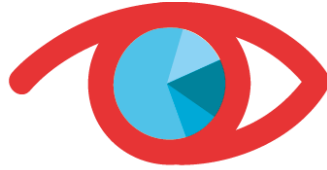


REPORTE SECTORIAL

Hoteles y Restaurantes



OBSERVATORIO
LABORAL ÑUBLE



Con el apoyo y financiamiento de:



ÍNDICE

ÍNDICE	2
I. INTRODUCCIÓN	3
II. VISIÓN REGIONAL Y MACROECONOMÍA	4
III. CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR Y SUS EMPRESAS.....	14
IV. ACTIVIDADES DEL SECTOR	16
V. CARACTERÍSTICAS DE LOS TRABAJADORES.....	25
VI. CARACTERÍSTICAS DEL EMPLEO.....	27
VII. SÍNTESIS	30
REFERENCIAS	31

I. INTRODUCCIÓN

El Observatorio Laboral de Ñuble tiene como objetivo producir información que permita identificar la dinámica del mercado laboral con énfasis en brechas de capital humano.

El presente reporte sectorial forma parte del cronograma de actividades del observatorio laboral de Ñuble y en él se abordan las principales características del sector Hoteles y Restaurantes de Ñuble¹.

De acuerdo a la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2007), *“el turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico”*.

A pesar de que el turismo es una actividad económica de vital importancia en Chile, clasificarla bajo estándares internacionales como la CIIU en sus diferentes versiones es particularmente difícil pues involucra a otros sectores, tales como: i) Comercio; ii) hoteles y restaurantes y iii) Transporte. Teniendo esto en cuenta, el presente documento se concentra en el sector de hoteles y restaurantes de acuerdo a la clasificación CIIU rev. 3 con fines de mantener la comparabilidad con los demás reportes.

Este trabajo se estructura en cuatro puntos de análisis: visión regional y macroeconomía, características del sector y sus empresas, características de los trabajadores y características del empleo y ocupaciones.

En el primer punto de visión regional y macroeconomía se analiza la evolución del PIB regional del sector a precios encadenados del año anterior, con el fin de ver la tendencia de la producción, la tasa de cesantía de Ñuble y del sector Hoteles y Restaurantes, ocupados, conmutación y la evolución de las exportaciones. El segundo punto contempla el análisis de las características del sector y sus empresas, considerando el número de empresas y trabajadores, la distribución de los ocupados según tamaño de empresa, nivel educacional y categoría ocupacional, junto con los sub-sectores y la distribución de las ventas y trabajadores. El tercer punto desarrolla el análisis de las características de los trabajadores, por edad, educación y conmutación. Finalmente, se presentan las características del empleo y las ocupaciones considerando el ingreso, la distribución de las ocupaciones y el tipo y características de las ocupaciones.

¹Para mayor detalle, véase el reporte de priorización de sectores.

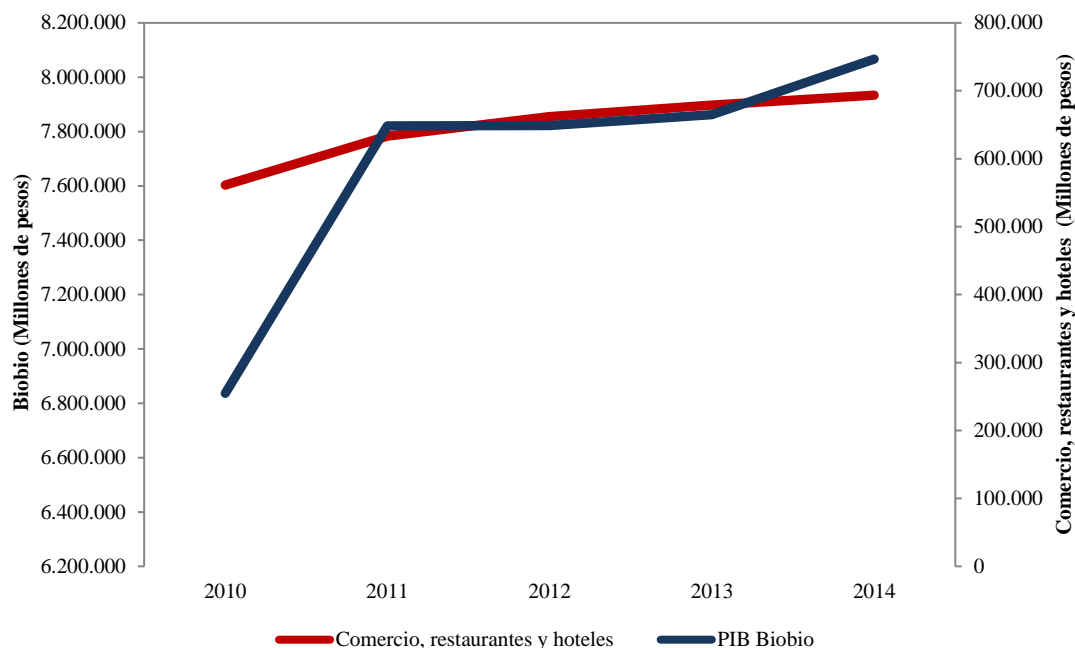
II. VISIÓN REGIONAL Y MACROECONOMÍA

Debido a la ausencia del producto interno bruto (PIB) de la región de Ñuble, se utiliza como referencia el PIB de la región del Biobío, teniendo en cuenta que éste es subconjunto de la región madre y resulta razonable suponer que Ñuble tendrá un comportamiento similar. El comportamiento del PIB de la región del Biobío en los últimos años no ha sido constante, muestra un fuerte crecimiento entre el año 2010 y 2011, pero luego se mantiene en los dos siguientes, para aumentar hacia el 2014. En tanto el sector Hoteles y Restaurantes creció de forma constante entre el 2010 a 2014, con su mayor crecimiento en 2011 (Ver Gráfico 1)². De acuerdo al Indicador de Actividad Económica Regional (INACER, 2012), la mayor actividad del sector Comercio, Restaurantes y Hoteles³, se explica por el dinamismo que presentó el subsector Comercio, debido al crecimiento del comercio minorista y mayorista, el subsector de hoteles y restaurantes, disminuyó la actividad debido a la contracción de la actividad de restaurantes. En base a (INACER, 2014), el incremento del sector fue inducido por la mayor actividad que se presentó en el subsector comercio, consecuencia del aumento de las ventas reales en el comercio mayorista que presenta mejora por tercer trimestre después de cuatro trimestres de contracción en la actividad, y de las ventas de comercio minorista, que registra crecimiento desde el trimestre abril-junio de 2010.

² El PIB del año 2015 en adelante no se incorpora, debido a que los cálculos son realizados en base a referencia de 2013 con un cambio metodológico que hace que las cifras difieran mucho entre el 2014 y 2015.

³ El INACER utiliza el clasificador de la CIU rev. 4

Gráfico 1. Evolución del PIB encadenado del sector Hoteles y Restaurantes en la región del Biobío, 2010-2014.



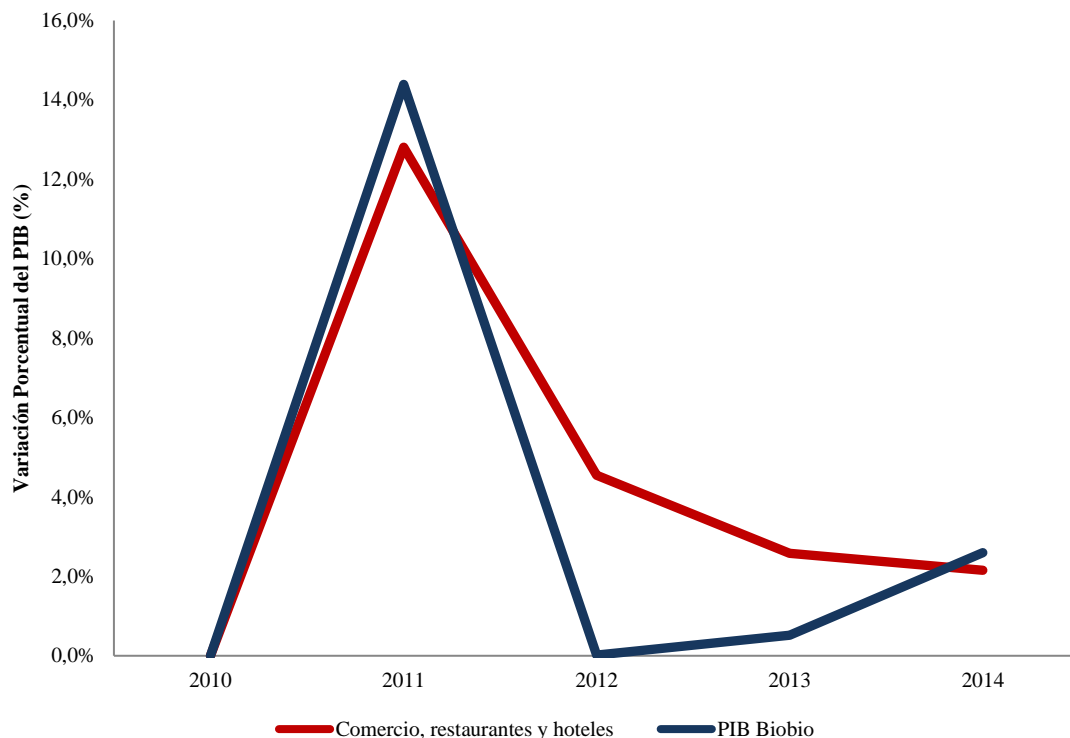
Fuente: Elaboración propia conforme a Banco Central, 2010-2014.

Nota 1: PIB por actividad económica a precios del año anterior encadenado, referencia 2009 (Millones de pesos encadenados).

Nota 2: Los datos disponibles del Banco Central son del 2010 en adelante, siendo los valores utilizados con referencia del 2009.

