

REQUISITOS Y PERSPECTIVAS DE LOS CAMPOS PROFESIONALES

MARITIMO-PESQUERO
HOSTELERIA Y TURISMO
AGRARIO

Estudios
y experiencias
educativas

serie
orientación escolar
y vocacional
Nº 4

**Requisitos y perspectivas de los
campos profesionales**

**MARITIMO-PESQUERO
HOSTELERIA Y TURISMO
AGRARIO**

COLECCION ESTUDIOS Y EXPERIENCIAS EDUCATIVAS

SERIE ORIENTACION ESCOLAR Y VOCACIONAL:

- N.º 1. Vademécum de pruebas psicopedagógicas.
- N.º 2. Requisitos y perspectivas del campo profesional Administrativo y Comercial.
- N.º 3. Requisitos y perspectivas de los campos profesionales de: Electricidad, Construcción y Obras, Artes Gráficas e Industria del Papel.
- N.º 4. Requisitos y perspectivas de los campos profesionales: Marítimo-Pesquero, Hostelería y Turismo y Agrario.

En preparación:

- Requisitos y perspectivas de los campos profesionales: del Metal, Automoción y Estética y Peluquería.

SERIE E.G.B.:

- N.º 1. La enseñanza de las ciencias y sus relaciones interdisciplinarias en la 2.ª etapa de E.G.B.
- N.º 2. Didáctica de la Lengua Inglesa en E.G.B. (I).
- N.º 3. Educación vial. Documento de apoyo para la educación vial en Preescolar y E.G.B.
- N.º 4. El área social en la E.G.B.
- N.º 5. Ciencias de la Naturaleza (I). Documento de Apoyo para el Profesorado. Guía para el desarrollo de actividades y experiencias.
- N.º 6. Ciencias Sociales. Documento de Apoyo para el Profesorado.

En preparación:

- Educación y Medio Ambiente. Documento de Apoyo para el Profesorado. Actividades y Experiencias.
- Matemáticas. Documento de Apoyo para el Profesorado.
- Didáctica del Inglés (II).
- Ciencias de la Naturaleza (II).

SERIE PREESCOLAR:

- N.º 1. La matemática en la Educación Preescolar y 1.º y 2.º de E.G.B.
- N.º 2. Área de expresión dinámica: Educación psicomotriz.
- N.º 3. Área de expresión plástica.
- N.º 4. El lenguaje en la Educación Preescolar y Ciclo Preparatorio (1.º y 2.º de E.G.B.).
- N.º 5. El lenguaje en la Educación Preescolar y Ciclo Preparatorio Catalán-Castellano.
- N.º 6. El lenguaje en la Educación Preescolar y Ciclo Preparatorio Vasco-Castellano.
- N.º 7. El lenguaje en la Educación Preescolar y Ciclo Preparatorio Gallego-Castellano.
- N.º 8. La formación religiosa en Preescolar y Ciclo Preparatorio (1.º y 2.º de E.G.B.).
- N.º 9. Colección de textos para valorar el dominio lector del alumno y reforzar su aprendizaje.
- N.º 10. Desarrollo psicológico del niño (de los 18 meses a los 8 años).

En preparación:

- Teoría y Práctica de la Educación Preescolar.

SERIE EVALUACION:

En preparación:

- Elaboración de instrumentos para la evaluación de aspectos básicos del rendimiento escolar en 8.º de E.G.B.

**Requisitos y perspectivas
de los campos profesionales**
Marítimo-Pesquero
Hostelería y Turismo
Agrario

**Sugerencias para orientadores y tutores
de Educación General Básica**

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Dirección General de Educación Básica

1981

© *Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación y Ciencia.*

Se prohíbe la reproducción total o parcial del texto o ilustraciones de esta obra, sin autorización expresa del Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación y Ciencia.

Texto: Subdirección General de Ordenación Educativa.

Coordina la serie: Servicio de Planes de Estudio y Orientación y el Gabinete de Orientación Escolar y Vocacional.

Director del Equipo de Trabajo: Angel Lázaro Martínez.

Equipo de Trabajo: Jesús Asensi Díaz
Pilar Durán Escribano
M.^a Luisa Gonzalo Ugarte.

Edita: Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación y Ciencia.

Depósito legal: M. 10.227-1981.

I.S.B.N.: 84-369-0827-9.

Impreso en España.

Imprime: MARIBEL, ARTES GRAFICAS - Tomás Bretón, 51 - Madrid-7.

INDICE GENERAL

	Págs.
PREAMBULO	11
CAPITULO I.—EL CAMPO PROFESIONAL MARITIMO-PESQUERO	17
0. Introducción	19
1. Naturaleza del Campo Profesional Marítimo-Pesquero ...	20
1.1. Descripción	20
1.2. Especialidades	20
1.3. Ocupaciones de acceso directo a partir de la escolaridad obligatoria	20
1.4. Condiciones de trabajo	26
1.4.1. Lugar donde se realiza cada ocupación ...	26
1.4.2. Ambiente y relaciones humanas ...	27
1.4.3. Niveles de peligrosidad y riesgo físico ...	27
1.4.4. Nivel ocupacional	31
2. Condiciones personales	36
2.1. Area intelectual	36
2.2. Area de la personalidad	36
2.3. Intereses profesionales	36
2.4. Características fisiológicas	36
3. Niveles educativos inmediatos a la E.G.B.	37
3.1. Formación Profesional de Primer Grado: Rama Marítimo-Pesquera	37
3.2. Formación Profesional de Segundo Grado: Rama Marítimo-Pesquera	38
3.3. Los Institutos Politécnicos Nacionales Marítimo-Pesqueros	41
3.3.1. Formación Profesional de Primer Grado ...	41
3.3.2. Formación Profesional de Segundo Grado ...	42
4. Perspectivas de colocación	43
4.1. Población activa en el Campo Profesional Marítimo-Pesquero	43
4.2. Puestos de trabajo	44

	Págs.
CAPITULO II. — EL CAMPO PROFESIONAL DE HOSTELERIA Y TURISMO	47
0. Introducción	49
1. Naturaleza del Campo Profesional de Hostelería y Turismo	49
1.1. Descripción	49
1.2. Especialidades	50
1.3. Ocupaciones de acceso directo a partir de la escolaridad obligatoria	50
1.4. Condiciones de trabajo de cada ocupación	56
1.4.1. Lugar donde se realiza	56
1.4.2. Ambiente y relaciones humanas	56
1.4.3. Niveles de peligrosidad y riesgo físico	56
1.4.4. Nivel ocupacional	62
2. Condiciones personales	63
2.1. Area intelectual	63
2.2. Area de la personalidad	63
2.3. Intereses profesionales	63
2.4. Características fisiológicas	63
3. Niveles educativos inmediatos a la E.G.B.	64
3.1. Formación Profesional de Primer Grado: Rama de Hostelería y Turismo	64
3.2. Formación Profesional de Segundo Grado: Rama de Hostelería y Turismo	65
3.3. Otros estudios	67
3.3.1. Escuelas de Turismo	67
3.3.2. Escuelas de Hostelería	67
4. Perspectivas de colocación	69
4.1. Población activa del Campo Profesional de Hostelería y Turismo	69
4.2. Estabilidad en el empleo	69
4.3. Índice de salarios	72
4.4. Índices turísticos y hoteleros	74
4.5. Puestos de trabajo	75
5. Información complementaria	76
 CAPITULO III. — EL CAMPO PROFESIONAL AGRARIO	 77
0. Introducción	79
1. Naturaleza del Campo Profesional Agrario	80
1.1. Descripción	80
1.2. Especialidades	80
1.3. Ocupaciones de acceso directo a partir de la escolaridad obligatoria	80

	Págs.
1.4. Condiciones de trabajo	88
1.4.1. Lugar donde se realiza	88
1.4.2. Ambiente y relaciones humanas	88
1.4.3. Niveles de peligrosidad y riesgo físico	89
1.4.4. Nivel ocupacional	91
2. Condiciones personales	98
2.1. Área intelectual	98
2.2. Área de la personalidad	98
2.3. Intereses profesionales	98
2.4. Características fisiológicas	98
3. Niveles educativos inmediatos a la E.G.B.	99
3.1. Formación Profesional 1: Rama agraria	99
3.2. Formación Profesional 2: Rama agraria	100
4. Otros estudios	100
4.1. Capacitación Agraria	100
4.2. Extensión Agraria	102
4.3. Centros de Promoción Profesional y Social (P.P.S.) ...	103
5. Perspectivas de colocación	103
5.1. Población activa agraria	103
5.2. Estabilidad en el empleo	106
5.3. Índice de salarios	109
5.4. Perspectivas de puestos de trabajo	110
5.5. Aspectos geográficos	112
CAPITULO IV. – SUGERENCIAS PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE INFORMACION PROFESIONAL	113
1. Pautas de acción sobre Información Profesional	115
2. Direcciones de interés	120
2.1. Ministerio de Educación y Ciencia	120
2.2. Ministerio de Trabajo	120
2.3. Otros Organismos Oficiales	120

PREAMBULO

La Orientación Vocacional es un proceso mediante el cual se presta al individuo toda la ayuda necesaria para que pueda tomar una decisión acertada respecto a su incorporación al mundo del trabajo. Su objetivo principal es conseguir la mayor adecuación entre las características peculiares del individuo y las condiciones específicas que requiere el ejercicio de cada actividad profesional concreta. Para llegar a esta conjunción es preciso tener en cuenta multitud de datos en relación a las posibilidades y limitaciones de cada persona, al ámbito de las profesiones y a la dinámica de empleo del país.

La situación reactiva al efectuar una elección profesional crea, *por parte del sujeto*, la necesidad de informarse, lo más ampliamente posible, entre otros, de los siguientes sectores:

- La gama de campos profesionales.
- Las profesiones que engloba cada campo profesional.
- La naturaleza específica de cada una de ellas.
- Las características ambientales que la rodean.
- Los requisitos personales para su ejercicio.
- Las perspectivas de colocación.
- El «status» socio-económico que les corresponde.

Una vez establecida la tendencia vocacional del sujeto, es tarea conjunta del orientador y del orientado estudiar una directriz profesional acorde con las características del individuo (cuyo estudio se habrá abordado previamente). Esta fase del proceso requiere, *por parte del orientador*, una completa información que abarque el conocimiento de:

- Area intelectual del alumno.
- Area de la personalidad.
- Area de los intereses y preferencias profesionales.
- Características fisiológicas.
- El mundo de las profesiones.
- La dinámica de empleo del país.
- Las posibilidades académicas de nuestro sistema educativo.
- Centros, requisitos y regímenes de enseñanza existentes.
- Becas y ayudas de estudio.
- Ocupaciones de acceso directo a partir de la enseñanza obligatoria.

Uno de los momentos claves para llevar a cabo una Orientación Profesional es el término de la Educación General Básica. El alumno que finaliza estos estudios debe plantearse su futura trayectoria profesional tanto si prosigue estudios como si decide incorporarse, de forma inmediata, al trabajo.

Dado el crítico período evolutivo en el que, por cronología, se encuentra inmerso el alumno que finaliza su escolaridad obligatoria, es fundamental que durante el proceso de Orientación Profesional se tengan en cuenta una serie de factores que pueden interferir y condicionar sus decisiones vocacionales. Así, la probable inmadurez del alumno y su inexperiencia laboral pueden traducirse en una indecisión que bloquee o dificulte su elección profesional; la inestabilidad de intereses puede ocasionar una fluctuación más o menos frecuente entre diferentes opciones profesionales, etc. Estas y otras características, inherentes a este período evolutivo, determinan que la Orientación Profesional efectuada en él, deba tener un enfoque abierto que ayude al alumno a *orientarse* hacia sectores o campos profesionales afines a sus posibilidades e intereses, mejor que a profesiones concretas.

La dicotomía existente entre la continuidad o no continuidad en los estudios de los alumnos que finalizan su escolaridad, requiere el conocimiento de una serie de datos informativos adaptados a las necesidades de cada una de estas dos alternativas. Estas páginas han sido concebidas para facilitar la recopilación de estos datos.

Aquellos alumnos que prosigan estudios necesitan una información detallada sobre las profesiones que engloba cada campo profesional, la naturaleza de cada una de ellas, su entorno ambiental, los requisitos personales que son necesarios para su ejercicio, las perspectivas de colocación, el «status» socio-económico que les corresponde, etc. Una vez determinada su inclinación vocacional y analizadas sus posibilidades de llevarla a cabo, es preciso, para su Orientación Profesional, conocer el contenido de las distintas opciones académicas y en qué medida serán acordes con la directriz profesional elegida. Para responder a esta demanda informativa es fundamental conocer los tipos de estudio que les ofrece el sistema educativo a partir del Certificado de Escolaridad o del Título de Graduado Escolar; los Centros donde se imparten dichos estudios, las condiciones de ingreso, la distribución horaria semanal, el temario correspondiente del B.U.P., y de cada especialidad profesional que comprende cada rama de Formación Profesional de Primer y Segundo Grado. Estos alumnos que continúan estudiando tienen posibilidad de realizar, posteriormente, otros análisis profesionales mediante los cuales se irán perfilando sus intereses hasta concretarse en una profesión determinada.

