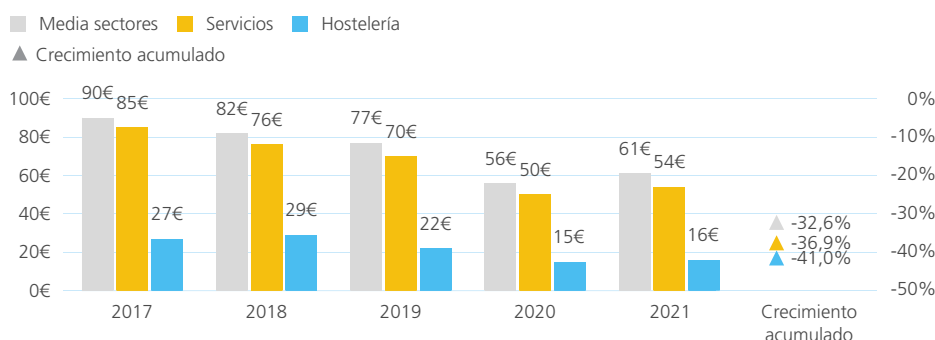
Gráfico 6. Porcentaje de participantes (sobre total asalariados privados) y horas de formación bonificada por trabajador en el sector de hostelería y total por CCAA (2021)



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

El gasto medio en formación mantiene la tendencia a la baja de los últimos años. La pandemia que comenzó en 2020 y que golpeó duramente al sector no hizo más que acentuar este descenso. Actualmente el gasto medio en hostelería sufre por partida doble. Por un lado, presenta la mayor caída acumulada desde el año 2017 (-41%); y, por el otro, es el sector que menos dinero invierte en formación, con un gasto medio de 16€ por trabajador.

Gráfico 7. Gasto medio por trabajador en hostelería y resto de sectores



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

10. Hasta 2030 se estima que el 20% de las oportunidades de empleo para la hostelería corresponderán a perfiles de FP.

La estimación de oportunidades de empleo totales atribuibles a la hostelería hasta 2030 indica que hasta el 20% corresponderán a la FP. Esto es 138.505 oportunidades en los próximos 8 años. La proyección, que comienza en 20%

se incrementará moderadamente, hasta alcanzar su máximo nivel en 2026 (21%) estabilizándose en esa cifra hasta 2030. Esta tendencia al alza está alineada con el crecimiento que ha experimentado la FP en los últimos años y con la proyección

e impulso que la nueva Ley de FP traerá consigo. Las proyecciones indican que el 25% de las oportunidades de empleo en todos los sectores corresponderán a perfiles con FP.

Tabla 6. Evolución estimada de la ocupación con personas con FP y en el sector de hostelería en el mercado laboral español (2023-2030)

	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	Total
Oportunidades de empleo todos los niveles educativos (I: Hostelería)	104.204	101.373	99.395	89.070	72.577	74.184	72.589	72.987	686.379
Oportunidades de empleo para la FP (I: Hostelería)	20.342	19.827	19.478	18.352	14.981	15.340	15.038	15.147	138.505
% total oportunidades para FP (I: Hostelería)	20%	20%	20%	21%	21%	21%	21%	21%	20%

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

Conclusiones

La hostelería es un sector relevante en el conjunto de nuestra economía, tanto en términos de empleo como de apalancamiento de otros sectores como el turismo, y como parte de una cultura de ocio propia de la sociedad española. Su afectación a la crisis económica y pandémica ha sido espectacular y su recuperación, en términos de contratación parece ir bien encauzada; sin embargo, se enfrenta a desafíos sobre los que habrá que trabajar conjuntamente.

Desde el punto de vista de la FP, el principal desafío es la escasa cualificación de la población ocupada en el sector de hostelería española, lo cual es una constante, muy por encima de la media europea, y requiere de medidas público-privadas de gran alcance para su mejora. A continuación, se apuntan algunas de las vías para mejorar el nivel de cualificación de la población ocupada en el sector de la hostelería.