Como se observa en el gráfico 2, el crecimiento del PIB regional del 2011 muestra un fuerte aumento en relación al año anterior, para luego experimentar una fuerte caída en el año 2012, seguido de un crecimiento leve en los años siguientes. En relación al sector Hoteles y Restaurantes de la región del Biobío, crece en el 2011 con una tasa levemente inferior a la región y un crecimiento superior a la región en los siguientes dos años, provocado principalmente por el aumento del sector comercio (INACER, 2014).

Gráfico 2. Variación del PIB encadenado del sector Hoteles y Restaurantes en la región del Biobío, 2010-2014.



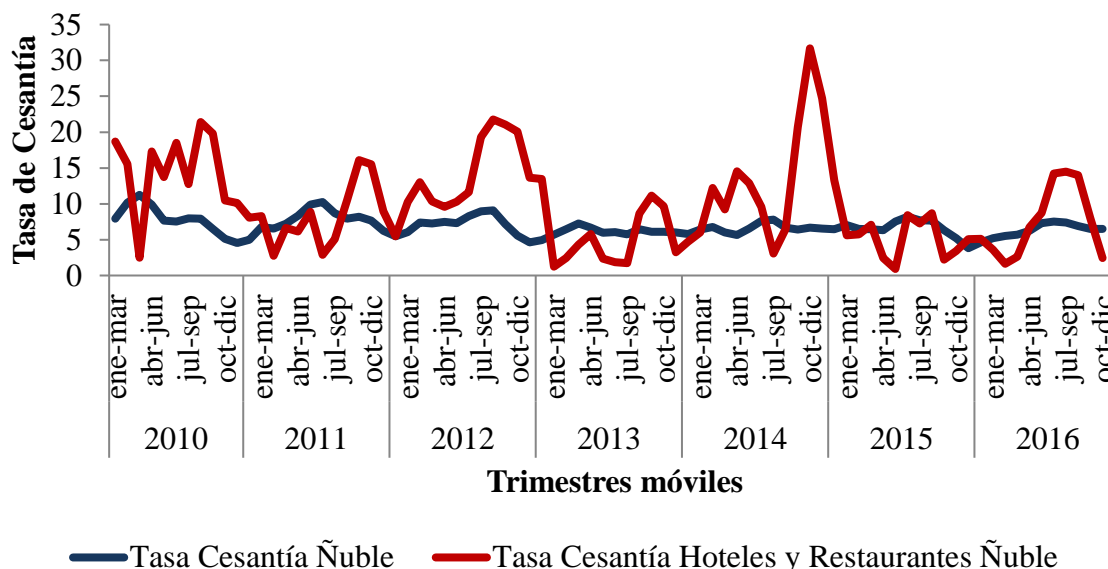
Fuente: Elaboración propia conforme a Banco Central, 2010-2014.

Nota 1: PIB por actividad económica a precios del año anterior encadenado, referencia 2009 (Millones de pesos encadenados).

Nota 2: Los datos disponibles del Banco Central son del 2010 en adelante, siendo los valores utilizados con referencia del 2009.

La tasa de cesantía de Ñuble presenta una tendencia más bien estable, con fluctuaciones estacionales, representada con alzas en el periodo de invierno, aunque desde 2013 son mucho más leves. En relación a la tasa cesantía del sector Hoteles y Restaurantes, no se puede inferir afirmaciones producto del pequeño tamaño muestral y el alto coeficiente de variación del indicador. (Gráfico 3).

Gráfico 3. Tasa de Cesantía de Ñuble y Tasa de Cesantía sector Hoteles y Restaurantes de Ñuble, 2010-2016.



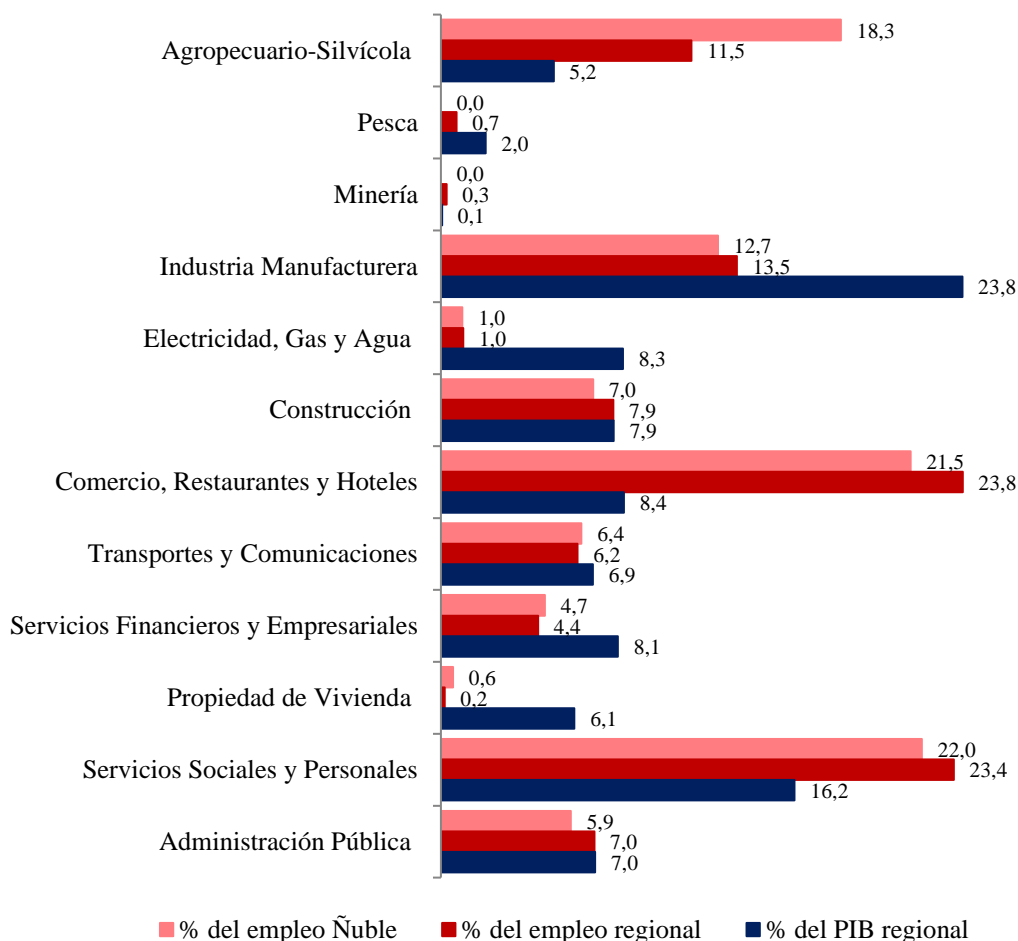
Fuente: Elaboración propia en base a ENE, 2010-2016.

Nota: Los estadísticos asociados con la tasa de cesantía del sector Hoteles y Restaurantes de Ñuble no son confiables ya sea por tamaño muestral y/o baja precisión.

El gráfico 4 muestra la participación porcentual del PIB y de los ocupados por sector productivo en la región del Biobío y Ñuble en el año 2014. En este se observa que existen sectores con mayor capacidad de absorción de mano de obra, tales como Servicios Sociales y Personales, Comercio, Restaurantes y Hoteles y Agropecuario-Silvícola, pero que tienen bajos niveles de porcentaje del PIB regional.

Finalmente, algunos sectores presentan una situación más equilibrada entre el PIB y los ocupados, indicando una productividad media, es el caso de Construcción, Transporte y Administración Pública. En Ñuble al igual que Biobío los sectores que más ocupados tienen son Servicios Sociales y Personales (22%), Comercio, Restaurantes y Hoteles (21,5%), Agropecuario-Silvícola (18,3%) e Industria Manufacturera (12,7%).

Gráfico 4. Participación de sectores en PIB regional y en empleo regional, 2014.



Fuente: Elaboración propia conforme a ENE 2014 y Banco Central 2014.

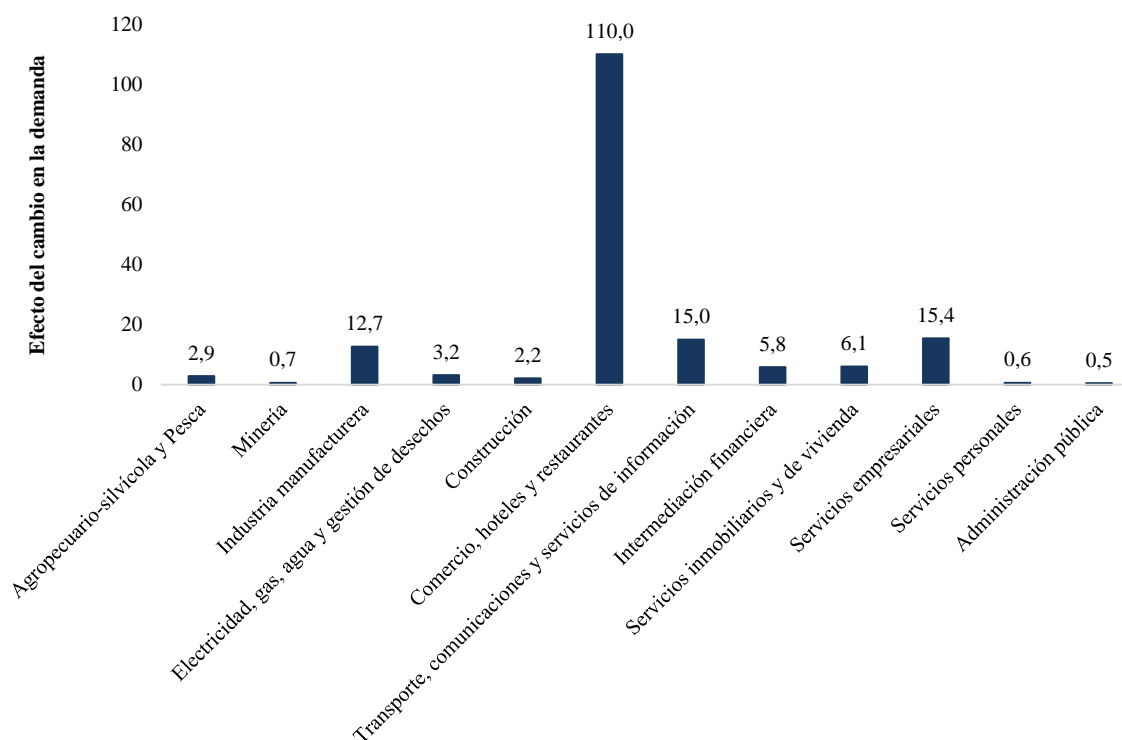
Nota 1: Los ocupados de la región se calculan considerando el efecto de la conmutación.