Por otra parte, existe un considerable número de alumnos que abandonan estudios para acceder directamente al mundo del trabajo y que,

en su mayoría, no tendrán oportunidad de una posterior Orientación Profesional. Dada la importancia y trascendencia que para dichos alumnos tiene la ayuda prestada a este nivel de la E.G.B., es fundamental que se añada como ingrediente necesario en su Orientación, la descripción y estudio dentro de cada campo profesional, de aquellas ocupaciones de acceso directo que exigen como requisito académico la titulación de Graduado Escolar o simplemente el Certificado de Escolaridad. A pesar de la incorporación laboral inmediata, el orientador deberá informarles acerca de la posibilidad de proseguir estudios o reanudarlos en su momento a través de los regímenes de enseñanza nocturna o educación a distancia. También se les hablará de la existencia del Contrato de Trabajo en prácticas y para la formación (*) de la convalidación de clases prácticas en la rama profesional elegida mediante la actividad laboral y de las empresas donde puede llevar a cabo este tipo de contrato.

Conscientes de la necesidad de orientar profesionalmente a los alumnos que finalizan la escolaridad obligatoria, queremos, a través de estas publicaciones, proporcionar una ayuda técnica a quienes están al cargo de la labor orientadora. Con esta finalidad se han elaborado una serie de folletos sobre diversos campos profesionales que se han sistematizado de acuerdo a un esquema que responde a los siguientes conceptos:

1. Naturaleza de la rama profesional.

- 1.1. Descripción.—Obtenida a partir de las definiciones incluidas en la Clasificación Internacional Uniforme de Ocupaciones (O.I.T.).
- 1.2. Especialidades.—Tomadas de las referidas en Formación Profesional de Primer y Segundo Grado.
- 1.3. Ocupaciones de acceso directo a partir de la escolaridad obligatoria.
- 1.4. Condiciones de trabajo.—Se especifica el lugar, ambiente físico, relaciones humanas y nivel de peligrosidad y riesgo físico de cada ocupación. El nivel ocupacional está tomado de la «Clasificación Internacional de Ocupaciones» y de la «Clasificación Internacional Uniforme de Ocupaciones».

2. Condiciones personales.

- 2.1. Aptitudes Generales y Diferenciales.—Se incluyen las indicaciones acerca del área intelectual y de la personalidad más aptas para el trabajo dentro de un campo profesional concreto.

(*) Art. 11, cap. I. *Estatuto de los Trabajadores*. Ley 8/1980 de 10-III («B. O. del E.» 14-III-1980).

- 2.2. Intereses Profesionales.—La satisfacción en el propio trabajo está directamente relacionada con los intereses profesionales del individuo. Al describir cada campo profesional se apuntan los más afines a él.
3. **Niveles Educativos inmediatos a la E.G.B.**
- Se ofrecen los datos fundamentales sobre condiciones de ingreso, especialidades y planes de estudio de Formación Profesional de Primer y Segundo Grado. También se señala la posibilidad de otros estudios en cada campo profesional.
4. **Perspectivas de colocación.**
- 4.1. Población activa del sector.—Se incluyen los datos más recientes proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística.
- 4.2. Estabilidad en el empleo.—Basada en las estadísticas sobre el paro y nuevos puestos de trabajo relativas a cada sector de actividad laboral.
- 4.3. Índice de Salarios.—Obtenidos de los publicados periódicamente por el Ministerio de Trabajo según el grupo de actividad económica y la categoría profesional.
- 4.4. Aspectos geográficos.—Se refiere a las zonas donde una actividad económica está más desarrollada.
5. **Información Complementaria.**
- Este apartado hace alusión a información sobre Centros de Estudios, colocación y becas, así como cualquier otro tipo de información relativa a cada campo profesional concreto.
6. **Direcciones de Interés.**
7. **Sugerencias para realizar actividades de Información Profesional.**
- Que señalan unas pautas de acción tutorial en el uso de la información ofrecida.

En el primer ejemplar de esta serie, titulado «Requisitos y perspectivas del Campo Profesional Administrativo y Comercial», se publican unas páginas que desarrollan las características de la Orientación Profesional al término de la escolaridad obligatoria y explican cada uno de los apartados del esquema anteriormente expuesto. Su lec-

tura es recomendable para todos aquellos que vayan a hacer uso de la información contenida en estos documentos ya que se verá ampliada y se podrá interpretar mejor dentro del contexto general de la población estudiantil y trabajadora del país, cuya panorámica se recoge en dichas páginas. Allí se podrán encontrar también las fuentes de información bibliográfica que se han utilizado en la elaboración de estas publicaciones; su consulta, para quien lo desee servirá para ampliar datos y ponerlos al día, rectificando aquellos que necesiten ser adaptados a las modificaciones que progresivamente se vayan introduciendo.

Cuando los alumnos que concluyeron la Educación General Básica estén encuadrados dentro de un campo profesional, bien sea desde el mundo del trabajo o bien desde el estudio o combinando ambos, podrán obtener información adicional a la que adquirieron en este momento. Sólo así se cumplirá el objeto primordial de la orientación que es ofrecer una ayuda técnica a la persona para que sus opciones sean más libres y más adecuadas, por disponer de una mejor y más amplia información en el momento de tomar decisiones.

CAPITULO I

EL CAMPO PROFESIONAL MARITIMO-PESQUERO

O. INTRODUCCION.

El Campo Profesional Marítimo-Pesquero presenta unas características propias, distintas de las del resto de los sectores de actividades profesionales llevadas a cabo en la ciudad o en el campo. Por la misma naturaleza del trabajo en el mar, requiere de los empleados en este sector laboral unas características fisiológicas y temperamentales únicas, sin las cuales el trabajo resultaría irresistible para emplearse en él por un cierto número de años.

Los factores geográficos de la Península han hecho que el Campo Profesional Marítimo-Pesquero posea una gran importancia y acoja a un considerable número de puestos de trabajo. España posee 3.095 Km. de costa con puertos importantes y unos astilleros internacionalmente reconocidos, lo cual hace de la pesca y de la industria congeladora y conservera de pescado, una de las mayores fuentes de riqueza del país. Esto es debido a que la flota pesquera nacional ha traspasado, desde hace tiempo, los límites de nuestras costas faenando prácticamente en todo el mundo. Desde el momento en que se ha marcado un límite a las aguas territoriales y se empiezan a limitar las capturas y a proteger los caladeros, han empezado los problemas para nuestra flota pesquera por lo que las perspectivas de trabajo se encuentran en un momento de incertidumbre.

Sobre este campo profesional existen pocos estudios estadísticos oficiales hasta el momento. Por lo tanto, al describir sus características generales se omiten algunos datos que se incluyeron en otros folletos informativos sobre campos profesionales, acerca de los cuales se había llevado a cabo una investigación más amplia.

Como dato alarmante de los empleados en este campo profesional, llama la atención el bajo nivel cultural que poseen. Es uno de los sectores donde el índice de analfabetismo es más alto y donde el número de trabajadores que no han superado sus estudios primarios es mayor. Quizá sea en este punto donde el orientador vocacional pueda aportar su consejo acertado para elevar el nivel cultural de este sector de la población activa, facilitando más el avance técnico-profesional en este campo y la superación personal de los individuos en él empleados.

1. NATURALEZA DEL CAMPO PROFESIONAL MARÍTIMO-PESQUERO.

1.1. Descripción.

El sector profesional Marítimo-Pesquero abarca todas las ocupaciones relacionadas con la pesca; el manejo y mantenimiento de barcos, buques y demás transportes marítimos; actividades subacuáticas; radiotelefonía naval, y los trabajos llevados a cabo en los puertos relativos a la embarcación y desembarco de pasajeros y mercancías así como de la vigilancia y mantenimiento de todo ello.

1.2. Especialidades.

Dentro del Campo Profesional Marítimo-Pesquero existen las siguientes especialidades:

- | | | |
|-------------------------------|---|--------|
| — Máquinas. | } | F.P. 1 |
| — Puente y cubierta mercante. | | |
| — Puente y cubierta de pesca. | | |
| — Electricidad. | | |
| — Radio. | | |
| — Actividades subacuáticas. | | |
| — Fonda. | | |
| — Navegación de cabotaje. | } | F.P. 2 |
| — Pesca marítima. | | |
| — Mecánica naval. | | |
| — Electricidad naval. | | |
| — Radiotelefonía naval. | | |

1.3. Ocupaciones de acceso directo a partir de la escolaridad obligatoria.

Al finalizar los estudios de E.G.B., el alumno obtendrá el título de Graduado Escolar o el Certificado de Escolaridad, que le permitirán llevar a cabo una serie de ocupaciones dentro del Campo Profesional Marítimo-Pesquero, sin necesidad de una titulación superior. Estas ocupaciones son las siguientes:

Título	Descripción ⁽¹⁾
Almacenero	es el encargado del almacén donde se guardan los aparejos y demás útiles de pesca, pudiendo encomendársele otras funciones auxiliares.
Amarrador	es el que realiza la operación material de encapillar las amarras en los norays situados en los muelles, cambio de un noray a otro o largar las de aquéllos.
Aprovechante	es el que se inicia en los trabajos de Redero para alcanzar esta categoría.
Arranchador de bodega	es el que se dedica a la preparación de puntales y aparejos para poder efectuar la carga a bordo de los buques y, asimismo, preparar las bodegas en condiciones para la realización de las correspondientes operaciones.
Arrumbador	es el que, con los debidos conocimientos y práctica, efectúa la colocación o apilado de las mercancías y la entrega y recepción en muelles o almacenes y los que realizan la carga desde los muelles a los carros, camiones, vagones de ferrocarril, etc. o la descarga de tales vehículos dentro de la zona portuaria, o fuera de la misma en los casos previstos en la Ordenanza y, asimismo, efectuarán las operaciones de estiba y desestiba en la plataforma de camiones y ferrocarriles.
Asistente	es el encargado de suministrar agua potable para satisfacer las necesidades de los trabajadores portuarios, tanto a bordo como en tierra, así como asistirles como enlace en recados y servicios inherentes al trabajo tales como limpieza, tapar estibas, poner encerados, abrir envases, hacer bultos o paquetes, etc...
Aspirante	es el que dentro de la edad de 14 a 18 años, trabaja en labores propias de oficina, dispuesto a iniciarse en las funciones peculiares de éstas.
Auxiliar de conductores de camiones	es el encargado de ayudar a los conductores de camiones en la colocación de calzos, caballetes, trasiego de mangueras y otros utensilios.
Ayudante-bombero de buque-tanque	es el que en dichos buques y a las órdenes del bombero de buque-tanque, ejerce los cometidos que éste ordena, le auxilia supliéndole en caso necesario.

(1) La descripción de las ocupaciones está tomada de la serie *Nomenclátor Nacional de Empleos y Ocupaciones*, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Trabajo, varios años.

Título	Descripción
Ayudante de fonda	es el que al servicio, bien del repostero, cocinero, panadero, carnicero, despensero, camarero, ropero, lavandero, etc., auxilia a éste en su especialidad profesional, cumple cuanto le ordena y ejecuta la función encomendada.
Botones	es el encargado de cumplimentar, dentro del buque, cuantos mensajes y recados se le confíen por los pasajeros, poniendo de su parte el máximo interés en adquirir la aptitud necesaria para pasar a las categorías superiores. También podrá realizar funciones de ascensorista.
Camarero	es el que desempeña a bordo los cometidos propios de su profesión, atendiendo a los buques de pasaje y carga en los servicios que le correspondan. Se clasificarán en camareros de 1.ª y 2.ª clase y estos últimos tendrán la consideración de simples subalternos.
Capataz de peones	es el que, efectuando trabajos manuales, se le encarga, habitual o circunstancialmente, de un grupo de peones, cuidando de su disciplina y rendimiento en el trabajo.
Cobrador	es el subalterno, incluido en la categoría de Ordenanza, que realiza los cobros y pagos que deben efectuarse en las oficinas.
Conserje	es el que tiene a su mando a los Porteros y a otros subalternos, así como a las mujeres de limpieza; vigila la actuación de dicho personal, cuidando de su disciplina y siendo responsable del ornato y policía de los locales a su cargo.
Cosedor-a	es el/la que se dedica a coser los sacos en que se envasa la mercancía a granel, en bodega o en tierra.
Chavolero	es el que guarda el chavol donde se conservan los aparatos y útiles de pesca, pudiendo encomendársele otras funciones.
Despensero o gambucero	es el que tiene a su cargo la despensa o gambuza, cuidando de que se encuentren en perfecto orden y estado de conservación las mercancías en ellas almacenadas, llevando el diario inventario con las altas y bajas de los víveres existentes y procurando que el estado de limpieza sea perfecto, de todo lo cual responderá ante el mayor-domo.

