

**Proturga**

Profesionais do Turismo de Galicia

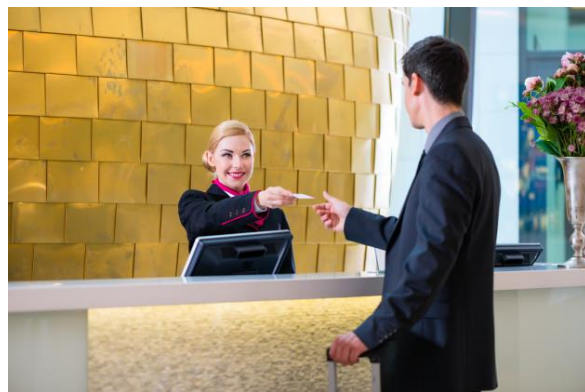
# CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN

**PROTURGA**

Profesionais do Turismo de Galicia



ADMINISTRACIÓN  
PÚBLICA



ALOJAMENTOS



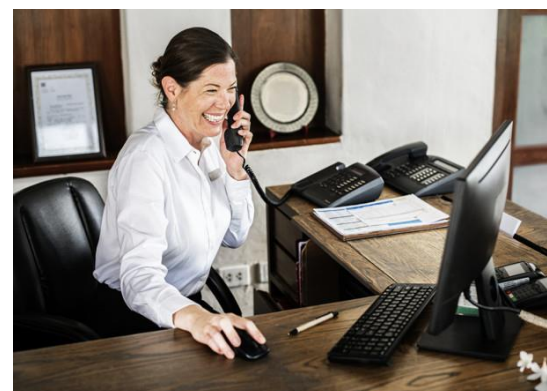
RESTAURACIÓN



INTERMEDIACIÓN



GUÍAS DE  
TURISMO



CONSULTORÍA  
TURÍSTICA

... OPC

...TURISMO  
ACTIVO

# QUÉ É PROTURGA?

- ▶ PROTURGA, Profesionais do Turismo de Galicia, é unha asociación sen ánimo de lucro, cuxo obxectivo principal é o recoñecemento, valorización e defensa dos intereses dos profesionais do turismo de Galicia.
- ▶ Para lograr este obxectivo estase levando a cabo un Plan de Acción que consta de tres liñas principais que son a **defensa dos dereitos dos profesionais do turismo de Galicia e sensibilización, mellora da capacitación e posta en valor do destino Galicia a través dos profesionais e do coñecemento.**

▶ [www.proturga.org](http://www.proturga.org)

▶ [info@proturga.org](mailto:info@proturga.org)