Nota 2: Para poder comparar la generación de PIB y empleo por sector, fue necesario homologar la clasificación de la ENE a la clasificación del Banco Central. Para ello, se separó el sector “Servicios empresariales y de vivienda” de la ENE de acuerdo a las proporciones observadas en la Encuesta CASEN 2015, que clasifica la rama de actividad a cuatro dígitos.

La matriz de insumo-producto es un conjunto integrado de matrices, que muestran las interrelaciones de las diferentes industrias de una economía a través del detalle de sus demandas intermedias. Su elaboración se realiza a partir de información de censos económicos, agropecuarios, de población y vivienda, encuestas de gastos e ingresos de los hogares, registros administrativos y, fundamentalmente, los sistemas de cuentas nacionales. (Schuschny, 2005).

De forma similar a lo ocurrido con el PIB, la región de Ñuble no posee la matriz de insumo-producto⁴, por lo que se utilizará la correspondiente a Biobío. Como se puede observar en el gráfico 5, si se realiza un ejercicio de simulación en el que la demanda final del sector comercio, hoteles y restaurantes aumenta en \$100, la respuesta de los diferentes sectores será la siguiente en orden descendente: 1) Comercio, hoteles y restaurantes con \$110; 2) Servicios Empresariales con \$15,4; 3) Transporte, comunicaciones con \$15,0; 4) Industria Manufacturera con \$12,7; 5) Servicios inmobiliarios y de vivienda con \$6,1; 6) Intermediación Financiera con \$5,8; 7) Electricidad, agua y gestión de desechos con \$3,2; 8) Construcción con \$2,2; 9) Servicios Personales con \$0,6; 10) Minería con 0,7; 11) Administración Pública con \$0,5 y 12) Servicios personales con \$0,5. Respecto del quehacer del Observatorio Laboral de Ñuble, cabe destacar que a pesar de no ser el primero, sí se observa una interdependencia importante entre los sectores comercio, hoteles y restaurantes y el sector industria manufacturera.

Gráfico 5. Efecto del shock en la demanda final del sector Hoteles y Restaurantes.



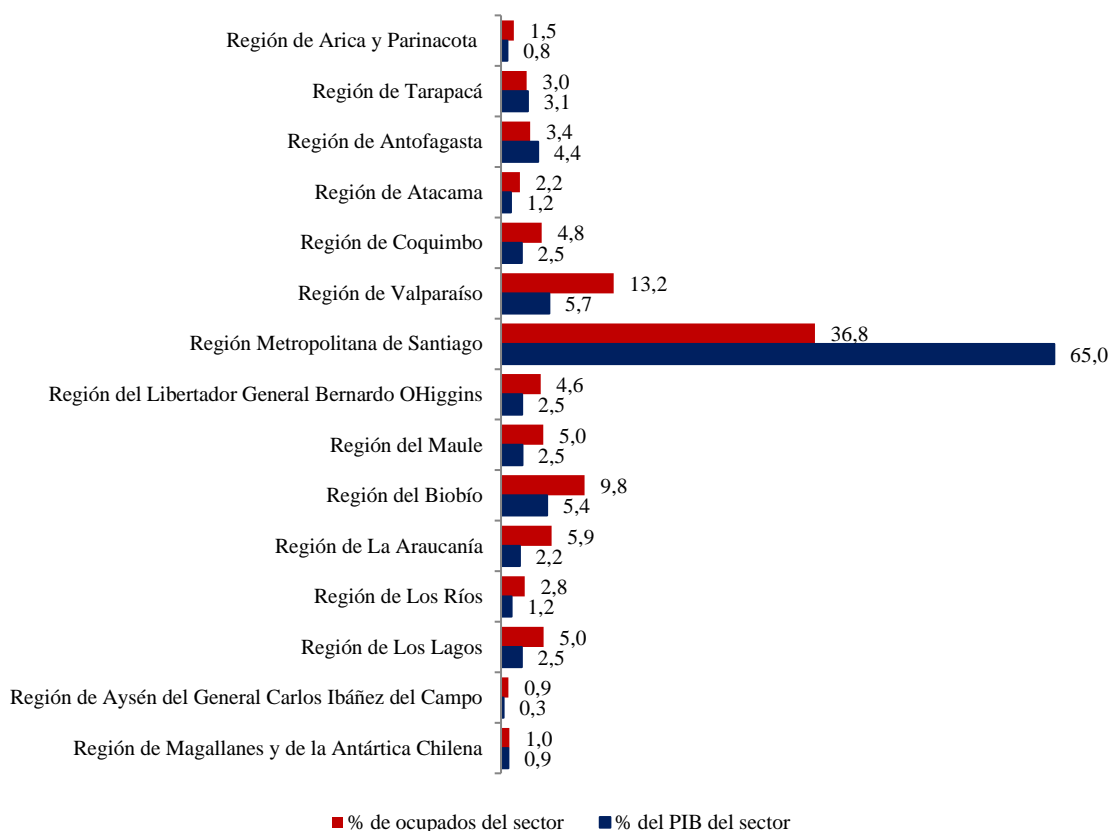
Fuente: Elaboración propia en base a Banco Central de Chile (2013)

⁴ La matriz de insumo-producto regional 2013 utiliza la CIU rev. 4 a diferencia del resto del reporte que clasifica los sectores de acuerdo a la CIU rev. 3

El gráfico 6 muestra la distribución porcentual del PIB del sector Hoteles y Restaurantes y de los ocupados por región. El PIB y los ocupados del sector Hoteles y Restaurantes está centrado principalmente en la región Metropolitana de Santiago, un 65% del PIB y 37% del empleo que genera el sector a nivel nacional.

El aporte que genera el sector Hoteles y Restaurantes de la región del Biobío al PIB Nacional del sector es de un 5,4% y los ocupados de la región representan un 10% del total del sector. Un fenómeno interesante es el hecho que, en la región del Biobío, el porcentaje de ocupados supera al porcentaje del PIB, fenómeno que se refleja en casi todas las regional, excepto la Región Metropolitana de Santiago.

Gráfico 6. Distribución regional del PIB nominal y de los ocupados del sector Hoteles y Restaurantes, 2014.



Fuente: Elaboración propia conforme a ENE 2014 y Banco Central 2014.

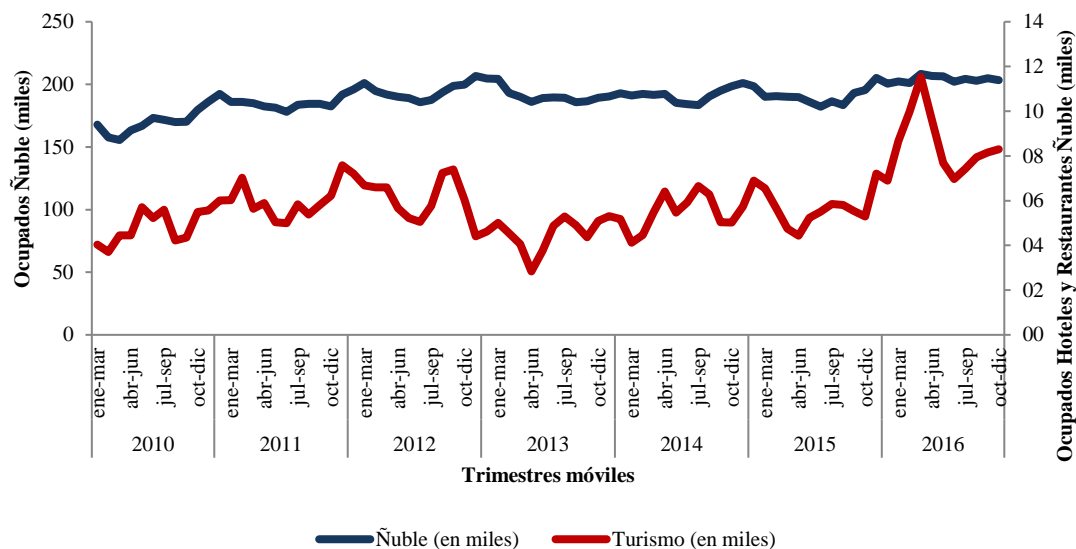
Nota 1: Los ocupados de la región se calculan considerando el efecto de la conmutación.

Nota 2: Para poder comparar la generación de PIB y empleo por sector, fue necesario homologar la clasificación de la ENE a la clasificación del Banco Central. Para ello, se separó el sector “Servicios empresariales y de vivienda” de la ENE de acuerdo a las proporciones observadas en la Encuesta CASEN 2015, que clasifica la rama de actividad a cuatro dígitos.

Nota 3: Los datos del PIB de Ñuble no están disponibles.

El comportamiento de los ocupados del sector Hoteles y Restaurantes muestra un comportamiento creciente en tendencia y con muchas fluctuaciones producto de la actividad estacional del sector Hoteles y Restaurantes en la región de Ñuble. En la serie se destaca el crecimiento fuerte del número de ocupados del sector en verano del año 2016 y con caída brusca en invierno del mismo año.