Título	Descripción
Empacador	es el que, en determinados puertos, se dedica al lavado y clasificación de pescado en las tinas, a bordo de los buques pesqueros o en los muelles y almacenes.
Encargado de cámara	es el que en los buques de pasaje tiene a su cargo los servicios del restaurante y la inspección de la limpieza de los camarotes y cámaras del pasaje, cuidando de que el personal a sus órdenes cumpla, con la máxima regularidad, su labor profesional, debiendo comunicar al mayordomo las faltas que observe en el cometido de su misión. En los casos de existir gobernanta, con independencia de su relación directa con el mayordomo, dependerá de ella a efectos de limpieza e inspección de camarotes y cámaras de pasajeros.
Encargado de fonda	es el que tiene confiado un determinado servicio, tal como el de bar, cantina, equipaje, limpieza, lavandería, etc., y cuida de que el personal a sus órdenes cumpla su labor profesional, debiendo comunicar al superior inmediato las anomalías advertidas.
Encargado de guardería	es el que organiza los servicios de los guardas, transmitiéndoles las órdenes e instrucciones correspondientes y vigilando su cumplimiento.
Escalador	es el que, en determinados puertos, realiza en la bodega o cubierta de los buques de pesca la desestiba, incluso en la nevera; limpia y clasifica el pescado; lo transborda y descarga hasta el muelle. También quedan comprendidos en esta denominación los que en tierra realizan funciones análogas.
Estibador	es el que en la bodega de los buques coloca o distribuye y ordena, convenientemente, los pesos y la carga, con la práctica y el conocimiento necesarios para ejecutar las instrucciones recibidas de los capitanes, oficiales de la nave o capataces, en relación con la estiba o desestiba de la mercancía.
Fogonero	es el dedicado a carbonear y alimentar el hogar de las calderas del buque y ejecutar las demás operaciones subalternas que le ordenen sus superiores del Servicio de Máquinas.

Título	Descripción
Gabarrero	es el encargado del manejo de las gabarras, ocupándose de la carga, descarga y vigilancia de tales embarcaciones, salvo cuando dichos artefactos flotantes sean de las Juntas de Puertos, en cuyo caso se ejercerán las funciones de manejo y vigilancia de las gabarras por el personal de tales Organismos y, asimismo, le estarán confiadas las labores que deberán realizarse en gabarras cargadoras y transportadoras, denominadas «Lash».
Grumete	es el que, procedente de la categoría de paje, completa a bordo sus conocimientos para aspirar a plaza de mozo o marinero, realizando los cometidos propios de la función de éstos, con las limitaciones que dimanen de su edad y de su incompleta formación profesional.
Guarda	es el que, al servicio de una o varias empresas, tiene por misión custodiar las mercancías pendientes de embarque o retirada, y depositarlo en almacenes, locales, muelle u otros lugares de la zona portuaria.
Limpiador	es el que, en los buques de propulsión a motor, realiza la limpieza del servicio de máquinas y ayuda a los trabajos subalternos auxiliares que le ordenen sus superiores.
Manipulador de cajas de pescado	es el que, en determinados puertos, realiza, a mano o con herramientas, el arrastre y conducción del pescado desde el muelle hasta la lonja.
Marinero	es el hombre de mar que a las directas órdenes del contramaestre, y estando o no en posesión del correspondiente certificado de competencia profesional, sirve en las maniobras de los buques ejecutando las faenas de cubierta y arboladura, como son: miniado y pintado del casco y sus superestructuras, limpieza de los diversos departamentos, arranque y cierre de escotillas, etc. Durante la navegación montará las guardias de timón y retén de puente. En puerto hará guardia de portalón.
Marmitón	tiene por misión el fregado y lavado de la batería de cocina, placas, utensilios y demás menaje propio de aquélla, contribuyendo, además, a la limpieza general de la cocina y al buen orden del menaje que le está encomendado. Será también su cometido lavar verduras, limpieza de pescado, etc., y cualquier otro servicio que se le encomiende, poniendo singular empeño en el funcionamiento de su educación profesional.

Título	Descripción
Maquinillero	es el marinero encargado especialmente del funcionamiento de las máquinas auxiliares de la embarcación.
Mozo	es el que se inicia en las faenas propias de los marineros, realizando a bordo trabajos de carácter auxiliar, bajo las órdenes del contraemaestre.
Mozo o mujer de la limpieza	es el que, a las órdenes del mayordomo o en quien éste delegue, tiene a su cargo el aseo de las cámaras y servicios no encomendados a los camareros o ayudantes, así como el de la limpieza y arranchado de los comedores, salas de recreo y alojamientos de los tripulantes.
Operaria	es la trabajadora mayor de 18 años, que ejecuta labores auxiliares de todo orden para las que no se necesita especialización alguna, tales como blanquear, lavar, cepillar, pelar, etc.
Ordenanza	tendrá a su cargo la vigilancia de los locales, la ejecución de los recados que se le encomienden, la recogida y entrega de correspondencia dentro o fuera de las oficinas del puerto y cualquier actividad análoga.
Ostero	es el que, en determinados barcos, generalmente veleros o motoveleros en los que las operaciones de carga y descarga se efectúan con una sola pluma o puntal, tiene a su cargo el manejo de la osta para el traslado de mercancías de a bordo a muelle o viceversa.
Pagador	es el que, al servicio de las Empresas, tiene por misión realizar el pago de salarios a los trabajadores portuarios.
Paje	es el que, a bordo de los buques, realiza aprendizaje para dedicarse a actividades profesionales de la Marina Mercante, de carácter subalterno.
Palero	es el que tiene a su cargo la limpieza del servicio de máquinas y, en los buques de carbón, atiende al acarreo del combustible necesario para alimentar los hornos de las calderas y el vaciado de cenizas.
Pañolero	es el encargado de mantener en buen estado la conservación de los distintos útiles y herramientas que se utilizan en las labores portuarias, confeccionando algunos o reparando otros, según los útiles de que se trate.

Título	Descripción
Pesador	es el que tiene por misión pesar las distintas mercancías de embarque o desembarque, en las básculas habilitadas al efecto.
Pocero o botero	es el encargado, en tierra, de la adquisición de víveres y comestibles, pudiendo realizar, además, otras funciones de carácter auxiliar.
Redero de la mar	es aquél que compone y remienda a bordo de los barcos las artes de pesca.
Redero de tierra	es el que, bajo la dirección del Maestro redero, si lo hubiere, repara las redes o confecciona cada una de las partes de éstas, procediendo después a su montado y tinte.
Ropero o lencero	es el que tiene a su cargo la ropa de lencería del buque, respondiendo de la misma y de su buen estado de conservación, haciendo el reparto entre los camareros encargados del servicio de camarotes y comedores, según las instrucciones recibidas del mayordomo.
Sereno de cámara	es el que tiene como principal misión la vigilancia de las cámaras durante la noche, ateniéndose a las órdenes que reciba del sobrecargo o mayordomo, procurando evitar se altere el orden y silencio necesarios para el reposo y normal descanso del pasaje.
Trincador	es el que, en tierra o en buques especiales, realiza las operaciones de colocación de calzos, caballetes y manipulación de manivelas y otros utensilios.
Vigía o serviola	es el que tiene por cometido observar el horizonte y comunicar al Práctico la enfilación de buques al puerto. Las funciones de vigía o serviola podrán ser simultaneadas con las de los tripulantes de las embarcaciones o personal subalterno dependientes de las Corporaciones de Prácticos.

1.4. Condiciones de trabajo.

1.4.1. *Lugar donde se realiza.*

Las ocupaciones del Campo Profesional Marítimo-Pesquero se llevan a cabo bien en el barco, cuando se trata de faenas de captura de pescado y de la conservación y transporte de éste y otras mercancías, bien en tierra

cuando se realizan faenas de carga y descarga. En el barco, existen ocupaciones que se llevan a cabo, fundamentalmente, al aire libre y otras para las que se debe permanecer en el interior de las embarcaciones, en máquinas, lugares comunes o camarotes. En el puerto también existen ocupaciones al aire libre y en recintos cerrados tales como oficinas y demás establecimientos portuarios.

1.4.2. *Ambiente y relaciones humanas.*

El nivel de contacto humano en el trabajo de los empleados del sector Marítimo-Pesquero varía ligeramente de unas ocupaciones a otras, no sobrepasando, en general, un nivel medio-bajo. Es frecuente que se trabaje en equipo cuando las situaciones así lo requieren; sin embargo, el nivel de comunicación, en lo que respecta al trabajo, es más bien bajo.

1.4.3. *Niveles de peligrosidad y riesgo físico.*

Dentro de este campo profesional, el trabajo suele llevarse a cabo en condiciones higiénicas no muy saludables cuando se trata de ocupaciones portuarias dado el alto nivel de contaminación, humedad y ruido y del esfuerzo físico que requieren los empleos a los que se accede a partir de la escolaridad obligatoria que, generalmente, son actividades de carga y descarga, limpieza y mantenimiento de locales y embarcaciones, etc. Las condiciones higiénicas del barco varían de acuerdo con el lugar y tipo de embarcación. El índice de peligrosidad aquí es alto dado el riesgo que implica y que ponen de manifiesto los partes de accidente de barcos ocurridos.

En cuanto a los datos oficiales que poseemos, el número de accidentados, dentro de este sector, viene incluido dentro de la categoría 0 junto a los de los sectores Agrario y Ganadero. El Cuadro n.º 1 recoge los partes de baja ocurridos durante el año 1978 en este sector.

CUADRO N.º 1

**ACCIDENTES REGISTRADOS DURANTE UN AÑO EN AGRICULTURA, GANADERIA,
CAZA Y PESCA ⁽²⁾**

ACTIVIDAD ECONOMICA	GRAVES			TOTAL	MORTALES			TOTAL
	Accidentes		Enferm. prof.		Accidentes		Enferm. prof.	
	En el trabajo	In itinere			En el trabajo	In itinere		
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	2.204	384	137	2.725	314	71	1	386

Total de accidentes GRAVES y MORTALES	3.111	
Total de accidentes GRAVES	2.725	87,6 %
Total de accidentes MORTALES	386	12,4 %

Del total de partes de baja registrados, la mayoría corresponden a accidentes ocurridos durante el trabajo. Cabe destacar, en comparación con los demás sectores económicos, el elevado porcentaje de enfermedades contraídas durante el trabajo que supone, aproximadamente, un 61 % del total. Esto corrobora lo indicado anteriormente acerca de las deficientes condiciones higiénicas que rodean al trabajador de este campo profesional: alto nivel de contaminación portuaria, el elevado grado de humedad y el sobreesfuerzo físico que requieren determinadas ocupaciones.

Comparando las cifras de accidentes y enfermedades profesionales, graves y mortales, de los diez sectores económicos, vemos que el índice de peligrosidad de las ocupaciones de este campo profesional es bastante alto. Solamente el sector de la Construcción supera, ligeramente, el porcentaje de accidentes alcanzado en «Agricultura, ganadería y pesca» (Cuadro núm. 2).

(2) *Información Estadística*, año 1978. Secretaría General Técnica Ministerio de Trabajo. Subdirección General de Estudios. Sección de Estadística. Madrid, 1979.