- Se puede incrementar la cualificación a través de la incorporación de jóvenes al mercado laboral con mayores niveles formativos profesionalizantes. Sin embargo, la atracción de jóvenes a los ciclos formativos de hostelería está disminuyendo en los últimos cursos, especialmente, en los orientados a ocupaciones intermedias en la restauración en el nivel de Grado Medio. Si se quiere cambiar esta tendencia, es importante analizar las causas de esta situación y tomar las medidas correspondientes, tanto para atraer a profesionales al sector como para fidelizarlos, donde el tipo de contratación y las condiciones laborales juegan un papel clave. Asimismo, la FP Dual puede ser una fórmula para atraer y fidelizar a los jóvenes, siempre bajo criterios de formación y aprendizaje de calidad.
- A su vez, la población ocupada en la hostelería con estudios que no superan los obligatorios (hasta la ESO) y/o no profesionalizantes (Bachillerato) puede cualificarse a través de la formación profesional. En este sentido, se abre una ventana de oportunidad como fruto de la puesta en vigor de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional que dota de flexibilidad a los itinerarios formativos. Para ello, se propone un esquema modular, acumulativo y flexible que permita a las personas una mayor agilidad para el desarrollo de sus itinerarios formativos, más allá de los certificados de profesionalidad (caracterizados por su escaso impacto previo en la cualificación del sector). Dicha Ley está en fase de despliegue, y es el momento para buscar la colaboración público-privada que ayude a responder a las necesidades formativas y de cualificación del sector.
- Otra vía para mejorar la cualificación de la población ocupada en la hostelería es a través de la acreditación del conocimiento y competencias adquiridas a través de la experiencia laboral en el sector. En este sentido, también se ha abierto una ventana de oportunidad a través de programas de acreditación de competencias impulsado por el Ministerio de Educación y FP, que las Comunidades Autónomas implantan. Habrá que evaluar la eficacia de esta medida, viendo su impacto en la mejora de la cualificación dentro del sector. En esta línea, las asociaciones sectoriales, tanto estatales como autonómicas, podrían ayudar a su implantación y desarrollo, lo cual ayudaría a asegurar la cualificación de sus personas empleadas y su trazabilidad en los procesos de relevo y nuevas contrataciones, que tan importantes son en esta década por la jubilación de la generación del baby-boom.
- Desde la perspectiva de la recualificación, otro colectivo de interés para el sector de hostelería puede ser aquel configurado por personas desempleadas de larga duración. Estas personas requieren una recualificación para poder reinserirse en el mundo laboral. Se podría fomentar una formación en alternancia entre el centro de FP y las empresas para agilizar la toma de contacto con el mundo de la empresa, ayudarles a reencontrarse con los procesos de formación-aprendizaje y facilitar su transición al mercado de trabajo.
- Una vía emergente para incorporar personas al sector es a través de la población extranjera. Sería necesario cualificarla y asegurar de esta manera su crecimiento personal y profesional en el contexto español; o bien reconocer su cualificación de sus países de origen con celeridad. En este sentido, el desarrollo normativo de acceso a la FP se está flexibilizando, aunque habrá que ver cómo se articula finalmente. Los mecanismos de homologación de estudios cursados en sus países de procedencia a la normativa educativa española es una dimensión que también se debe tener en cuenta, con el fin de evitar puntos ciegos o barreras administrativas innecesarias.
- La Hostelería en muchos casos funciona como albergue temporal de personas que se quedan en el desempleo o que no encuentran empleo ajustado a sus características, pero que no pretenden desarrollar una carrera profesional. En este sentido, el sector tiene una oportunidad para ser más atractivo y retener a estas personas, más allá de ser un salvavidas temporal independientemente del nivel de cualificación que tengan.

Finalmente, es relevante señalar que nos dirigimos a un escenario productivo con problemas provocados por la escasez de personas trabajadoras potenciales en casi todas las actividades económicas. La FP será una herramienta clave para afrontar este reto, de forma alineada con las vías de recualificación mencionadas anteriormente. El marco global de oportunidades de empleo hasta 2030 es prometedor. Sin embargo, como en cualquier proyección de esta naturaleza existe el riesgo de desajuste por la falta de concreción de acciones que reduzcan la brecha formativa. De ahí la importancia de suplir el déficit de población ocupada con la formación adecuada.

Referencias

Confederación de Empresarios de Hostelería de España. (2022). *Anuario de la Hostelería en España 2021*. CEHE

EUROSTAT. https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/TOUR_LFSQ3R2_custom_4929985/default/table?lang=en

HOTRC (2022) *Labour shortages in the hospitality sector: forward-thinking and practices sharing*.

https://www.hotrec.eu/labour-shortages-in-the-hospitality-sector-forward-thinking-and-practices-sharing/?_gl=1*_qe4nxxk*_up*_MQ..*_ga*_MTcyNzM0MDMwNS4xNjc2NTY0NTM4*_ga_1KB4SXFZTQ*_MTY3NjU2NDUzNy4xLjAuMTY3NjU2NDUzNy4wLjAuMA

IPBES (2021) *The link between biodiversity loss and the increasing spread of zoonotic diseases*.

[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/IDAN/2020/658217/IPOL_IDA\(2020\)658217_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/IDAN/2020/658217/IPOL_IDA(2020)658217_EN.pdf)

SEPE. Certificados de profesionalidad por familias profesionales

<https://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales/hosteleria-turismo.html>

Autores

Antonio Mondaca

Centro de Conocimiento e Innovación, CaixaBank Dualiza

Mónica Moso

Centro de Conocimiento e Innovación, CaixaBank Dualiza

Juan Gamboa

Orkestra-Instituto Vasco de Competitividad

Mikel Albizu

Orkestra-Instituto Vasco de Competitividad