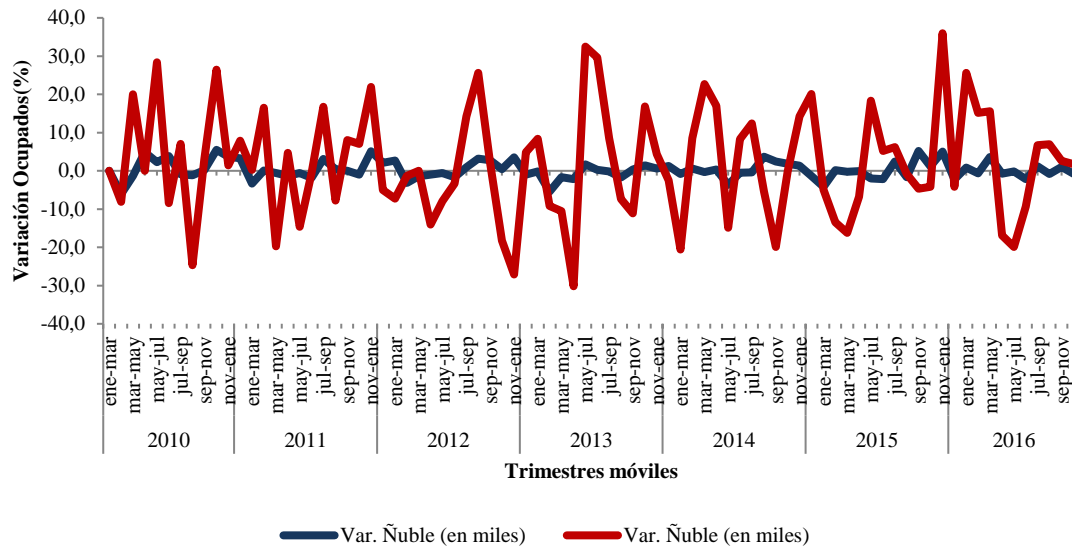
Gráfico 6. Evolución de los ocupados del sector Hoteles y Restaurantes de Ñuble y nacional, 2010-2016.



Fuente: Elaboración propia en base a ENE, 2010-2016.

De acuerdo a lo que muestra el gráfico 7, se observa claramente que la mayor variabilidad en los ocupados está en el sector Hoteles y Restaurantes en relación a los ocupados en la región de Ñuble. Esto se debe principalmente al gran efecto estacional que presenta este sector Hoteles y Restaurantes durante los meses de verano e invierno.

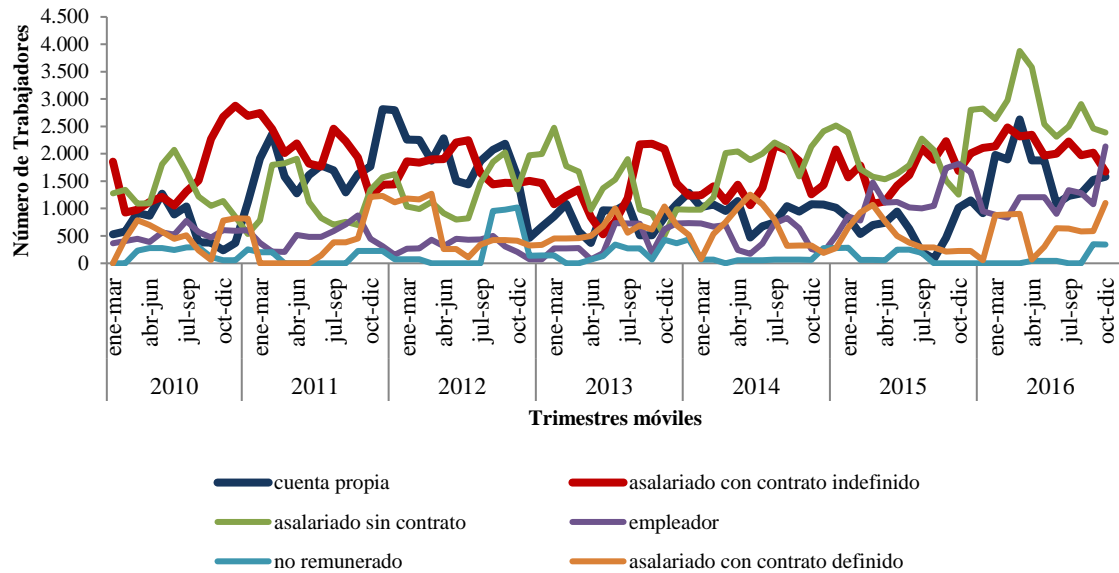
Gráfico 7. Variación de ocupados del sector Hoteles y Restaurantes de Ñuble y Ñuble, 2010-2016.



Fuente: Elaboración propia en base a ENE, 2010-2016.

Durante el período 2010-2016 se observa un crecimiento importante del número de trabajadores asalariados sin contrato en relación a sus pares con contrato de trabajo, especialmente hacia fines del período de análisis. Estas categorías muestran un comportamiento muy fluctuante y en algunos períodos opuestos, es decir cuando una sube la otra baja, como se aprecia en el penúltimo trimestre 2011 y penúltimo trimestre 2012, por mencionar algunos (gráfico 8).

Gráfico 8. Evolución de los ocupados del sector Hoteles y Restaurantes de Ñuble según categoría ocupacional, 2010-2016.



Fuente: Elaboración propia en base a ENE, 2010-2016.

III. CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR Y SUS EMPRESAS

En este apartado se describen las características del sector Hoteles y Restaurantes en Ñuble y las empresas que lo conforman. Se mencionan entre otros indicadores: número de empresas y ocupados según tamaño, número de ocupados por nivel educacional y categoría ocupacional con el fin de mostrar la estructura preponderante de las empresas del sector.

En el cuadro 1 podemos observar que la mayor cantidad de empresas son las micro y pequeñas empresas, alcanzando conjuntamente el 98% del total. Estos mismos tipos de empresas concentran el mayor porcentaje de los ocupados del sector en Ñuble, llegando entre ambas al 75% del total de ocupados.

Cuadro 1. Ocupados de la Provincia de Ñuble y el sector Hoteles y Restaurantes según tamaño de empresas, 2016

Tamaño de empresas (por número de trabajadores)	Nº de Empresas Hoteles y Restaurantes Ñuble	Nº de ocupados Hoteles y Restaurantes
Microempresa	256 (83,4%)	5.222 (62,3%)
Pequeña	45 (14,7%)	1.123 (13,4%)
Mediana	3 (1,0%)	78 (0,9%)
Grande	3 (1,0%)	1.037 (12,4%)
Total	307 (100%)	7.460 (100%)

Fuente: Elaboración propia conforme a SII 2016 y ENE 2016

El número de ocupados que son empresas unipersonales representan el 11,1% de total de ocupados del sector Hoteles y Restaurantes (Cuadro 2).

Cuadro 2. Ocupados de la Provincia de Ñuble y el sector Hoteles y Restaurantes según tamaño de empresas, 2016

Tamaño de empresas (por número de trabajadores)	N° de Empresas Hoteles y Restaurantes Ñuble	N° de ocupados Hoteles y Restaurantes
Unipersonal	-	927
	-	(11,1%)
Microempresa	256	5.222
	(83,4%)	(62,3%)
Pequeña	45	1.123
	(14,7%)	(13,4%)
Mediana	3	78
	(1,0%)	(0,9%)
Grande	3	1.037
	(1,0%)	(12,4%)
Total	307	8.387
	(100%)	(100%)

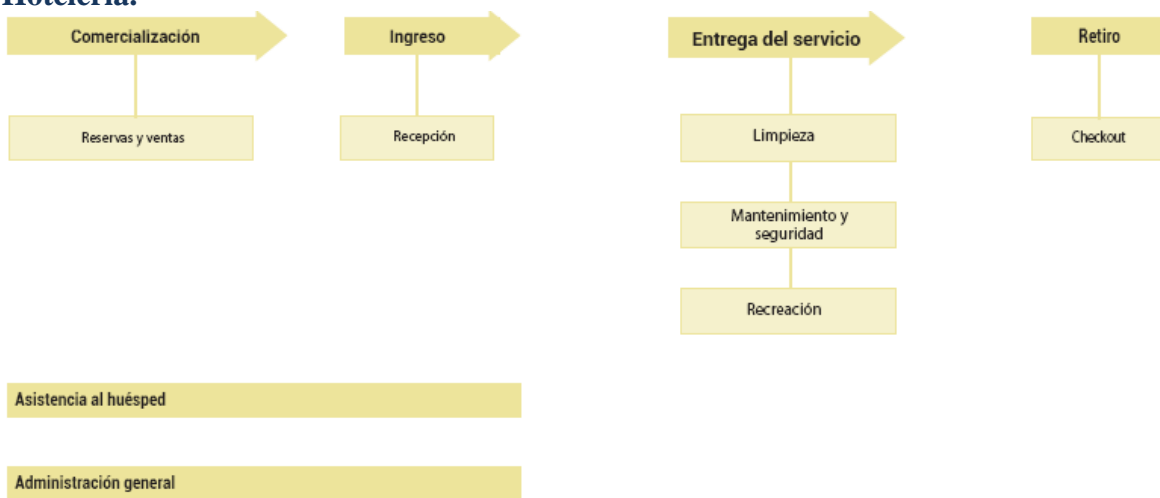
Fuente: Elaboración propia conforme a SII 2016 y ENE 2016

IV. ACTIVIDADES DEL SECTOR

En base a la propuesta de priorización de sectores del observatorio laboral de Ñuble, se decidió abordar el subsector de Hotelería y Gastronomía.