CUADRO N.º 2

NUMERO DE ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES, GRAVES Y MORTALES, DISTRIBUIDOS POR ACTIVIDADES ECONOMICAS, EN BASE A LOS PARTES DE BAJA, OCURRIDOS EN 1978 ⁽³⁾

Accidentes y enfermedades profesionales	ACTIVIDADES ECONOMICAS										Totales
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Graves	2.725	290	1.018	1.784	2.188	2.841	1.382	1.058	416	714	14.416
Mortales	386	93	149	228	181	428	133	271	49	102	2.020
Totales	3.111	383	1.167	2.612	2.369	3.269	1.515	1.329	465	816	16.436
%	18,93	2,33	7,10	12,24	14,41	19,89	9,22	8,09	2,83	4,96	100

Clave de interpretación de las actividades económicas

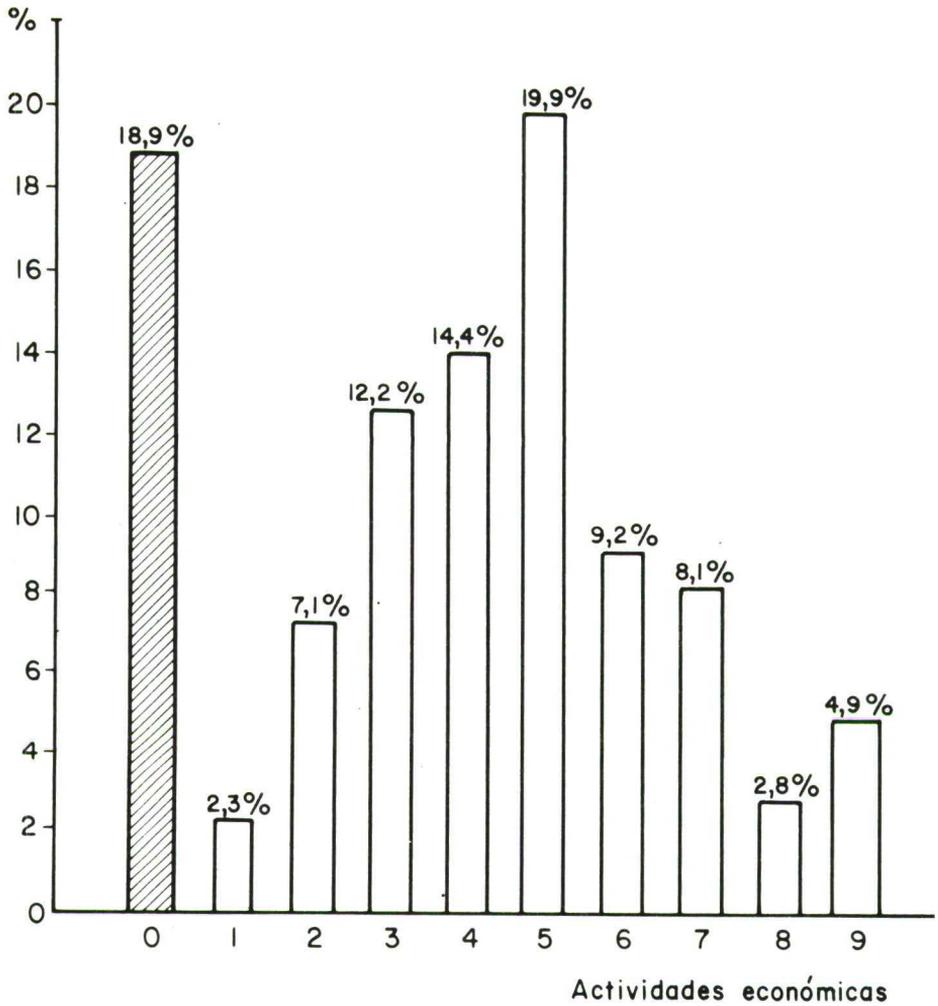
0. Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca.
1. Energía y agua.
2. Extracción y transformación de minerales no energéticos y productos derivados. Industria química.
3. Industrias transformadoras de los metales. Mecánica de precisión.
4. Otras industrias manufactureras.
5. Construcción.
6. Comercio, restaurantes y hostelería. Reparaciones.
7. Transportes y comunicaciones.
8. Instituciones financieras. Seguros. Servicios prestados a las empresas y alquileres.
9. Otros servicios.

De los datos obtenidos, no podemos especificar cuáles se refieren a la agricultura y ganadería y cuáles a la pesca, ya que vienen englobados bajo un mismo sector. No obstante, y con carácter aproximativo, pueden facilitarnos una visión general del nivel de peligrosidad y riesgo físico en este campo profesional.

(3) Sección de Estadística. Secretaría General Técnica. Ministerio de Trabajo. *Información Estadística. Año 1978.*

GRAFICO N.º 1

PORCENTAJE DE ACCIDENTADOS



Clave de interpretación de las actividades económicas

- | | |
|---|----------------------------------|
| 0. Agricultura, ganadería, pesca. | 5. Construcción. |
| 1. Energía y agua. | 6. Comercio, hostelería. |
| 2. Extracción de metales. | 7. Transporte, comunicaciones. |
| 3. Industrias transformadoras de metales. | 8. Industrias financieras-banca. |
| 4. Industrias manufactureras. | 9. Otros servicios. |

1.4.4. *Nivel ocupacional.*

El nivel ocupacional, según las clasificaciones nacional e internacional, de cada una de las ocupaciones de acceso directo a partir de la escolaridad obligatoria, dentro de este campo profesional, queda recogido en el Cuadro n.º 3 que resume las condiciones de trabajo.

Ocupaciones	1.4.1. Lugar			1.4.2. Contac humano	
	Puerto	Máq.	Cubiert.	Bajo	Medi
Almacenero	X		X		X
Amarrador	X			X	
Aprovechante	X	X			X
Arranchador de bodega	X	X			X
Arrumbador	X		X		X
Asistente	X				X
Aspirante	X			X	X
Auxiliar de conductores de camión	X				X
Ayudante-bombero de buque tanque		X			X
Ayudante de fonda		X			X
Botones		X	X		
Camarero		X	X	X	
Capataz de peones	X		X		X
Cobrador	X			X	
Conserje	X			X	
Cosedor-a	X		X		X
Chavolero	X			X	
Dispensero o gambucero ...		X		X	X
Empacador	X		X		X
Encargado de cámara		X		X	X
Encargado de fonda		X			X
Encargado de guardería	X		X		X
Engrasador		X		X	
Escalador	X		X		X
Estibador	X		X		X
Fogonero		X			

to	1.4.3. Peligrosidad			1.4.4. Nivel ocupacional		
	Alta	Media	Baja	Clave	C.N.O.	C.I.U.O.
	X			5	9-09-40.65	5-89.40
	X			8	6-11-90.15	9-81.90
	X			8	4-31-90.40	7-59.40
	X			8	8-81-20	9-71-20
	X			8	8-81-30	9-71-30
		X		8	8-99	9-99
			X	5	2-99-10.40	3-93.10
			X	8	8-99	9-99
	X			8	8-71-50.30	9-69.40
		X		8	9-1, 9-2, 9-3, 9-5	5-3, 5-4, 5-5
			X	9	2-99-90.40	3-99.90
		X	X	8	9-12-80.10	5-32.10
		X		9	8-99-20.03	9-99.10
			X	9	2-99-90.22	3-39.90
			X	9	9-31-20.10	5-51.90
		X		8	7-16-90.22	7-95.90
		X		9	9-09-90.72	5-89.90
		X		7	9-11-40.20	5-20.40
	X			8	8-61-40.12	9-71.90
		X		8	9-11.90	5-20.90
		X		8	9-1, 9-2, 9-3, 9-5	5-3, 5-4, 5-5
		X		8	9-09-40.04	5-89.40
	X			8	6-12-40.10	9-82.30
	X			8	8-81-20.10	9-71.20
	X			8	8-81-20-10	9-71.20
	X			8	6-12-20.10 y 6-12-30.10	9-82.20

Ocupaciones	1.4.1. Lugar			1.4.2. Contacto humano	
	Puerto	Máq.	Cubierto	Bajo	Medio
Gabarrero	X	X	X	X	
Grumete	X	X	X		
Guarda	X		X	X	
Limpiador	X	X	X		X
Maestra de operarias	X		X		X
Manipulador de cajas de pescado	X		X		X
Marinero	X	X	X		X
Marmitón		X			X
Maquinillero	X		X	X	
Mozo	X	X	X		X
Mujer de limpieza	X			X	X
Operaria	X		X		X
Ordenanza		X	X	X	
Ostero			X		X
Pagador	X		X	X	
Paje	X	X	X		X
Pañolero	X			X	
Palero		X			X
Pesador-a	X		X		X
Pinche	X	X	X		X
Pocero	X			X	
Redero de la mar	X		X		X
Redero de la tierra	X		X		X
Ropero o lencero			X	X	
Sereno de cámara			X	X	
Trincador	X		X		X
Vigía o serviola	X		X	X	

to	1.4.3. Peligrosidad			1.4.4. Nivel ocupacional		
	Alta	Media	Baja	Clave	C.N.O.	C.I.U.O.
	X			8	6-11-9.30	9-81.90
	X			9	6-11-40.20	9-81.90
		X		9	9-09-40-65	5-89.40
	X			8	6-12-20.30	9-82.90
	X			9	8-99-20.55	9-99.10
	X			8	8-61-40.12	9-71.90
	X			8	4-31-15.10	6-41.20
	X	X		9	9-12-90.30	5-31.90
	X			7	6-11-90.41	9-82.90
	X	X		9	6-11-90.50	9-81.90
		X		9	9-32-20.10	5-52.20
		X		9	8-99-20.55	9-99.10
		X		9	2-99-90.40	3-99.90
	X			3	6-11.90	9-81.90
		X		5	2-99-21.40	3-39.30
	X			9	4-31.90	6-41.90
			X	8	8-81.90	9-71.90
	X			8	6-12-20.40	9-82.90
	X			8	2-99-57.16	3-91.50
	X			9	8-99-20.55	9-99.10
			X	8	4-31-90.20	5-40.90
		X		8	4-31-15.25	6-41.20
		X		8	4-31-15.25	7-59.40
		X		8	9-19-80.20	5-40.60
		X		9	9-19	5-40
	X			8	8-81.90	9-71.90
		X		8	6-11-40.80	9-81.40

2. CONDICIONES PERSONALES.

2.1. Area intelectual.

Para las ocupaciones de acceso directo a partir de la escolaridad obligatoria, dentro del sector Marítimo-Pesquero, es suficiente un nivel medio de inteligencia general, acompañado de un buen sentido práctico.

2.2. Area de la personalidad.

Encuentra una mayor satisfacción en el ejercicio de las profesiones de este sector laboral, la personalidad de orientación realista, es decir, la que posee una tendencia al dinamismo, a la ejercitación manual y al desarrollo de la fuerza física, en contraposición a las profesiones de carácter más sedentario o especulativo.

2.3. Intereses profesionales.

Las ocupaciones del Campo Profesional Marítimo-Pesquero requieren de los que las llevan a cabo una inclinación marcada por lo relacionado con la naturaleza, en especial por el mar. Aquellas que hacen referencia a mecánica y radiotelefonía naval, requieren un interés por lo mecánico.

2.4. Características fisiológicas.

La mayoría de las ocupaciones del sector Marítimo-Pesquero, requieren gran esfuerzo físico como el que se ejercita al agacharse, permanecer de pie por períodos de largo tiempo, soportar cargas, manejar útiles pesados y trabajar a la intemperie soportando variaciones climatológicas y las inclemencias del tiempo. Es necesario, por lo tanto, tener una buena habilidad motriz y alta resistencia a la fatiga, no tener ningún defecto físico que impida la facilidad de movimientos del cuerpo y, en general, gozar de buena salud y poseer un buen desarrollo muscular.

3. NIVELES EDUCATIVOS INMEDIATOS A LA E.G.B.

3.1. Formación Profesional de Primer Grado: Rama Marítimo-Pesquera.

La Formación Profesional de Primer Grado, dentro de esta rama, ofrece las siguientes profesiones.

- Máquinas.
- Puente y cubierta mercante.
- Puente y cubierta de pesca.
- Electricidad.
- Radio.
- Actividades subacuáticas.
- Fonda.

Las asignaturas del área Formativa Común son iguales para todas las especialidades.

La distribución horaria semanal indicativa de las asignaturas correspondientes a las Áreas de Ciencias Aplicadas y Conocimientos Técnicos y Prácticos, queda recogida en el Cuadro n.º 4, según directrices oficiales ⁽⁴⁾.

CUADRO N.º 4

DISTRIBUCION HORARIA SEMANAL INDICATIVA, SEGUN ESPECIALIDADES

	Matem.	Física y Química	Ciencias Natur.	Expr. gráfica	Tecnol.	Práct.
1.º CURSO						
Todas las especialidades	2	2	1	3	3	9
2.º CURSO						
Máquinas	2	2	1	3	3	9
Puente y cubierta mercante	2	2	1	3	3	9
Puente y cubierta de pesca	2	2	1	3	3	9
Electricidad	2	3	—	3	3	9
Radio	2	3	—	3	3	9
Actividades subacuáticas	2	2	1	3	3	9
Fonda	2	2	1	3	3	9

(4) O. M. de 13 de julio de 1974 («B. O. del M.E.C.», de 29-VII, 5-VIII y 26-VIII).