**Proturga**

Profesionais do Turismo de Galicia

# É NECESARIO IMPULSAR A PROFESIONALIZACIÓN DO TURISMO?

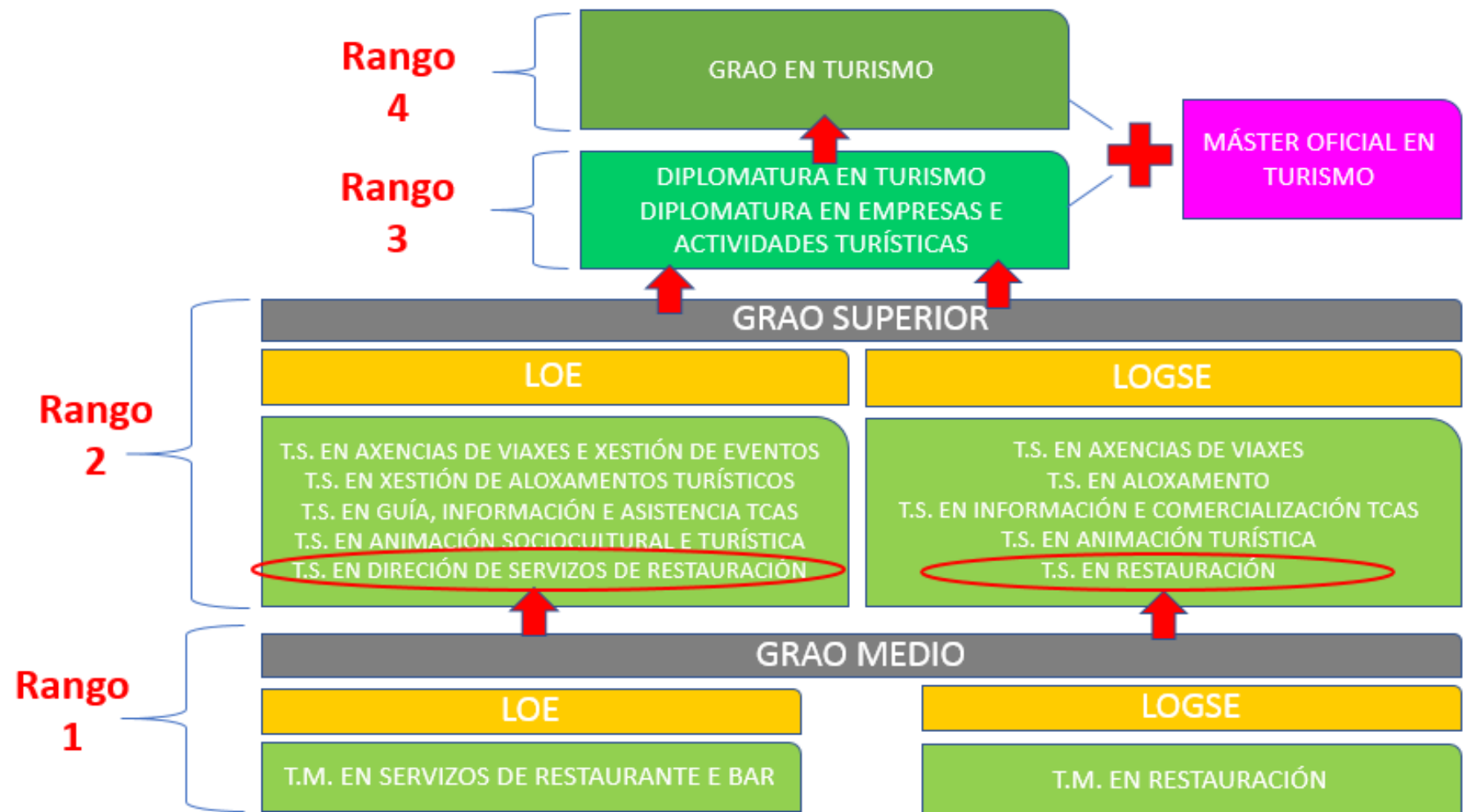


- ▶ O turismo é un pilar fundamental na economía de Galicia.
- ▶ O capital humano é un factor irrepetible en cada organización e cunhas características únicas.
- ▶ Existen en Galicia titulacións de calidade e grandes profesionais no eido do turismo.
- ▶ Aínda así existe unha crenza de que “para traballar en turismo vale calquera”, o que provoca un grande intrusismo laboral, falta de profesionalización en moitos casos e diminución da calidade.
- ▶ Incremento do grao de esixencia do cliente a nivel global.
- ▶ Maior competencia entre os destinos.

# EN QUE CONSISTE ESTA INICIATIVA DE SENSIBILIZACIÓN?

- ▶ No marco da nosa estratexia de posta en valor das titulacións en turismo e do sector a través da profesionalización, realizamos un estudo das **titulacións mínimas** a solicitar en cada posto de traballo para que o mesmo se realice con calidade.
- ▶ Con este documento pretendemos facilitar unha orientación **das titulacións mínimas esixidas por posto de traballo, podendo o contratista solicitar unha titulación superior se o considera oportuno.**
- ▶ Primeiro realizamos unha clasificación por rangos segundo as titulacións existentes no mercado e realizando unha división entre TURISMO E HOSTALARÍA.

# TURISMO



# HOSTALARÍA



- ▶ A continuación establecemos **as titulacións mínimas que recomendamos esixir por posto de traballo. O contratista poderá solicitar unha titulación superior se o considera oportuno seguindo os rangos anteriores.** Deste xeito, se o mínimo esixido é unha titulación de rango 1, poderá solicitar a súa homóloga de rango 2, rango 3 ou rango 4. No caso de que a titulación mínima requirida sexa de rango 1 e o contratista desexe solicitar unha de rango 2 solicitarase aquelas que se atopan no círculo vermello.
- ▶ Asemade, esta formación debe completarse co **coñecemento dos idiomas precisos** para atender de forma eficiente ao público obxectivo do establecemento e levar a cabo a actividade turística do organismo co maior grao de calidade posible.



# ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

## ▶ CONCURSOS PÚBLICOS

### ▶ Planificación e Xestión de Destinos e Estratexias de Desenvolvemento Turístico

- \* **XEFE DE PROXECTO:** Diplomado / graduado en Turismo e Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo
- \* **CONSULTORES SENIOR:** Diplomado / graduado en Turismo e Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo (polo menos un dos consultores senior)
- \* **CONSULTORES SENIOR (OUTROS):** Diplomado / graduado en Turismo ou Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo
- \* **CONSULTORES JUNIOR:** Diplomado / graduado en Turismo ou Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo
- \* **CONSULTORES DE APOIO:** Outra titulación relacionada con algún aspectos específicos da contratación

### ▶ Calidade

- \* **XEFE DE PROXECTO:** Diplomado / graduado en Turismo e Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo e Formación en Calidade Turística (SICTED, Q de Calidade, etc)
- \* **CONSULTORES SENIOR:** Diplomado / graduado en Turismo e Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo (polo menos un deles) e Formación en Calidade Turística
- \* **CONSULTORES SENIOR (OUTROS):** Diplomado / graduado en Turismo ou Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo e Formación en Calidade Turística
- \* **CONSULTORES DE APOIO:** Estudos de turismo (FP ou universitario) e Formación en Calidade Turística

▶ **PERSOAL (PRAZAS PÚBLICAS)**

▶ **Coordinador da área de Turismo e Técnico en Turismo**

**\* Diplomado / graduado en Turismo**

*\* Valorarase calquera dos Mestrados Oficiais en Turismo*

▶ **Informador Turístico**

**\* Técnico Superior en Información e Comercialización Turísticas ou Técnico Superior en Guía, Información e Asistencias Turísticas**

# ALOXAMENTOS

## ▶ DIRECCIÓN

\* **Diplomado / graduado en Turismo ou Diploma Superior en Xestión Hoteleira**

\* *Valorarase calquera dos Mestrados Oficiais en Turismo*

## ▶ COMERCIAL

\* **DIRECCIÓN DO DEPARTAMENTO: Diplomado / graduado en Turismo ou Diploma Superior en Xestión Hoteleira**

\* *Valorarase calquera dos Mestrados Oficiais en Turismo*

\* **COMERCIAL: Técnico Superior en Xestión de Aloxamentos Turísticos / Técnico Superior de Aloxamentos**

## ▶ ADMINISTRACIÓN

▶ Recursos Humanos

▶ Contabilidade

\* **DIRECCIÓN DO DEPARTAMENTO: Diplomado / graduado en Turismo ou Diploma Superior en Xestión Hoteleira**

\* **RESTO DO PERSOAL: Técnico Superior en Xestión de Aloxamentos Turísticos / Técnico Superior de Aloxamentos**

## ► RECEPCIÓN

- \* XEFE DE RECEPCIÓN: Diplomado / graduado en Turismo ou Diploma Superior en Xestión Hoteleira
- \* RECEPCIONISTA: Técnico Superior en Xestión de Aloxamentos Turísticos / Técnico Superior de Aloxamentos

## ► PISOS

- \* GOBERNANTA: Técnico Superior en Xestión de Aloxamentos Turísticos / Técnico Superior de Aloxamentos

## ► ALIMENTOS E BEBIDAS

- \* DIRECCIÓN DO DEPARTAMENTO: Diplomado / graduado en Turismo ou Diploma Superior en Xestión Hoteleira
- \* RESTO DO PERSOAL: Diploma de Gastronomía e Dirección de Cociña (CSHG) ou Técnico Superior en Dirección de Cociña / Técnico Superior en Cociña

## ► COCIÑA

- \* XEFE DE COCIÑA: Diploma de Gastronomía e Dirección de Cociña (CSHG) ou Técnico Superior en Dirección de Cociña / Técnico Superior en Cociña
- \* RESTO DO PERSOAL: T.M. Cociña

▶ **RESTAURANTE**

\* XEFE DE SALA: Diploma de Gastronomía e Dirección de Cociña (CSHG) ou Técnico Superior Dirección de Servizos de Restauración / Técnico Superior en Restauración

\* RESTO DO PERSOAL: T.M. Servizos de Restauración / Técnico en Servizos de Restaurante e Bar

▶ **ANIMACIÓN**

\* Técnico Superior en Animación Sociocultural e Turística / Técnico Superior en Animación Turística

▶ **EVENTOS**

\* DIRECCIÓN DO DEPARTAMENTO: Diplomatura / Grao en Turismo ou Diploma Superior en Xestión Hoteleira

\* RESTO DO PERSOAL: Técnico Superior en Xestión de Aloxamentos Turísticos / Técnico Superior de Aloxamentos

# RESTAURACIÓN

## ► DIRECCIÓN E XESTIÓN

\* Diplomatura / Grao en Turismo ou Diploma Superior en Xestión Hoteleira

## ► ALIMENTOS E BEBIDAS

\* DIRECCIÓN DO DEPARTAMENTO: Diplomado / graduado en Turismo ou Diploma Superior en Xestión Hoteleira