La ilustración de los macroprocesos, procesos y tareas del subsector hotelería y gastronomía se basan en las rutas formativa de ChileValora. El análisis de los procesos del subsector es útil en la medida en que permite identificar perfiles ocupacionales vinculados a los diferentes eslabones de la cadena productiva, lo que facilitará la determinación de brechas de capital humano en reportes posteriores.

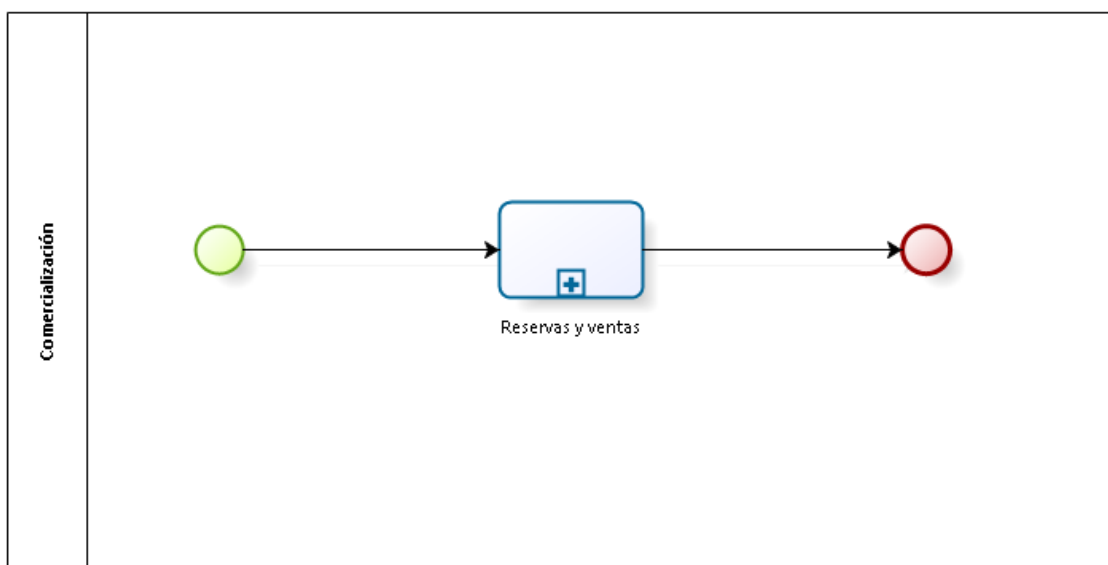
Figura 1: Proceso general: Sector Gastronomía, Hotelería y Turismo: subsector Hotelería.



Fuente: Chilevalora.

La cadena de valor del subsector Hotelería involucra cuatro macroprocesos: i) Comercialización; ii) Ingreso; iii) Entrega de servicio y iv) Retiro. El actual informe se centra de acuerdo a la clasificación CIU rev. 3. Por lo que a continuación se abordan en detalle los procesos involucrados a dicho macroproceso.

Figura 2: Proceso N° 1: Comercialización.

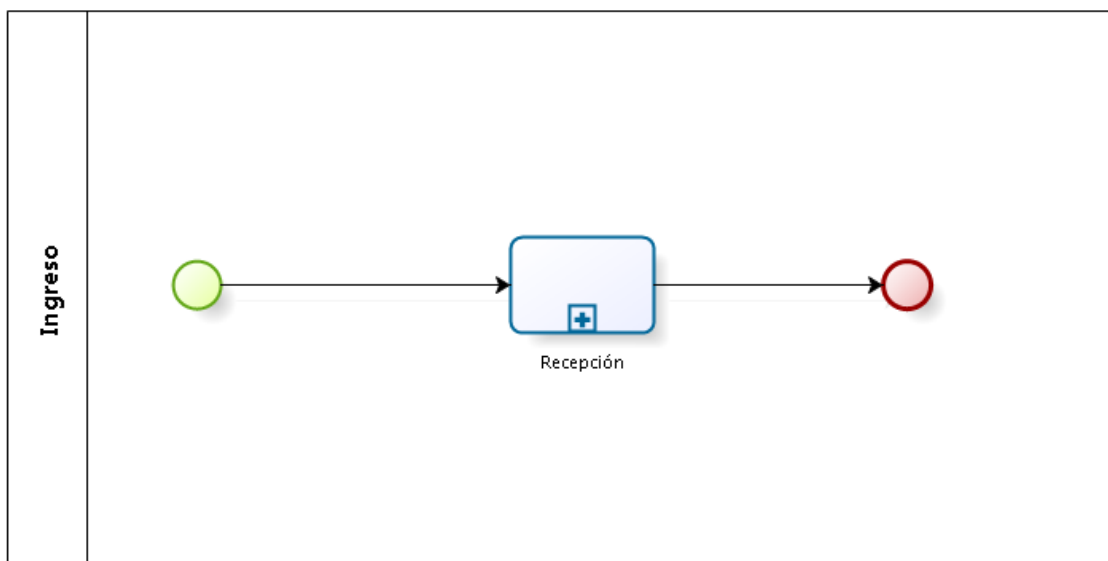


Fuente: Elaboración propia a partir de rutas formativas de ChileValora.

El proceso de comercialización está conformado por el subproceso de:

1. Reservas y ventas: Este subproceso involucra todas las actividades relacionadas con la logística hotelera previa a la utilización de las habitaciones. Lo que incluye: tramitar reservas, actualizar disponibilidad de habitaciones, comercializar los servicios del hotel, fidelizar a clientes y ejecutar convenios con clientes corporativos.

Figura 3: Proceso N° 2: Ingreso.

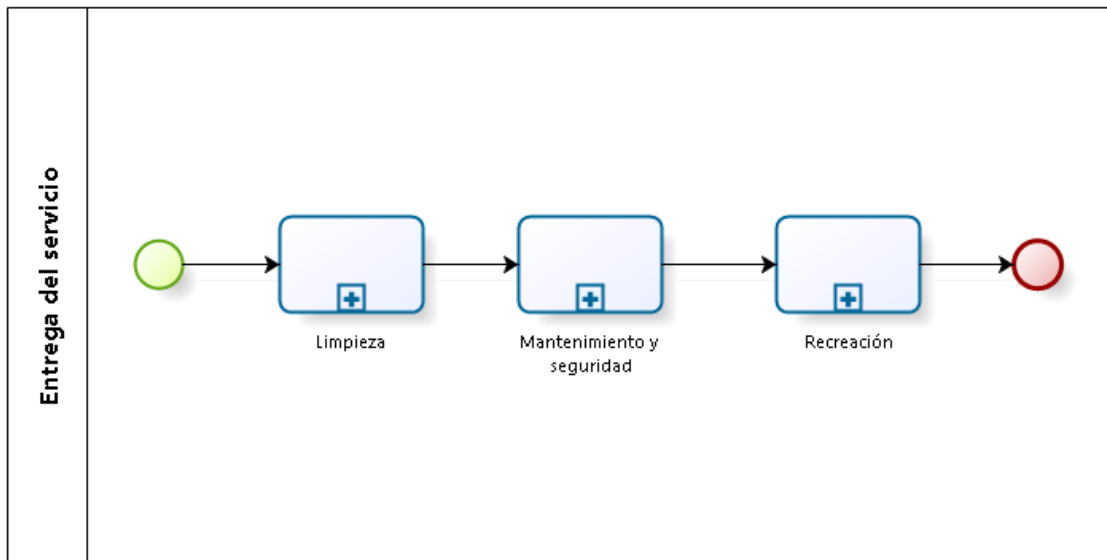


Fuente: Elaboración propia a partir de rutas formativas de ChileValora.

El proceso de Ingreso incluye el siguiente subproceso:

1. Recepción: Este subproceso involucra dos labores relacionadas con la administración del área de recepción y sus tareas, la primera es aplicar protocolos de bienvenida a los huéspedes de acuerdo a estándares de calidad y la segunda registrar el ingreso de pasajeros al establecimiento de acuerdo a procedimientos establecidos.

Figura 4: Proceso N° 3: Entrega del servicio.

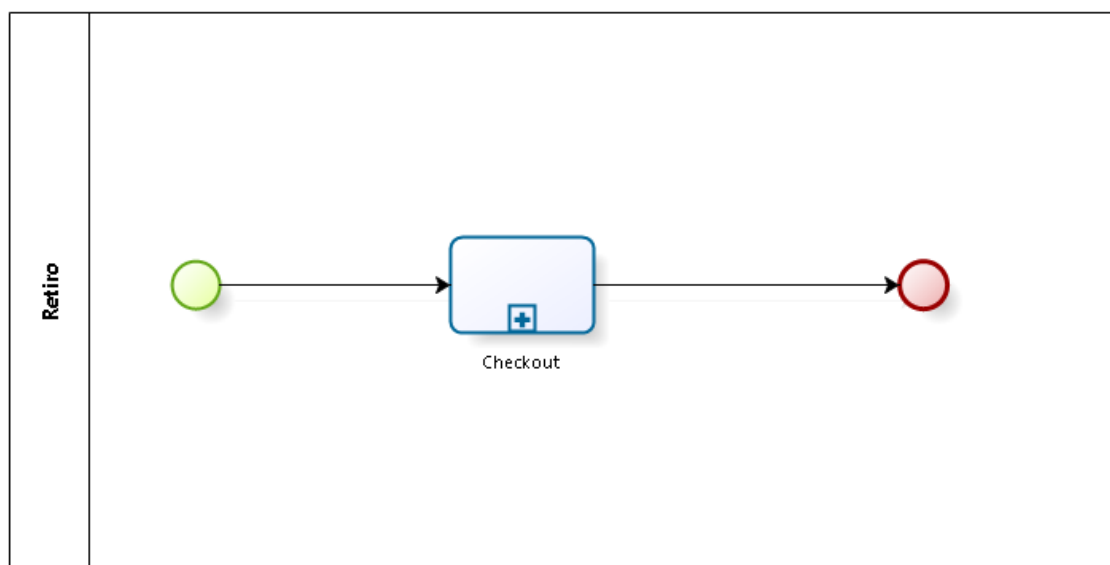


Fuente: Elaboración propia a partir de rutas formativas de ChileValora.