Las prácticas van orientadas hacia la ejecución de ejercicios prácticos de las distintas especialidades, cuya finalidad primordial es el conocimiento de los materiales y el manejo correcto de los útiles empleados en el desempeño de las distintas especialidades, así como el mantenimiento de los buques y demás embarcaciones.

Las variaciones en cuanto al horario y a la temática de las asignaturas son mínimas, como puede verse en el Cuadro n.º 4. En las especialidades de Electricidad y Radio, se recarga la Física en una hora semanal, quitando la asignatura de Ciencias de la Naturaleza.

La temática de Ciencias de la Naturaleza versa acerca de los seres vivos en el medio marino y estudio de las distintas capas y fondo del mar. La tecnología incluye Geografía Marítima y Económica, Reglamentación Marítima, Tecnología Naval y Pesquera.

Una vez terminados estos estudios se obtiene, en cada especialidad, el título de TECNICO AUXILIAR, que da acceso a Formación Profesional de 2.º Grado.

3.2. Formación Profesional de Segundo Grado: Rama Marítimo-Pesquera.

La rama Marítimo-Pesquera de Formación Profesional de 2.º grado, solamente se puede cursar en régimen de enseñanzas especializadas, con una duración de tres años. Se ofrecen las siguientes especialidades:

- Navegación de Cabotaje.
- Pesca Marítima.
- Mecánica Naval.
- Electricidad Naval.
- Radiotelefonía Naval.

Esta rama de Formación Profesional ofrece la particularidad de ir preparando a los alumnos para el ejercicio de unas ocupaciones concretas al completar los requisitos correspondientes a cada curso, como puede verse en el Cuadro n.º 5. Las asignaturas indicadas para cada especialidad se recogen en el Cuadro n.º 6, según directrices oficiales ⁽⁵⁾ en lo que respecta al Área de Ampliación de Conocimientos. El área de Formación Básica es común para todas las especialidades y su distribución horaria y contenidos pueden encontrarse en «Características de la Orientación Profesional al término de la Escolaridad Obligatoria» ⁽⁶⁾.

(5) O. M. de 13-IX-75 («B. O. del M.E.C.», de 27-X y rectificación del 24-XI).

(6) Ver Parte I de *Requisitos y Perspectivas del Campo Profesional Administrativo y Comercial*. Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación y Ciencia. Madrid, 1980.

CUADRO N.º 5

OCUPACIONES PARA LAS QUE PREPARAN LAS ESPECIALIDADES DE LA RAMA MARITIMO-PESQUERA EN FORMACION PROFESIONAL DE 2.º GRADO

Especialidades	Cursos	Ocupaciones para las que se prepara
Navegación de cabotaje	1.º 2.º 3.º	Patrón de cabotaje Prácticas Formativas de Embarco (*) Patrón mayor de cabotaje
Pesca marítima	1.º 2.º 3.º	Pesca litoral Prácticas Formativas de Embarco (*) Pesca de altura
Mecánica naval	1.º 2.º 3.º	Mecánico naval 2.ª clase Mecánico naval 1.ª clase Mecánico naval mayor
Electricidad naval	1.º 2.º 3.º	Electricista naval 2.ª clase Electricista naval 1.ª clase Electricista naval mayor
Radiotelefonía naval	1.º 2.º 3.º	Radiotelefonista 2.ª clase Prácticas Formativas de Embarco (*) Operador radiotelefonista 1.ª clase

(*) El segundo curso correspondiente a esta especialidad se hará embarcado en buques correspondientes a su clase en la forma que legalmente se dispone para la obtención de Títulos Profesionales.

CUADRO N.º 6

RESUMEN DE ASIGNATURAS INDICADAS PARA EL AREA DE AMPLIACION DE CONOCIMIENTOS

Especialidades	Asignaturas 1.º curso	Asignaturas 2.º curso	Asignaturas 3.º curso
1. Navegación de cabotaje y 2. Pesca marítima.	<ul style="list-style-type: none"> - Construcción naval y teoría del buque. - Navegación y maniobra. - Electrónica. - Higiene naval. - Derecho marítimo - Meteorología y oceanografía. 	(Prácticas formativas de Embarco)	<ul style="list-style-type: none"> - Construcción naval y teoría del buque. - Navegación. - Higiene naval. - Derecho marítimo - Meteorología y oceanografía.
3. Mecánica naval	<ul style="list-style-type: none"> - Electricidad a bordo. - Tecnología mecánica. - Máquinas de combustión interna. - Máquinas de combustión externa y auxiliares. - Seguridad a bordo. - Tecnología de la conducción y mantenimiento de máquinas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento y reparación de máquinas. - Electricidad a bordo. - Seguridad a bordo. - Máquinas de combustión interna. - Máquinas de combustión externa y auxiliares. - Construcción naval. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento y reparación de máquinas. - Motores de combustión interna. - Máquinas de combustión externa. - Electricidad y electrónica. - Seguridad a bordo. - Maquinaria auxiliar.
4. Electricidad naval.	<ul style="list-style-type: none"> - Máquinas marinas - Electricidad y electrotecnia. - Electrónica a bordo. - Seguridad a bordo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Máquinas. - Electricidad. - Electrotecnia a bordo. - Construcción naval y teoría del buque. 	<ul style="list-style-type: none"> - Máquinas. - Automática. - Electricidad. - Electrónica.
5. Radiotelefonía naval.	<ul style="list-style-type: none"> - Electrónica. - Electrotecnia. - Procedimientos radiotelegráficos y telefónicos. - Meteorología. - Navegación. - Reglamento de las radiocomunicaciones. 	(Prácticas formativas de Embarco)	<ul style="list-style-type: none"> - Electrónica. - Radiotecnica a bordo. - Reglamentación. - Procedimientos radioeléctricos.

También podrán acceder a la Formación Profesional de 2.º grado de la rama Marítimo-Pesquera quienes posean determinadas titulaciones de la Marina Mercante y de Pesca ⁽⁷⁾.

3.3. Institutos Politécnicos Nacionales Marítimo-Pesqueros ⁽⁸⁾

A partir del curso académico 1976/77 comenzaron su funcionamiento los Institutos Politécnicos Nacionales Marítimo-Pesqueros. Dichos Centros dependen del Ministerio de Agricultura y están en coordinación con los Institutos Politécnicos Nacionales del Ministerio de Educación.

En la actualidad se encuentran en funcionamiento:

- Instituto Politécnico Nacional Marítimo-Pesquero del Cantábrico, en Pasajes (Guipúzcoa).
- Instituto Politécnico Nacional Marítimo-Pesquero del Atlántico, en Vigo (Pontevedra).
- Instituto Politécnico Nacional Marítimo-Pesquero del Estrecho, en Cádiz.
- Instituto Politécnico Nacional Marítimo-Pesquero del Mediterráneo, en Alicante.
- Instituto Politécnico Nacional Marítimo-Pesquero de Canarias, en Lanzarote (Las Palmas).

En ellos se imparten enseñanzas de Primero y Segundo Grado de Formación Profesional Marítimo-Pesquera.

3.3.1. *Formación Profesional de Primer Grado.*

El acceso a estas enseñanzas se rige por las normas generales de la Formación Profesional, pudiendo obtenerse a su término los siguientes Certificados y Títulos Profesionales Marítimo-Pesqueros:

CERTIFICADO DE COMPETENCIA DE MARINERO.

- Marinero Electricista.
- Marinero Mecamar.
- Marinero Pescamar.
- Marinero Cocinero.

TÍTULOS DE:

- Patrón de Tráfico Interior.
- Patrón de Pesca Local.
- Motorista Naval.

(7) O. M. de 16-V-1979 («B.O.E.» 2-VI-1979).

(8) «Estudios y Profesiones en España». Cuadernos de Información. Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación. Madrid, 1978.

3.3.2. Formación Profesional de Segundo Grado.

Las especialidades que pueden cursarse dentro de la Formación Profesional de Segundo Grado Marítimo-Pesquera por el régimen de Enseñanzas Especializadas proporcionan los Títulos Profesionales que reseñamos en el Cuadro n.º 7.

CUADRO N.º 7

FORMACION PROFESIONAL MARITIMO-PESQUERO DE 2.º GRADO Cursos y sus correspondientes Títulos Académicos y Profesionales

Cursos	Título Académico	Título Profesional
1.º	Certificado	Patrón de Cabotaje
2.º	—	Prácticas Formativas Embarco
3.º	Téc. en Navegación de Cabotaje	Patrón Mayor Cabotaje
1.º	Certificado	Patrón de Pesca Litoral
2.º	—	Prácticas Formativas Embarco
3.º	Téc. en Pesca Marítima	Patrón de Pesca de Altura
1.º	Certificado	Mecánico Naval 2.ª Clase
2.º	Certificado	Mecánico Naval 1.ª Clase
3.º	Téc. en Máquinas Marinas	Mecánico Naval Mayor
1.º	Certificado	Electricista Naval de 2.ª Clase
2.º	Certificado	Electricista Naval de 1.ª Clase
3.º	Téc. en Electricidad Naval	Electricista Naval Mayor
1.º	Certificado	Operador Radioeléctrico 2.ª Clase
2.º	—	Operador Radioeléctrico 1.ª Clase
3.º	Téc. en Radioelectricidad Naval	Operador Radioeléctrico Mayor
1.º	Certificado	Buceador de 1.ª Clase-Buzo gran prof.
2.º	—	Prácticas formativas de buceo
3.º	Téc. en Actividades Subacuáticas	Buceador Instructor y Buzo Instructor

Todos los Centros de Formación Profesional, tanto estatales como no estatales que impartan enseñanzas de la rama Marítimo-Pesquera deberán desarrollar sus actividades docentes, en el área de Conocimientos Técnicos y Prácticos, en coordinación de los Institutos Politécnicos Nacionales Marítimo-Pesquero de la zona correspondiente.

4. PERSPECTIVAS DE COLOCACION.

4.1. Población activa en la rama Marítima-Pesquera.

La población trabajadora de este sector laboral ofrece unas características respecto a su nivel educativo que quedan recogidas en el Cuadro n.º 8⁽⁹⁾. Analizando estos datos vemos que el nivel académico alcanzado por los trabajadores de este campo profesional es alarmantemente bajo.

CUADRO N.º 8

DISTRIBUCION DE LA POBLACION TRABAJADORA SEGUN NIVEL EDUCATIVO

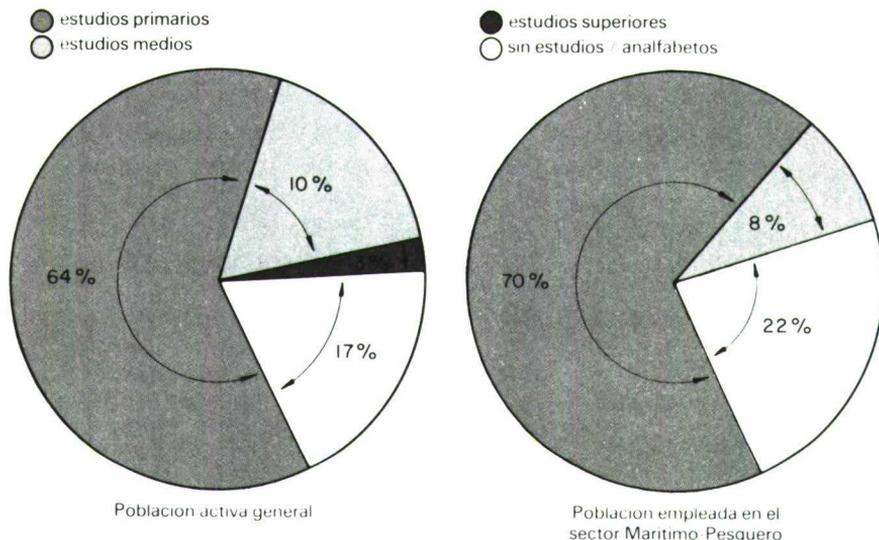
	Estudios terminados			Sin estudios + analfabetos	TOTAL
	Primarios	Medios	Superiores		
Población general activa	8.474.538 64 %	2.202.981 16 %	340.621 2,6 %	1.705.571 + 557.230 = 2.262.801 17 %	13.280.941
Población activa en el sector Marítimo-Pesquero .	63.545 70 %	7.824 8 %	—	15.039 + 5.897 = 20.936 22 %	92.305

El porcentaje de individuos sin estudios y analfabetos alcanza el 22 %, cifra que supera en un 5 % a la población general activa. Aquellos que han completado sus estudios primarios suponen un 70 % respecto al total de la población activa del sector, cifra que también supera a su correspondiente de la población general; sin embargo, aquellos que han terminado los estudios medios, alcanzan únicamente un 8 %, la mitad que el conjunto de los trabajadores y consta como nulo el censo de trabajadores de este campo con estudios superiores. Gráficamente, estos datos quedan expresados en el Gráfico n.º 2 que pone de manifiesto la urgente necesidad de elevar el nivel cultural de este sector de la población activa con una formación profesional adecuada.