\* RESTO DO PERSOAL: Diploma de Gastronomía e Dirección de Cociña (CSHG) ou Técnico Superior en Dirección de Cociña / Técnico Superior en Cociña

## ► COCIÑA

\* XEFE DE COCIÑA: Diploma de Gastronomía e Dirección de Cociña (CSHG) ou Técnico Superior en Dirección de Cociña / Técnico Superior en Cociña

\* RESTO DO PERSOAL: T.M. Cociña

## ► SALA

\* XEFE DE SALA: Diploma de Gastronomía e Dirección de Cociña (CSHG) ou Técnico Superior Dirección de Servizos de Restauración / Técnico Superior en Restauración

\* RESTO DO PERSOAL: T.M. Servizos de Restauración / Técnico en Servizos de Restaurante e Bar

# INTERMEDIACIÓN

## ▶ AXENCIAS DE VIAXES / TOUOPERADORES

\* **DIRECCIÓN:** Diplomado / graduado en Turismo

*\* Valorarase calquera dos Mestrados Oficiais en Turismo*

\* **XEFES DE DEPARTAMENTOS DE RESERVAS, MARKETING, CREACIÓN DE PRODUTO:** Diplomado / graduado en Turismo

*\* Valorarase calquera dos Mestrados Oficiais en Turismo*

\* **AXENTE DE VIAXES:** Técnico Superior en Axencias de Viaxes e Xestión de Eventos

# TURISMO ACTIVO

\* **DIRECCIÓN, XESTIÓN, COORDINACIÓN:** Diplomado / graduado en Turismo

\* **MONITOR:** Técnico Medio en Tecnificación Deportiva ou outra titulación requirida pola lexislación de Turismo Activo



# GUÍAS TURÍSTICOS

**\* Carné de Guía Turístico Oficial de Galicia**

***\* No caso do Parque Nacional das Illas Atlánticas de Galicia solicitarase, ademais do Carné de Guía Turístico Oficial de Galicia, a formación de guía no Parque Nacional Illas Atlánticas, impartida polo Ministerio para a Transición Ecolóxica.***

# OPC

\* **DIRECCIÓN:** Diplomado / graduado en Turismo

\* **RESTO DO PERSOAL:** Técnico Superior en Guía, Información e Asistencia Turísticas / Técnico Superior en Información e Comercialización Turísticas OU Técnico Superior en Axencias de Viaxes e Xestión de Eventos

# OUTRAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS (ADEGAS, TURISMO INDUSTRIAL, GUÍA ACOMPañANTE, ETC)

**\* VISITAS GUIADAS: Carné de Guía Turístico Oficial de Galicia OU Técnico Superior en Guía, Información e Asistencia Turísticas / Técnico Superior en Información e Comercialización Turísticas**

# CONSULTORÍA TURÍSTICA

- \* **XEFE DE PROXECTO:** Diplomado / graduado en Turismo e Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo
- \* **CONSULTORES SENIOR:** Diplomado / graduado en Turismo e Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo (polo menos un dos consultores senior)
- \* **CONSULTORES SENIOR (OUTROS):** Diplomado / graduado en Turismo ou Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo
- \* **CONSULTORES JUNIOR:** Diplomado / graduado en Turismo ou Mestrado Oficial en Dirección e Planificación do Turismo
- \* **CONSULTORES DE APOIO:** Outra titulación relacionada con algún aspectos específicos da contratación

# PROTURGA SOMOS TOD@S

- ▶ Estas recomendacións foron deseñadas pola Asociación de Profesionais do Turismo de Galicia, **PROTURGA**.
- ▶ O seu deseño baseouse na seguinte metodoloxía:
  - ❖ Estudo das titulacións de turismo existentes no mercado e as materias e disciplinas de aprendizaxe que as compoñen, así como a capacitación das mesmas ao alumnado.
  - ❖ Análise dos postos de traballo dos diferentes subsectores do sector turístico.
- ▶ Este documento ten carácter informativo para as organizacións turísticas.
- ▶ O obxecto é proporcionar unha serie de recomendacións relativas ás políticas de recursos humanos das organizacións, especialmente nos procesos de análise de postos de traballo e de reclutamento.

GRAZAS POR AXUDAR Á PROFESIONALIZACIÓN  
DO SECTOR DO TURISMO EN GALICIA

Proturga

Profesionais do Turismo de Galicia