El proceso de Entrega del servicio incluye los siguientes subprocesos:

1. Limpieza: Este subproceso involucra todas labores relacionadas con la limpieza de las habitaciones y áreas públicas del Hotel, de acuerdo a protocolos y normativa sanitaria vigente.
2. Mantenimiento y seguridad: Este subproceso involucra labores relacionadas con dirigir las tareas de mantenimiento de las instalaciones, además de velar por la seguridad de los huéspedes del establecimiento, lo que también involucra labores de rescate en situaciones de catástrofe.
3. Recreación: Este subproceso involucra labores relacionadas con gestionar el funcionamiento de las instalaciones destinadas a la recreación de los huéspedes. Además, desarrollar actividades en las instalaciones turísticas y promover la participación de los turistas en las actividades. Todo conforme procedimientos, protocolos y políticas de seguridad del sector.

Figura 5: Proceso N° 4: Retiro.

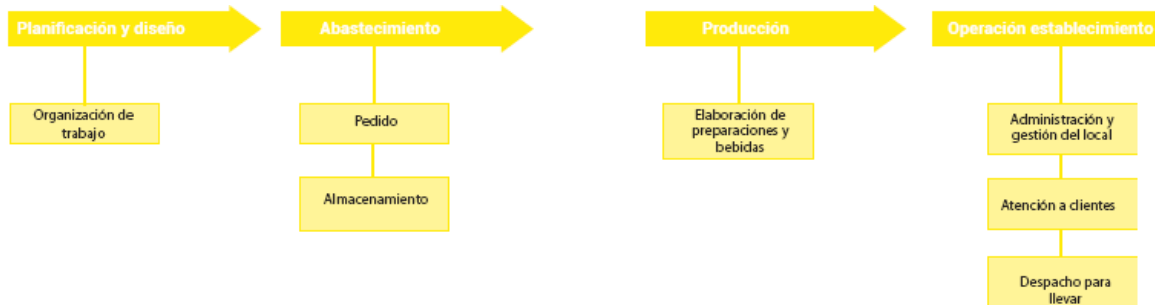


Fuente: Elaboración propia a partir de rutas formativas de ChileValora.

El proceso de Retiro incluye el siguiente subproceso:

1. Checkout: Este subproceso involucra labores relacionadas con aplicar protocolo de despedida de los huéspedes, registrar el egreso de pasajeros al establecimiento, actualizar periódicamente la disponibilidad de habitaciones, anulaciones y modificaciones solicitadas y coordinar con agencias y operadores de turismo la reserva y disponibilidad de habitaciones, de acuerdo a protocolos establecidos en el sector.

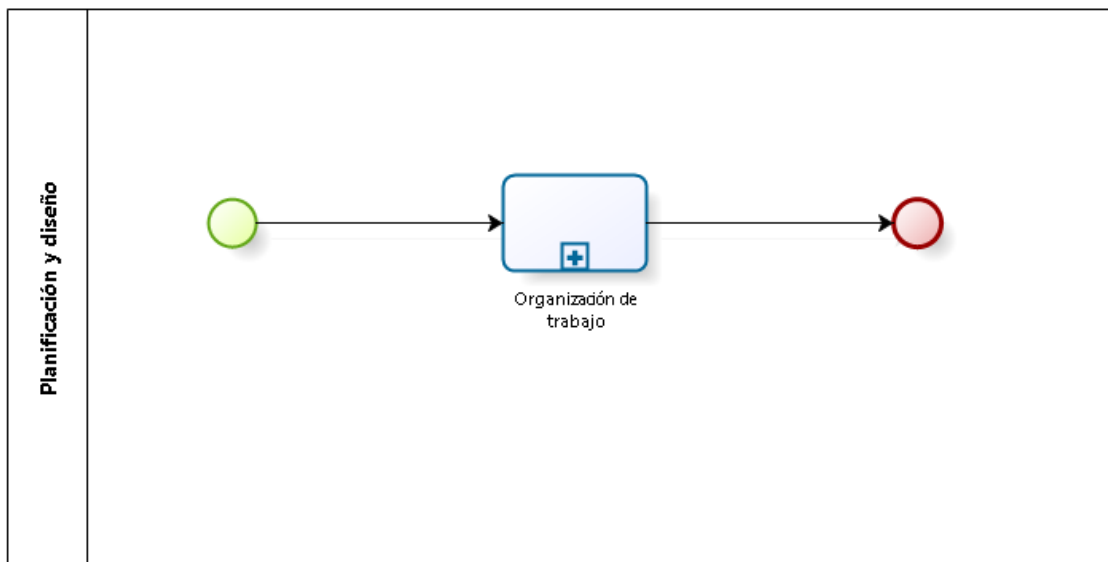
Figura 6: Sector Gastronomía, Hotelería y Turismo: Subsector Gastronomía



Fuente: ChileValora

La cadena de valor del subsector gastronomía involucra cuatro macroprocesos: i) Planificación y diseño; ii) Abastecimiento; iii) Producción y iv) Operación establecimiento. El actual informe se realiza de acuerdo a la clasificación CIIU rev. 3. Por lo que a continuación se abordan en detalle los procesos involucrados a dicho macroproceso.

Figura 7: Proceso N° 1: Planificación y diseño

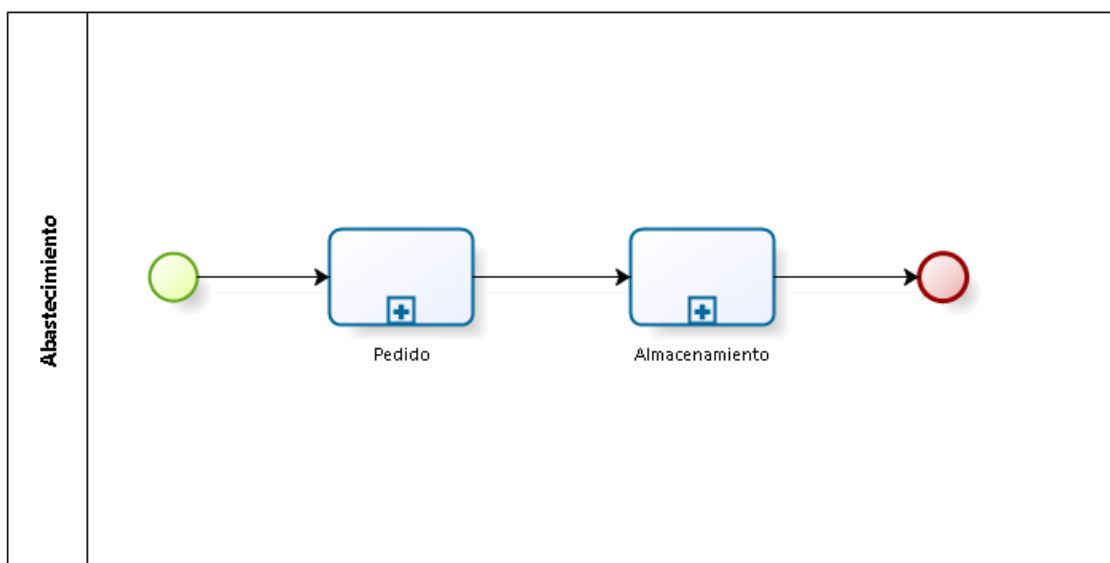


Fuente: Elaboración propia a partir de rutas formativas de ChileValora.

El proceso de planificación y diseño incluye el siguiente subproceso:

1. Organización de trabajo: Este subproceso involucra labores relacionadas con confeccionar los menús y cartas de preparaciones culinarias, elaborar carta de vinos, y otras bebidas, organizar la plaza de trabajo y los requerimientos de insumos y productos para la producción gastronómica, preparar el menaje de cocina para la producción gastronómica, mantener el orden y la limpieza de las instalaciones, equipamiento y mobiliario de la plaza de trabajo, supervisar el mantenimiento de los equipos de almacenaje, aplicar normas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos en bodegas de alimentos y cocina, desarrollar eventos de banquetería sujetos a condiciones del cliente. Todo lo anterior sujeto procedimientos del sector y a la normativa vigente.

Figura 8: Proceso N° 2: Abastecimiento.

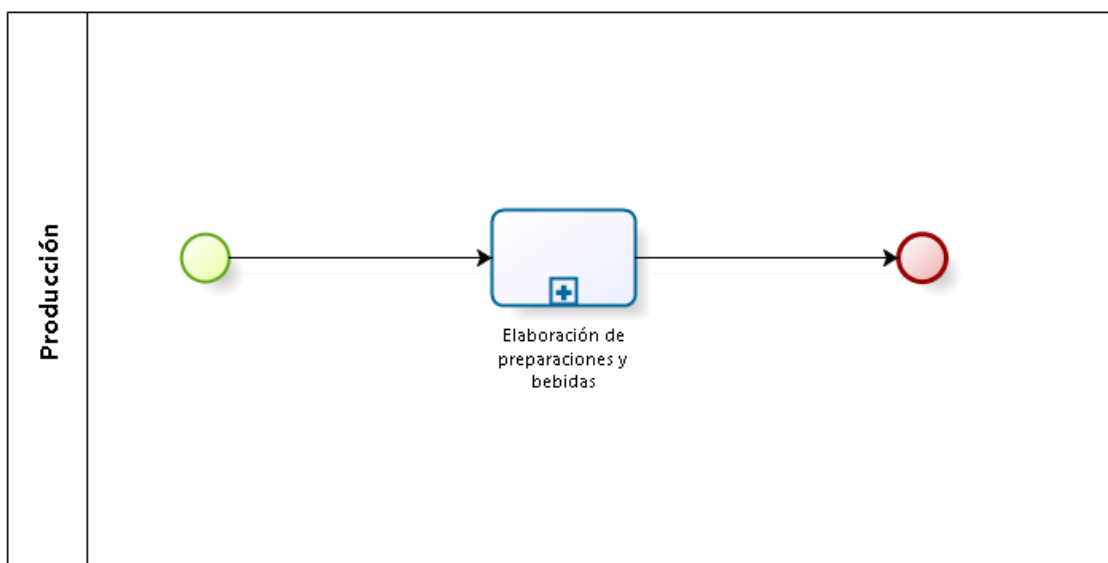


Fuente: Elaboración propia a partir de rutas formativas de ChileValora.