(9) *Población Activa*. Instituto Nacional de Estadística. Madrid, 1977.

GRAFICO N.º 2

DISTRIBUCION DE LA POBLACION ACTIVA SEGUN ESTUDIOS TERMINADOS



4.2. Perspectivas de puestos de trabajo.

Los estudios más recientes sobre nuevos puestos de trabajo ofrecen los siguientes datos referidos al sector Marítimo-Pesquero (ver Cuadro n.º 9). La fuente de información procede de las distintas Delegaciones de Trabajo, cuyos datos referentes a un año nos permiten obtener las siguientes

CUADRO N.º 9

PUESTOS DE TRABAJO CREADOS DURANTE UN AÑO ⁽¹⁰⁾

Nuevos puestos	Puestos calificados		Puestos no calificados		TOTALES
	Varones	Mujeres	Varones	Mujeres	
Totales	117.119	25.034	65.296	10.201	217.650
Sector agricultura y pesca	1.102 (*) 0,5 %	241 (*) 0,1 %	1.102 (*) 0,5 %	189 (*) 0,08 %	2.634 (*) 1,2 %

(*) Porcentaje sobre el total de puestos creados según modalidades correspondientes.

(10) *Información Estadística*. Año 1978. Secretaría General Técnica. Ministerio de Trabajo. Subdirección General de Estudios. Sección de Estadística. Madrid, 1979.

conclusiones directamente relacionadas con las perspectivas de empleo en este campo de actividades económicas:

- la creación de puestos de trabajo es, aproximadamente, igual para los puestos no calificados y los calificados
 - 1.343 → 51 % calificados
 - 1.291 → 49 % no calificados
- la oferta de trabajo en este sector es notablemente mayor para los varones que para las mujeres
 - 2.204 → 84 % varones
 - 430 → 16 % mujeres
- los nuevos puestos de trabajo registrados durante un año en el sector de agricultura y pesca, respecto a la totalidad de puestos creados representa solamente el 1,2 %, lo que permite suponer que es una población laboral que tiende a mantenerse sin un crecimiento notable.
- en cuanto al grado de expansión de las profesiones, encuadradas en «Agricultura, Ganadería y Pesca» ocupan un 9.º puesto, como puede apreciarse en el siguiente Cuadro:

CUADRO N.º 10

NUEVOS PUESTOS DE TRABAJO POR ACTIVIDADES ECONOMICAS COMO INDICE DE LA DEMANDA DE MANO DE OBRA Y EL GRADO DE EXPANSION DE LAS PROFESIONES ⁽¹¹⁾

Grupos de actividad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Puestos calificados	1.343	537	2.448	11.610	15.465	43.351	30.105	3.822	10.625	22.847
P. no cualificados	1.291	192	724	4.361	5.587	40.430	10.675	1.029	2.088	9.120
TOTALES	2.634	729	3.172	15.971	21.052	83.781	40.780	4.851	12.713	31.967
Grado de expansión.	9.ª	10.ª	8.ª	5.ª	4.ª	1.ª	2.ª	7.ª	6.ª	3.ª

(11) Puestos de trabajo. *Información Estadística*. Secretaría General Técnica. Ministerio de Trabajo. Madrid, 1979.

CAPITULO II

EL CAMPO PROFESIONAL DE HOSTELERIA Y TURISMO

0. INTRODUCCION.

Teniendo en cuenta que el turismo es una de las fuentes mayores de divisas para el país y que las condiciones geográficas — climatológicas y costeras — y la riqueza cultural que posee lo favorecen, el Campo Profesional de Hostelería y Turismo cuenta con un nivel de desarrollo prometedor a pesar de las diversas crisis económicas que estamos atravesando en los últimos años; los datos más recientes sobre el número de turistas que traspasan nuestras fronteras y del movimiento de viajeros en establecimientos hoteleros, así lo confirman.

El Campo Profesional de Hostelería y Turismo presenta un amplio espectro. Incluye a todos los trabajadores empleados en la organización, prestación de servicios y animación de establecimientos hosteleros, bares, cafeterías y similares y en agencias de viajes; a recepcionistas, guías turísticos y azafatas de congresos, exposiciones u otras actividades artísticas, culturales o de recreo destinadas al fomento del turismo interior o extranjero. Como puede verse, la población activa de este sector es numerosa, aunque el número de empleados fluctúa de acuerdo con la demanda de trabajo, que está sujeta a las variaciones climatológicas y de afluencia turística correspondientes a cada época del año.

Las páginas que vienen a continuación, recogen los datos concretos más recientes sobre el campo de actividades económicas de Hostelería y Turismo que nos dan una visión actualizada de las características del sector. Incluyen la preparación académica correspondiente, así como los datos sobre la población activa del sector y las perspectivas de puestos de trabajo que dan la pauta de la situación actual de este campo profesional.

1. NATURALEZA DEL CAMPO PROFESIONAL DE HOSTELERIA Y TURISMO.

1.1. Descripción.

El Campo Profesional de Hostelería y Turismo está encuadrado dentro del sector SERVICIOS. Agrupa a todos los trabajadores empleados en la organización, prestación de servicios y animación de establecimientos hosteleros, bares y similares; agentes de viajes, recepcionistas, guías turísticos y azafatas de congresos, exposiciones u otras actividades artísticas, culturales o de recreo para el fomento del turismo local, nacional o extranjero. Las ocupaciones de este Campo Profesional tienen como denominador común la atención al cliente.

1.2. Especialidades.

Dentro de este Sector Profesional existen las siguientes especialidades, para las cuales se requiere una preparación específica.

- Cocina (F.P.1 o conocimientos prácticos).
- Regiduría de pisos (F.P.1 o conocimientos prácticos).
- Servicios (F.P.1 o conocimientos prácticos).
- Administración hostelera (F.P.2.).
- Agencias de viajes (F.P.2.).
- Técnicos de empresas turísticas (Escuelas Oficiales de Turismo).

1.3. Ocupaciones de acceso directo a partir de la escolaridad obligatoria.

Al finalizar los estudios de E.G.B., el alumno obtendrá el título de Graduado Escolar o el Certificado de Escolaridad, que le permitirán llevar a cabo una serie de ocupaciones dentro del Campo Profesional de Hostelería y Turismo, sin necesidad de una titulación superior. Estas ocupaciones, a las que puede acceder de inmediato, son las siguientes:

Título	Descripción ⁽¹⁾
Aprendiz de camarero	es el principiante encargado de realizar, con la aplicación y obediencia debidas, los trabajos que le sean encomendados por el personal de superior categoría profesional, siempre que sean específicos del servicio de comedor. Cuando sea necesario que uno o más trabajadores de los adscritos al comedor se encarguen del servicio de comidas de los acompañantes domésticos de los viajeros y de todo el personal de la Empresa que efectúe comidas por cuenta de la misma, este servicio será efectuado por un ayudante en los establecimientos donde exista esta categoría profesional, auxiliado de los ayudantes necesarios y por riguroso turno.
Aprendiz de mostrador	es el trabajador que inicia su formación profesional para llegar a obtener la categoría de dependiente.
Ayudante de barman	en los denominados «Bares americanos» realizará los trabajos que le encomienden el barman y 2.º barman, los cuales efectuará a las órdenes de los mismos, procurando asimilar los conocimientos que completen su formación profesional, poniendo todo cuidado en los deberes que le sean encomendados.
Ayudante de cafetero	está bajo las órdenes directas del cafetero, reemplazándolo durante su ausencia y ayudándoles en todo cuanto éste le ordena.
Ayudante de cocinero	es aquél que trabaja a las órdenes de otros cocineros o del propio jefe de cocina; procurará asimilar los conocimientos que completen su formación profesional, poniendo todo su cuidado en las labores que le fueron encomendadas.
Ayudante de comedor	es el encargado de transportar los servicios solicitados por el cliente, de la cocina, bodega o economato al comedor, en caso de no existir personal adscrito especialmente a este servicio. Debe cuidar de que no falten los cubiertos y menajes necesarios y proceder a la recogida de éstos una vez terminado el servicio. Ayudará, además, al camarero a servir a los clientes los platos de guarnición separada, como legumbres, ensaladas, etc., poniendo, en todo momento, el máximo interés para adquirir los conocimientos profesionales necesarios para pasar a una superior categoría.

(1) La descripción de las ocupaciones está tomada de la serie *Nomenclátor Nacional de Empleos y Ocupaciones*, publicado por el Servicio de Publicaciones del Ministerio de Trabajo, o de la «Clasificación Internacional Uniforme de Ocupaciones» (O.I.T. Ginebra, 1968).

Título	Descripción
Ayudante de conserje	además de ser ayudante de éste, es el encargado de sustituirle en los hoteles donde no exista un 2.º conserje. Dentro de esta categoría profesional se incluirá a los carteros en los establecimientos donde existan.
Ayudante de equipo	en la ausencia transitoria de los jefes de equipo, realiza funciones similares a las de éstos de distribución, carga y descarga de pedidos; este personal deberá estar, al menos, en posesión del carnet de conducir clase C.
Ayudante de mostrador y sala	será su misión la de ayudar a los dependientes y atender al mostrador (en cafeterías, bares y establecimientos similares) estando obligado a ejecutar cuantas órdenes reciban relativas al servicio.
Ayudante de pisos	tiene como misión principal la de ejecutar cuantos trabajos le sean encomendados por sus superiores jerárquicos (tales como atender a llamadas y recados), siempre que sean específicos de la sección a que está destinado.
Ayudante de planchista	es aquel empleado que trabaja a las órdenes del planchista procurando asimilar los conocimientos que complementan su formación profesional, poniendo todo cuidado en las labores que le fueran encomendadas.
Ayudante de repostero	su cometido es auxiliar al repostero en todo cuanto éste le ordene y ejecutar cuantas misiones le sean encomendadas en relación con su especialidad.
Bodeguero	cuidará escrupulosamente de la buena disposición de los vinos en la bodega para su mejor conservación y, cuando fuere preciso, efectuará el embotellado de los mismos.
Botones	es el encargado de cumplimentar cuantos recados y mensajes se le confíen en el interior y exterior del hotel, no pudiendo, en ningún caso, ausentarse del establecimiento sin conocimiento o permiso del conserje. No entrará en las habitaciones de los clientes sin conocimiento previo de la camarera más caracterizada y atenderá a la limpieza de ceniceros de los salones y al buen orden de los muebles y periódicos del departamento de lectura en aquellos establecimientos que carezcan de ordenanza de salón.

Título	Descripción
Cafetero	su principal misión es el servicio de desayuno, cafés sueltos, té y meriendas; hará también los platos fuertes del desayuno. Correrá a su cargo la manipulación, limpieza y conservación de las máquinas y utensilios de la sección, así como del buen rendimiento de los géneros a él encomendados.
Camarera de pisos	tiene por misión la limpieza y arreglo de las habitaciones, baño, piso, escalera, etc. Cuidará del buen orden de cuantos objetos depositen los huéspedes en las habitaciones evitando que entre en éstas personal extraño; deberá poner en conocimiento de su jefe inmediato cualquier anomalía que observe y entregará a la gobernanta los objetos olvidados por el cliente.
Conserje de día	<p>es el encargado de atender a la vigilancia de las personas que entren y salgan del establecimiento y de cuidar que el personal a sus órdenes realice su cometido profesional con la máxima diligencia. Como delegado de la Dirección del hotel, correrá a su cargo la redacción de las hojas de entrada de los viajeros, partes de Comisaría y de comunicar a aquéllas los avisos de salida que reciba o cualquier anomalía que observe dentro de los servicios del departamento.</p> <p>En relación con los clientes, cuidará que la correspondencia dirigida a los mismos, así como cualquier otro género de mensajes les sean entregados con estricta puntualidad. Es, asimismo, el encargado de los servicios de llaves e información, viajes en general y billetes de todo tipo que le sean solicitados por los clientes.</p> <p>En los establecimientos de cuatro y cinco estrellas deberá conocer, por lo menos, dos idiomas extranjeros.</p>
Conserje de noche	su cometido es análogo al asignado al conserje de día dentro de las horas nocturnas, a las que se circunscribe su servicio. Correrá a cargo el servicio de las llamadas matinales donde no exista telefonista de noche, cuidando que se realicen con la máxima puntualidad.
Encargado de almacén	es el encargado designado para recibir toda clase de mercancías y comprobar los pedidos realizados, que deberán llevar su visto bueno, haciendo los asientos en los libros correspondientes; cuidará de suministrar a las distintas dependencias, previa entrega de vales firmados por los encargados.