El proceso de abastecimiento incluye los siguientes subprocesos:

1. Pedido: Este subproceso involucra labores relacionadas con gestionar la compra y aprovisionamiento de servicios en general e insumos necesarios conforme a las políticas establecidas, recepcionar materias primas e insumos para la producción gastronómica, de acuerdo a procedimientos establecidos en el sector.
2. Almacenamiento: Este subproceso involucra labores relacionadas con Almacenar materias primas e insumos para la producción gastronómica.

Figura 9: Proceso N° 3: Producción

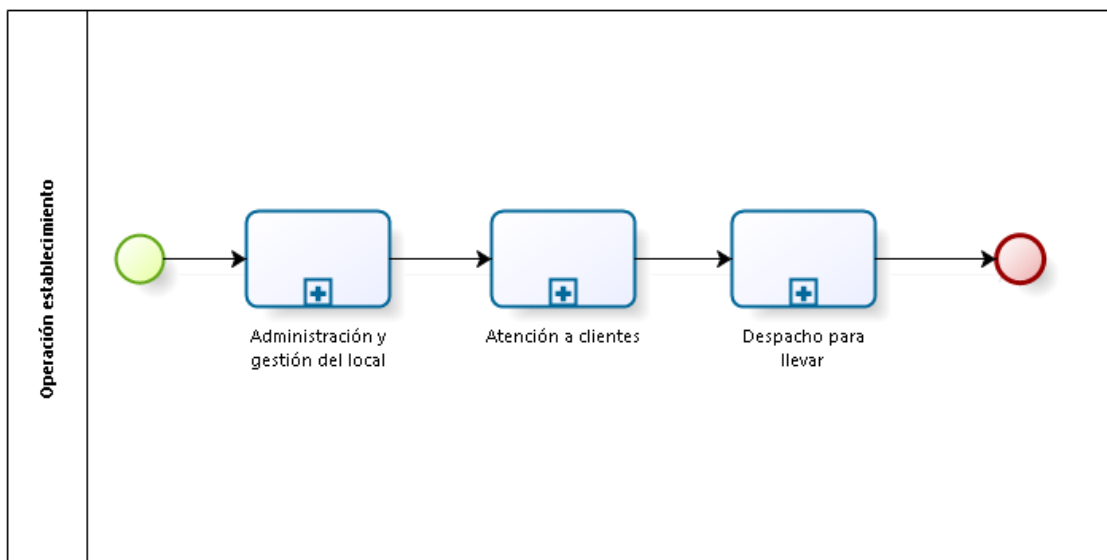


Fuente: Elaboración propia a partir de rutas formativas de ChileValora.

El proceso de producción incluye los siguientes subprocesos:

1. Elaboración de preparaciones y bebidas: Este subproceso involucra labores relacionadas con elaborar preparaciones culinarias, ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, pre elaboración y conservación culinarios, asistir en la elaboración y presentación de preparaciones culinarias, elaborar preparaciones de repostería, realizar montaje de preparaciones, buffet y líneas de servicio, apoyar en la elaboración y montaje de preparaciones, aplicar procedimientos de limpieza y sanitización de alimentos, y descongelar de alimentos. Todo de acuerdo a procedimientos del sector y normativa sanitaria de los alimentos.

Figura 10: Proceso N° 4: Operación establecimiento



Fuente: Elaboración propia a partir de rutas formativas de ChileValora.

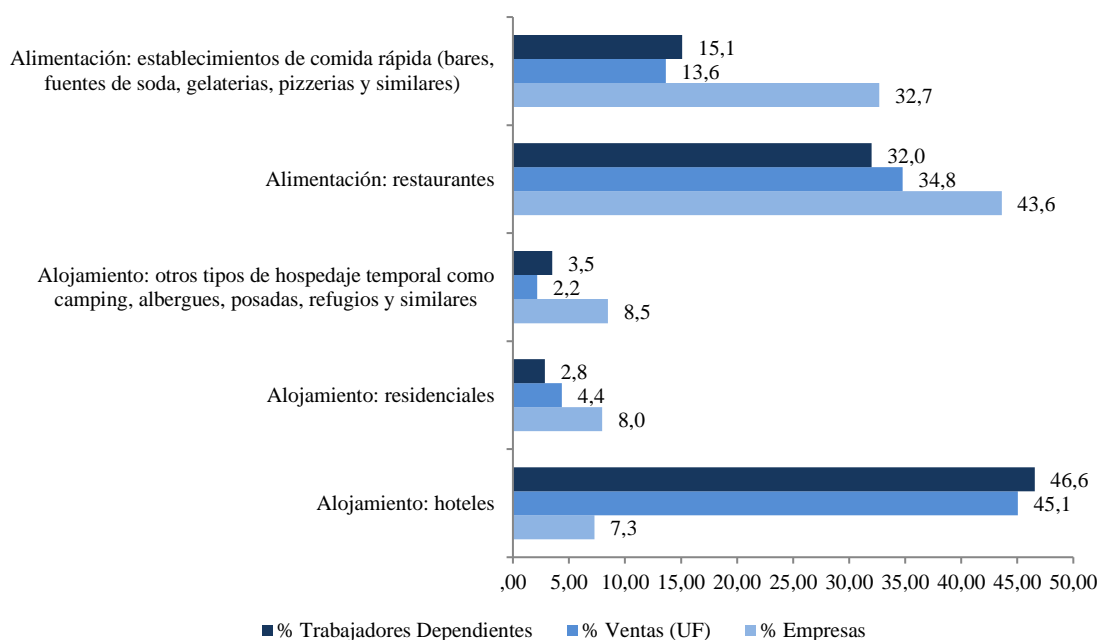
El proceso de Operación establecimiento, incluye los siguientes subprocesos:

1. Administración y gestión del local: Este subproceso involucra las siguientes labores:
 - a. Administrar el establecimiento, asegurando la entrega de un servicio de calidad al cliente.
 - b. Gestionar recursos humanos, financieros y materiales asociados a la producción gastronómica.
 - c. Verificar la trazabilidad interna del servicio, y de las materias primas e insumos, controlar el consumo y stock de materias primas. Todo de acuerdo a la planificación diaria y procedimientos del sector.
2. Atención a clientes: Este subproceso involucra labores relacionadas con atender al cliente, dentro de las cuales se destacan las siguientes:
 - a. Atender al cliente, según protocolos, procedimientos y estándares de calidad del sector.
 - b. Orientar al comensal sobre la armonía entre vinos y platos, según requerimientos del cliente.
 - c. Resolver problemas, quejas y reclamos de los clientes, de acuerdo a protocolos establecidos para el sector.
 - d. Gestionar reservas y asignación de mesas a los clientes.
 - e. Recaudar el pago del cliente.
3. Despacho para llevar: Este subproceso involucra labores relacionadas con procedimientos de preparación y transporte de pedidos a la dirección de despacho, de

acuerdo los requerimientos del cliente y despachar materias primas e insumos para la producción gastronómica, de acuerdo a procedimientos establecidos en el sector.

El análisis de la distribución del número de empresas, ventas (UF) y trabajadores dependientes del sector Hoteles y Restaurantes por subsectores muestra que el subsector más relevante para la región de Ñuble de forma agregada es la alimentación (restaurantes, hospedajes y locales de comidas) en relación a alojamiento (residenciales y hoteles). El subsector de alimentación reúne 85% de empresa de los dos subsectores, el 51% del total de ventas y el 51% de los trabajadores dependientes.

Gráfico 9. Distribución de empresas, ventas (UF) y trabajadores dependientes informados por subsector, 2015.



Fuente: Elaboración propia conforme a SII 2015.

V. CARACTERÍSTICAS DE LOS TRABAJADORES

La edad promedio de los trabajadores del sector Hoteles y Restaurantes alcanza los 40 años, tres años menor al promedio de los trabajadores de Ñuble. En tanto que la escolaridad de los trabajadores de Ñuble es un año superior a la escolaridad promedio de los trabajadores del sector Hoteles y Restaurantes (Cuadro 3). Del cuadro 3 se desprende que los ocupados del sector son principalmente mujeres jóvenes en comparación al resto de los ocupados de Ñuble. El ingreso promedio del sector es significativamente inferior al de Ñuble, pues este último es superior en un 41%.

Cuadro 3. Características generales de los trabajadores, 2016

Características	Hoteles y Restaurantes	Ñuble
Edad promedio (años)	40.2 ^a	43,8
Escolaridad promedio (años)	10.5 ^a	11,3
Mujeres (%)	63.0 ^a	41,2
Educación superior completa (%)	20.8 ^a	25,1
Ingreso promedio (\$)	251.209	353.434

Fuente: Elaboración propia conforme a ENE 2016.

Nota 1: Los ocupados de la región se calculan considerando el efecto de la conmutación.

Nota 2: Los estadísticos asociados con ^a no son confiables ya sea por tamaño muestral y/o baja precisión.

Del total de trabajadores ocupados del sector, las mujeres representan el 63%, mientras que los hombres solo alcanzan el 37%. Los datos por tramo de edad y sexo no cumplen con los criterios de calidad producto de un bajo tamaño muestral y un alto coeficiente de variación.

Cuadro 4. Distribución porcentual de los ocupados por tramo de edad y sexo

	Hoteles y Restaurantes					
	Hombres	%	Mujeres	%	Total	%
15-25	850 ^a	26,8	702 ^a	13,2	1.552 ^a	18,3
26-35	1.425 ^a	44,9	1.814 ^a	34,1	3.239 ^a	38,1
36-45	479 ^a	15,1	795 ^a	14,9	1.274 ^a	15,0
46-55	417 ^a	13,2	354 ^a	6,7	771 ^a	9,1
56-65	-	-	1.108 ^a	20,8	1.108 ^a	13,0
66 o más	-	-	550 ^a	10,3	550 ^a	6,5
Total	3.171	100	5.323	100	8.494	100

Fuente: Elaboración propia conforme a ENE 2016.

Nota 1: Los ocupados de la región se calculan considerando el efecto de la conmutación.

Nota 2: Los estadísticos asociados con ^a no son confiables ya sea por tamaño muestral y/o baja precisión.

En la región de Ñuble, del total de ocupados el 61,5% tiene a lo menos educación media completa. En particular, el nivel educación con mayor porcentaje es el de media completa con 36,3%. Por otra parte, interesante destacar el alto porcentaje de ocupados sin educación formal que alcanza un 15%, y cerca del 40% posee a lo más educación básica completa (Cuadro 5). La distribución porcentual de ocupados en el sector según nivel educacional no cumple con los criterios de calidad producto de un bajo tamaño muestral y un alto coeficiente de variación.

Cuadro 5. Distribución porcentual de los ocupados por nivel educacional, 2016.

Nivel educacional	Hoteles y Restaurantes	%	Ñuble	%
Sin educación formal	1.094 ^a	12,9	30.230	14,8
Básica Completa	1.490 ^a	17,5	48.572	23,8
Media Completa	4.115 ^a	48,5	74.062	36,3
Técnico nivel superior	981 ^a	11,6	16.699	8,2
Profesional o más	813 ^a	9,6	34.647	17,0
Total	8.493	100	204.210	100

Fuente: Elaboración propia conforme a ENE 2016.

Nota 1: Los ocupados de la región se calculan considerando el efecto de la conmutación.

Nota 2: Los estadísticos asociados con ^a no son confiables ya sea por tamaño muestral y/o baja precisión.

VI. CARACTERÍSTICAS DEL EMPLEO

Los ocupados de Ñuble se concentran principalmente en la categoría asalariados con contrato indefinido, que reúne más del 39% de los ocupados, le siguen los trabajadores por Cuenta propia con 21%. Las cifras correspondientes al sector hoteles y restaurantes no cumplen con los requisitos mínimos necesarios de tamaño muestral y/o coeficiente de variación. A pesar de lo anterior, podría destacarse el predominio de individuos asalariados sin contrato.

Cuadro 6: Distribución de ocupados según categoría ocupacional, 2016.

Número de ocupados	N° Ocupados Ñuble	%	N° Ocupados hoteles y restaurantes	%
Empleador	9.678 ^a	4,7	1.188 ^a	13,8
Cuenta propia	42.665	20,9	1.668 ^a	19,4
Asalariado sin contrato	32.969	16,1	2.774 ^a	32,3
Asalariado contrato definido	35.866	17,6	672 ^a	7,8
Asalariado contrato indefinido	80.336	39,3	2.096 ^a	24,4
No remunerado	2.712 ^a	1,3	192 ^a	2,2
Total	204.227	100	8.590	100

Fuente: Elaboración propia conforme a ENE 2016.

Nota 1: Los estadísticos asociados con ^a no son confiables ya sea por tamaño muestral y/o baja precisión.

En relación a los ingresos por categoría ocupacional, el sector de hoteles y restaurantes muestra ingresos inferiores que el promedio de Ñuble, a excepción de la categoría de dependientes sin contrato, y el ingreso superior se da en la categoría Patrón o empleador.

Cuadro 7. Ingresos de los ocupados del sector Hoteles y Restaurantes según categoría ocupacional, 2015.

Categoría ocupacional	Hoteles y restaurantes (\$)	Ñuble (\$)
Dependiente con contrato	259.902 ^a	409.857
Dependiente sin contrato	209.482 ^a	202.324
Patrón o empleador	658.892 ^a	754.440
Trabajador por cuenta propia	238.798 ^a	244.819

Fuente: Elaboración propia conforme a CASEN 2015.

Nota 1: Las cifras no consideran el efecto de la conmutación.

Nota 2: Los estadísticos asociados con ^a no son confiables ya sea por tamaño muestral y/o baja precisión.

La distribución porcentual de acuerdo a la ocupación a 1 dígito en Ñuble en el año 2016 se concentra en trabajadores no calificados y de los servicios y vendedores de comercios y mercados. La distribución porcentual de los ocupados a 1 dígito en hoteles y restaurantes no cumple con los criterios de calidad producto de un bajo tamaño muestral y un alto coeficiente de variación.

Cuadro 8. Distribución porcentual por ocupación a 1 dígito, 2016

Ocupación	Hoteles y Restaurantes	%	Ñuble	%
Miembros del poder ejecutivo y de los cuerpos legislativos y personal directivo de la administración pública y de empresas	253 ^a	2,9	2.638	1,3
Profesionales científicos e intelectuales	51 ^a	0,6	26.076	12,7
Técnicos y profesionales de nivel medio	731 ^a	8,4	20.663	10,1
Empleados de oficina	737 ^a	8,4	13.423	6,5
Trabajadores de los servicios y vendedores de comercios y mercados	5.351 ^a	61,3	30.61	14,9
Agricultores y trabajadores calificados agropecuarios y pesqueros	- ^a	-	10.953	5,3
Oficiales, operarios y artesanos de artes mecánicas y de otros oficios	68 ^a	0,8	23.622	11,5
Operadores de instalaciones y máquinas y montadores	406 ^a	4,7	17.235	8,4
Trabajadores no calificados	1.135 ^a	13,0	57.174	27,9
Otros no identificados	- ^a	-	2.638	1,3
Total	8.731	100	205.032	100

Fuente: Elaboración propia conforme a ENE 2016.

Nota: Las cifras no consideran el efecto de la conmutación.

Nota 2: Los estadísticos asociados con ^a no son confiables ya sea por tamaño muestral y/o baja precisión.

La distribución porcentual de los ocupados a 4 dígito en hoteles y restaurantes no cumple con los criterios de calidad producto de un bajo tamaño muestral y un alto coeficiente de variación.

Cuadro 9. Principales ocupaciones a 4 dígitos del sector hoteles y restaurantes, 2015.

Ocupación	Hoteles y restaurantes (%)	Ñuble (%)
Gerentes de comercios mayoristas y minoristas	5.9 ^a	4.5
Vendedores y demostradores de tiendas y almacenes gerentes de empresas de restauración y hostelería	9.1 ^a	0.3
Recepcionistas y empleados de informaciones	6.1 ^a	0.7
Cocineros	31.4 ^a	2.1
Camareros y taberneros	16.5 ^a	0.5
Limpiadores de oficinas, hoteles y otros establecimientos	8.2 ^a	1.9

Fuente: Elaboración propia conforme a CASEN 2015.

Nota: Las cifras no consideran el efecto de la conmutación.

Nota 2: Los estadísticos asociados con ^a no son confiables ya sea por tamaño muestral y/o baja precisión.

VII. SÍNTESIS

El presente informe forma parte del cronograma de actividades del observatorio laboral de Ñuble y en él se abordan las principales características del sector Hoteles y Restaurantes de Ñuble, a partir de fuentes estadísticas oficiales tales como: Encuesta Nacional de Empleo (ENE), Servicio de Impuestos Internos, Banco Central de Chile y la encuesta de caracterización socio-económica nacional (CASEN) y las rutas formativas de ChileValora desde las siguientes perspectivas: en primer lugar se muestra visión regional y macroeconomía del sector, el segundo punto contempla el análisis de las características del sector y sus empresas, el tercer punto desarrolla el análisis de las características de los trabajadores y finalmente, se presentan las características del empleo y las ocupaciones.

El comportamiento del PIB de la región del Biobío en los últimos años no ha sido constante, muestra un fuerte crecimiento entre el año 2010 y 2011, en tanto Hoteles y Restaurantes creció de forma constante entre el 2010 a 2014, con su mayor crecimiento en 2011 producto de la mayor actividad del sector Comercio, Restaurantes y Hoteles, debido al crecimiento del comercio minorista y mayorista.

En relación a las características del sector y sus empresas, la mayor cantidad de empresas son las de tipo microempresas y pequeñas y absorben que concentran el mayor porcentaje de los ocupados del sector en Ñuble, llegando entre ambas al 75% del total de ocupados. Una de las características relevantes de los ocupados del sector, está asociado con una gran participación de las mujeres jóvenes en comparación con los ocupados de Ñuble.

En relación a los ingresos por categoría ocupacional, el sector de hoteles y restaurantes muestra ingresos inferiores que el promedio de Ñuble, a excepción de la categoría de dependientes sin contrato, y el ingreso superior se da en la categoría Patrón o empleador. La distribución de acuerdo a la ocupación, en Ñuble se centra en los Trabajadores no calificados, le sigue Trabajadores de los servicios y vendedores de comercios y mercados.

REFERENCIAS

Instituto Nacional de Estadística. (2011). *Informe Provincial de Empleo Provincia de Ñuble*.

Instituto Nacional de Estadística. (2012). *Informe Provincial de Empleo Provincia de Ñuble*.

Instituto Nacional de Estadística. (2011). *Índice de Actividad Económica Regional*.

Instituto Nacional de Estadística. (2014). *Índice de Actividad Económica Regional*.

Instituto Nacional de Estadística. (2012). *Informe Provincial de Empleo Provincia de Ñuble*.

Schuschny, A. R. (2005). *Tópicos sobre el modelo de insumo-producto: teoría y aplicaciones* (No. 37). United Nations Publications.