Título	Descripción
Fregador	es el trabajador encargado de lavar la vajilla, cristalería, fuentes de servicio y cubiertos. Tendrá especial cuidado en el manejo de este material al objeto de evitar roturas, cuidando de retener el menor tiempo posible el material.
Guardarropa	se encarga de colgar la ropa de abrigo de las personas que frecuentan un lugar público, vigilar las prendas recibidas y entregarlas de nuevo a sus dueños cuando lo soliciten.
Lencería - lavandera	es la que está dedicada a las atenciones de la ropa del hotel y de los viajeros, y deberá tener un perfecto conocimiento de su especialidad.
Marmitón	es el encargado del fregado y lavado de la batería de cocina, placas, utensilios y demás menaje propios de esta sección, contribuyendo, además, a la limpieza general de la cocina y al buen orden del menaje que le esté encomendado.
Mozo de almacén	auxiliará al encargado de almacén y realizará cuantas órdenes reciba relativas al servicio.
Mozo de billar o de salón de recreo	tiene a su cargo un número determinado de mesas, debiendo proceder, en todo momento, a ejecutar los trabajos necesarios para que se hallen aptas para su uso, y dará cuenta a sus superiores de cuantas infracciones se cometan por los clientes en las a él encomendadas.
Mozo de equipaje	es el encargado de cuidar y transportar el equipaje de los viajeros, tanto a la entrada como a la salida del hotel. En cuanto sea compatible con este servicio, deberá realizar cuantos trabajos se le encomienden específicos del departamento. Deberá poner en conocimiento de la camarera de pisos la entrada y salida de viajeros.
Mozo de habitación	su función es análoga a la de camarera de pisos. Tendrá la práctica necesaria para la preparación de equipajes y atenderá al cepillado y buena colocación de las ropas que se le confíen por los clientes.
Mozo de lavandería	es el encargado que, a las órdenes de la encargada, efectúa las labores que ésta le asigne en relación con los trabajos de lencería y lavado.

Título	Descripción
Ordenanza de salón	su cometido es atender al buen orden de los muebles de los salones, cuidando al propio tiempo del servicio de escritorio como del de lectura.
Pinche	es la categoría inmediata entre el aprendiz de tercer año y el ayudante de cocina; se empleará en lavar verduras, pescados y tratar en crudo tubérculos y legumbres. Pondrá especial empeño en su total formación profesional, realizando cuantos servicios se le encomienden y, específicamente, la vigilancia del encendido de hornos, placas, limpieza de la cocina, máquinas, etc.
Portero	es el encargado de recibir al cliente a la entrada del establecimiento, vigilando para que no entre quien no reúna las condiciones establecidas; cuando sea necesario se encargará de regular la marcha de la puerta.
Portero de coches	es el encargado de guardar la puerta principal del establecimiento, especialmente de recibir y despedir a los clientes que utilicen cualquier método de locomoción. Se ocupará de la puerta en los establecimientos donde no exista el empleo de portero de acceso, y ejercerá, asimismo, la función de vigilancia en cuanto a las personas que, por su aspecto, no deban entrar en el hotel.
Portero de servicio	es el encargado de llevar la hoja de entrada y salida del personal y de la vigilancia y perfecto uso del reloj de control de personal en las casas donde exista. También es obligación primordial suya la inspección de cuantos paquetes y bultos salgan por la citada puerta, así como también la de prohibir la entrada al establecimiento de toda persona ajena al mismo; asimismo, controlará la entrada de proveedores y la recepción de paquetes para clientes, informando de ello a la dirección o conserjería.
Preparador	es aquel trabajador que, con conocimientos prácticos, se encarga de los programas de emplatado, de acuerdo con las configuraciones de los distintos vuelos. Forman o componen los platos de preparado en las cintas transportadoras, estando bajo las órdenes del jefe de sala.

1.4. Condiciones de trabajo.

1.4.1. *Lugar donde se realiza.*

Las ocupaciones del Campo Profesional de Hostelería y Turismo pueden realizarse en locales cerrados de muy distinta índole y al aire libre. Los locales varían enormemente, como se indica en el Cuadro n.º 12, apartado 1.4.1., en cuanto a sus condiciones físicas, dependiendo de su categoría, finalidad y público para el que están pensados. Estos pueden ser hoteles, hostales, albergues, pensiones, residencias, salas de fiesta, discotecas, bares, cafeterías, restaurantes, salas de exposiciones, conciertos o conferencias, y cualquier otro lugar donde se aloja o da de comer a un cliente y se realizan actividades con fines turísticos.

Trabajan al aire libre los guías, intérpretes, conductores y acompañantes de todo tipo de visitas turísticas en la ciudad, campo o lugares pintorescos donde se requiera su colaboración.

1.4.2. *Ambiente y relaciones humanas.*

El ambiente de los lugares antes mencionados suele ser, en general, agradable, y requiere de los empleados en ellos que tengan dotes para las relaciones públicas en mayor o menor grado, dependiendo de la ocupación que ejerzan. El nivel de contacto humano puede clasificarse como bajo y, en algunos casos, medio, ya que, en general, es esporádico, pues la clientela suele ser fluctuante y, por lo tanto, el grado de comunicación varía enormemente según las circunstancias situacionales concretas, tal y como se reseñan en el Cuadro n.º 12, apartado 1.4.2.

1.4.3. *Niveles de peligrosidad y riesgo físico.*

Dentro de este sector profesional, el trabajo suele llevarse a cabo en interiores limpios y secos, de condiciones higiénicas y ambientales saludables. Existen algunas excepciones en cuanto a las condiciones del lugar, tales como las cocinas de establecimientos de mucho movimiento y las discotecas, bares y salas de fiesta, donde el alto nivel de ruido y los cambios de iluminación bruscos producen lesiones sensoriales cuando se permanece en estas circunstancias por espacios prolongados de tiempo. Todo ello se reseña en el apartado 1.4.3. del Cuadro n.º 12.

A partir de las estadísticas de partes de accidentes de trabajos y bajas por enfermedades profesionales, recibidos durante un año en las Delegaciones de Trabajo referentes a los sectores económicos conectados con el Campo Profesional de Hostelería y Turismo, tenemos los siguientes datos resumidos en el Cuadro n.º 11 ⁽¹³⁾.

(13) *Información Estadística*. Año 1978. Secretaría General Técnica. Ministerio de Trabajo. Subdirección General de Estudios. Sección de Estadística. Madrid, 1979.

CUADRO N.º 11

ACCIDENTADOS POR ACTIVIDADES ECONOMICAS

ACTIVIDADES ECONOMICAS	GRAVES			TOTAL	MORTALES			TOTAL
	Accidentes		Enferm. prof.		Accidentes		Enferm. prof.	
	En el trabajo	In itinere			En el trabajo	In itinere		
Comercio, restaurantes, hostelería	922	459	1	1.382	66	67	—	133
Transporte, comunicaciones.	845	213	—	1.058	224	47	—	271
Total accidentados en sector Comercio, restaurantes, hostelería							1.515	
Total accidentados en sector Transportes y comunicaciones							1.329	

Comparando el porcentaje de accidentados en el sector Comercio y Hostelería (9,2 %) con los sectores más próximos: Transportes y Comunicaciones (8,1 %), Industrias financieras-banca (2,8 %) y Otros Servicios (4,9 %), se observa que alcanza el mayor porcentaje. Sin embargo, en comparación con otros sectores, puede afirmarse que representa un porcentaje o un índice de peligrosidad de tipo medio-bajo, como se refleja en el Gráfico n.º 3.

Ocupaciones	1.4.1. Lugar				1.4.2. C hum
	Itine- rantes	Cocinas	Host. bares, etc.	Otros recintos públ.	Bajo
Aprendiz de camarero . . .			X		X
Aprendiz de mostrador . .			X		X
Ayudante de barman			X		X
Ayudante de cafetero . . .			X		X
Ayudante de cocinero . . .		X			X
Ayudante de comedor . . .			X		X
Ayudante de conserje . . .			X	X	
Ayudante de equipo	X	X	X		X
Ayudante de mostrador y sala			X		
Ayudante de pisos			X		X
Ayudante de planchista . .			X		X
Ayudante de repostero . . .		X			X
Bodeguero			X		X
Botones			X		X
Cafetero			X		X
Camarera de pisos			X		X
Conserje de día			X		
Conserje de noche			X		
Encargado de almacén . . .		X	X		X

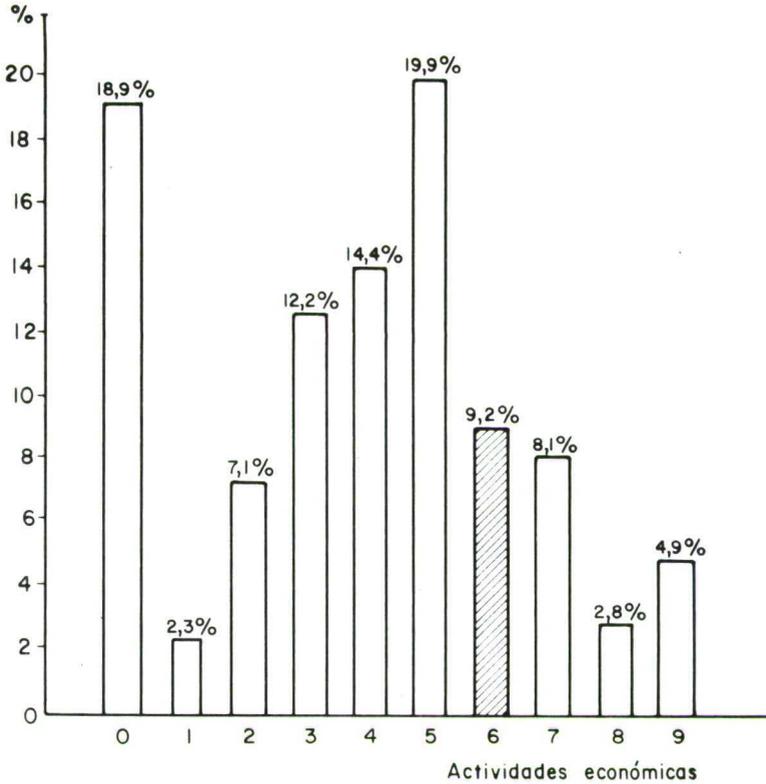
Contacto ano	1.4.3. Peligrosidad			1.4.4. Nivel ocupacional			
	Medio	Alta	Media	Baja	Clave	C.N.O.	C.I.U.O.
				X	8	9-19-20.20	5-32.10
		X		X	9	9-21-30.30	5-32.50
		X		X	8	9-21-30.20	5-32.50
		X		X	8	9-21-10.10	5-32.10
		X			8	9-12-30.10	5-31.30
				X	8	9-21-10.10	5-32.90
X				X	5	9-19-70.10	5-40.55
		X			8	9-11	5-20
		X		X	8	9-21-30.30	5-32.10
				X	8	9-19-20.04	5-40.90
		X		X	8	9-21-30.40	5-31.30
		X			8	8-22-10.30	5-31.30
				X	8	9-11-40.30	5-20.40
				X	9	9-19-90.10	5-99.90
				X	8	9-21-10.10	5-32.10
				X	7	9-19-20.04	5-40.90
X				X	5	9-19-70.10	5-40.55
X				X	5	9-19-70.10	5-40.55
				X	5	2-99-42.15	3-91.40

Ocupaciones	1.4.1. Lugar				1.4.2. C
	Itine- rantes	Cocinas	Host. bares, etc.	Otros recintos públ.	hum Bajo
Fregador		X	X		X
Guardarropa			X	X	X
Lencera-lavandera			X		X
Marmitón		X			X
Mozo de almacén		X	X		X
Mozo de billar o de salón de recreo			X	X	X
Mozo de equipajes	X		X		X
Mozo de habitación			X		X
Mozo de lavandería			X		X
Ordenanza de salón			X	X	X
Pinche		X			X
Portero			X	X	
Portero de coches			X	X	X
Portero de servicios			X		X
Preparador		X			X

Contacto ano	1.4.3. Peligrosidad			1.4.4. Nivel ocupacional		
	Alta	Media	Baja	Clave	C.N.O.	C.I.U.O.
		X		9	9-32-20.40	5-52.20
			X			5-40.90
		X		8	9-19-20.60	5-60.20
		X		9	9-12-90.30	5-32.90
		X	X	9	8-81-60.10	9-71.45
		X	X	8	9-99-90.50	5-99.90
		X		9	9-99-90.56	5-99.90
			X	8	9-19-90.25	5-40.90
		X		9	9-51-10.10	5-60.10
			X	8	9-99-90.64	5-99.90
X			X	9	9-19-90.35	5-99.90
X			X	9	9-19-90.35	5-99.90
		X		9	9-19-90.50	5-99.90
		X		9	9-19-70.10	5-40.55
			X	8	9-19	5-40

GRAFICO N.º 3

PORCENTAJE DE ACCIDENTADOS



Clave de interpretación de las actividades económicas

- | | |
|---|----------------------------------|
| 0. Agrario, ganadería, pesca. | 5. Construcción. |
| 1. Energía y agua. | 6. Comercio, hostelería. |
| 2. Extracción de metales. | 7. Transporte, comunicaciones. |
| 3. Industrias transformadoras de metales. | 8. Industrias financieras-banca. |
| 4. Industrias manufactureras. | 9. Otros servicios. |

1.4.4. Nivel ocupacional.

El nivel ocupacional de cada una de las ocupaciones de acceso directo a partir del término de la E.G.B., queda recogido en el apartado 1.4.4. del Cuadro n.º 12, de acuerdo con las clasificaciones nacional e internacional.

2. CONDICIONES PERSONALES.

2.1. Area intelectual.

Para desarrollar estas profesiones se requiere una inteligencia general media acompañada, para cada tipo de ocupación, de unas *aptitudes diferenciales* concretas que, en general, se refieren a la comprensión y fluidez verbal y a la memoria retentiva.

Los intérpretes, guías y azafatas de congresos y exposiciones necesitan una capacidad de razonamiento y fluidez verbal altos. Los agentes de viajes y guías turísticos necesitan una buena memoria para manejar datos y nombres con habilidad, en el desempeño de sus funciones.

2.2. Area de la personalidad.

El Campo Profesional de Hostelería y Turismo reúne dos tipos de trabajadores en cuanto a sus rasgos de personalidad. Aquellos que trabajan en el campo de las relaciones públicas necesitan tener una buena presencia, ser agradables en el trato y gozar de una cierta estabilidad emocional para resultar ecuanímenes ante las demandas de los clientes. Los empleados en ocupaciones relacionadas con el sector servicios, deben ser personas prácticas, metódicas y ordenadas. Si ejercen alguna función de supervisión deben tener, además, buenas dotes de organización y capacidad de improvisación para resolver los problemas que surgen dada la naturaleza fluctuante del movimiento turístico y hotelero. Se solicita, en fin, de estos profesionales que posean discreción, responsabilidad, honradez profesional y aptitudes para trabajar en equipo.

2.3. Intereses profesionales.

Los inventarios de intereses profesionales suelen incluir el área de las «relaciones públicas», que debe puntuar alto en aquellos que deseen trabajar en puestos hoteleros o de turismo en relación directa con el público.

2.4. Características fisiológicas.

En cuanto a las *características fisiológicas*, los empleados en ocupaciones llevadas a cabo permanentemente de pie, tales como cocineros, dependientes de mostrador, planchadores, etc., necesitan una buena capacidad de resistencia a la fatiga y, en general, un estado bueno de salud para resistir el esfuerzo físico constante, los ruidos y los cambios de temperatura en cocinas y recintos públicos que no estén debidamente acondicionados.

3. NIVELES EDUCATIVOS INMEDIATOS A LA E.G.B.

3.1. Formación Profesional de Primer Grado: Rama Hostelería y Turismo.

La Formación Profesional de Primer Grado, dentro de la rama de Hostelería y Turismo, ofrece tres profesiones:

- Cocina.
- Regiduría de pisos.
- Servicios.

Las asignaturas del área Formativa Común son iguales para todas las ramas y especialidades, sin embargo en las áreas de Ciencias Aplicadas y de Conocimientos Técnicos y Prácticos, los planes de estudio varían de una rama a otra, con la particularidad de que en esta rama la distribución horaria semanal es igual para las tres especialidades, así como para el primero y segundo cursos según queda indicado en el Cuadro n.º 13.

CUADRO N.º 13

DISTRIBUCION HORARIA SEMANAL DEL AREA DE CIENCIAS APLICADAS Y CONOCIMIENTOS TECNICOS Y PRACTICOS ⁽¹⁴⁾

	Horas semanales
Matemáticas	2
Física y Química	2
Ciencias de la Naturaleza	1
Expresión y Comunicación	3
Tecnología	3
Prácticas	9

La temática de las asignaturas de Tecnología y Prácticas de las tres especialidades queda indicada en el Cuadro n.º 14.

(14) O. M. 13-VII-74 («BB. OO. del M.E.C.» de 29-VII, 5-VIII y 28-VIII de 1974).

**TEMARIO DE LAS ASIGNATURAS DE TECNOLOGIA Y PRACTICAS,
POR ESPECIALIDADES**

Primer Curso	Cocina	Regiduría de pisos	Servicios
Tecnología.	<ul style="list-style-type: none"> – Geografía turística. – Historia y fomento del turismo. – Cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> – Geografía turística. – Seguridad e Higiene aplicados a la Hostelería. 	<ul style="list-style-type: none"> – Geografía turística. – Servicios de comedor y bar.
Prácticas.	<ul style="list-style-type: none"> – Prácticas de cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> – Prácticas de limpieza, lavado y planchado. – Formalización de pedidos. 	<ul style="list-style-type: none"> – Normas de higiene y aseo personal. – Prácticas de servicio de comedor y bar.

Segundo Curso

Tecnología.	<ul style="list-style-type: none"> – Guarniciones propias de cada plato. – Temporadas de cada alimento. – Conservación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> – Categorías y condiciones de los establecimientos. – Clases de personal y sus funciones. – Relaciones humanas. 	<ul style="list-style-type: none"> – Características y condiciones de los locales. – Planificación de menús y bebidas. – Control del bar.
Prácticas.	<ul style="list-style-type: none"> – Prácticas de cocina y repostería. 	<ul style="list-style-type: none"> – Arreglo y decoración de habitaciones. – Prácticas de lavado y limpieza de ropa. 	<ul style="list-style-type: none"> – Prácticas de servicio de comedor y bar. – Confección de facturas.

La modalidad de estudios nocturnos está estructurada en tres fases, con una distribución horaria adaptada al estudiante que está compartiendo los estudios con el trabajo ⁽¹⁵⁾.

3.2. Formación Profesional de Segundo Grado: Rama de Hostelería y Turismo.

Dentro del Segundo Grado de Formación Profesional, la rama de Hostelería y Turismo puede cursarse en régimen general, con una duración de dos años en horario diurno y de tres en horario nocturno ⁽¹⁶⁾.

(15) Ver Parte I de *Requisitos y Perspectivas del Campo Profesional Administrativo y Comercial*. Servicio de Publicaciones del M.E.C. Madrid, 1980.

(16) Ver Resolución de 26 de julio de 1977 en «B.O.E.» de 25-VIII-1977.

Se ofrecen dos especialidades:

- Administración Hostelera.
- Agencias de Viajes.

El horario y contenidos del área Formativa Común quedaron especificados en «Características de la Orientación Profesional al término de la Escolaridad Obligatoria»⁽¹⁷⁾. El resto de las asignaturas quedan especificadas en el Cuadro n.º 15.

CUADRO N.º 15

ASIGNATURAS, REGIMEN GENERAL⁽¹⁸⁾

Primer Curso:	Común para ambas especialidades. <ul style="list-style-type: none">— Economía de las Empresas Turísticas.— Matemáticas comerciales.— Contabilidad de empresas.— Prácticas administrativas.
Segundo Curso:	Especialidad de la Administración Hostelera. <ul style="list-style-type: none">— Relaciones humanas y públicas.— Legislación hostelera.— Legislación fiscal hostelera.— Organización de servicios hosteleros.— Contabilidad de empresas hosteleras.— Prácticas. Especialidad de Agencias de Viajes. <ul style="list-style-type: none">— Relaciones humanas y públicas.— Legislación de Agencias de Viajes.— Organización turística y técnicas de viajes.— Geografía turística.— Contabilidad de agencias de viajes.— Títulos de transportes.— Prácticas.

Asimismo, puede cursarse en algunos Centros, con carácter provisional, la especialidad Hostelería en régimen de Enseñanzas especializadas⁽¹⁹⁾

(17) Ver Parte I de *Requisitos y Perspectivas del Campo Profesional Administrativo y Comercial*. Servicio de Publicaciones del M.E.C. Madrid, 1980.

(18) O. M. 13-IX-1975 («B. O. del M.E.C.» de 27-X y rectificación de 24-XI).

(19) Orden 25 abril 1978 («B. O. del M.E.C.» 1978, mayo, 1978).

3.3. Otros estudios.

3.3.1. *Escuela Oficial de Turismo.*

Recientemente se han regulado, con carácter de Enseñanzas Especializadas, las destinadas a la formación técnico-turística ⁽²⁰⁾. Las enseñanzas del plan de estudios se impartirán en la Escuela Oficial de Turismo, Centro Nacional de Enseñanzas Turísticas Especializadas, que tendrá el carácter de Centro Estatal dependiente del Ministerio de Comercio y Turismo, así como en las que, con tal carácter, puedan crearse en lo sucesivo. Podrán impartirse, igualmente, dichas enseñanzas en Centros no Estatales, que están adscritos a efectos de matrícula y evaluación académica final de sus alumnos a una Escuela Oficial de Turismo.

Los estudios técnico-turísticos se desarrollarán en tres cursos académicos, cuya superación dará derecho a la obtención del Título de Técnico de Empresas y Actividades Turísticas, que expedirá el Ministerio de Comercio y Turismo con autorización del Ministerio de Universidades e Investigación y que será equivalente al de Diplomado Universitario.

Los Técnicos de Empresas y Actividades Turísticas podrán realizar Cursos de especialización en las áreas de Alojamientos Turísticos, Agencias de Viajes e Informaciones Turísticas y cualesquiera otras que se puedan establecer en lo sucesivo cuya superación dará derecho a la expedición de una certificación acreditativa de la especialización cursada.

Para acceder a las enseñanzas de Técnicos de Empresas y Actividades Turísticas es preciso: estar en posesión del Título de Bachiller o poseer el título de Técnico Especialista, correspondiente a la Formación Profesional de Segundo Grado, en las especialidades que oficialmente se determinen; podrán, igualmente, acceder a estos estudios los que hayan superado las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

3.3.2. *Escuelas de Hostelería.*

En las ciudades más turísticas existen alrededor de quince Escuelas de Hostelería, dependientes del Ministerio de Comercio y Turismo, creadas por la antigua Organización Sindical y que siguen las pautas establecidas por el Ministerio de Educación para Formación Profesional de Primero y Segundo Grado concediendo los Títulos de Técnico Auxiliar y Técnico Especialista, respectivamente.

Los Centros de Promoción Profesional y Social (SEAF-PPO), dependientes del Instituto Nacional de Empleo, organizan unos cursillos de hostelería periódicamente. Tiene, además, un Centro fijo en Marbella (Málaga), en el Hotel Bellamar, donde los alumnos realizan sus prácticas en el mismo hotel, que está abierto a los clientes todo el año.

(20) R. D. 865/1980 de la Presidencia del Gobierno, de 14 de abril («B.O.E.» 9-V-1980).

Los cursos que se imparten en el «Hotel-Escuela Bellamar», son los siguientes:

	Duración Curso (horas)	Requisitos para participar en el Curso
Cocinero	860	Graduado Escolar, Certificado de Escolaridad de E.G.B. o F.P.1
Pastelero	400	
Ayudante de camarero	80	
Camarera-doncella	200	
Lavandera-lencera	250	
Sommelier	150	
Barman	150	
Inglés para barman	150	
Inglés para camarero	150	
Camarero de limonada	80	
Camarero-dependiente de mostrador	173	
Cafetero	120	
Planchista cafetería	120	
Camarera de pisos	170	
Recepcionista de hotel	280	Bachiller elemental o títulos equivalentes
Camarero de sala	240	Ayudante de camarero
Subgobernanta	111	Camarera de pisos
Gobernanta	175	Subgobernanta

El Instituto Nacional de Empleo concede unas becas para realizar estos cursos, cuyas solicitudes pueden enviarse a los Centros de Promoción Profesional y Social.

4. PERSPECTIVAS DE COLOCACION.

4.1. Población activa en el Campo Profesional de Hostelería y Turismo.

Es prácticamente imposible encontrar datos estadísticos actualizados sobre la población laboral que correspondan exactamente con las ramas profesionales, cuya preparación académica se obtiene en Formación Profesional. No obstante, existen algunos datos significativos que comentamos a continuación y que se recogen en el Cuadro n.º 16, sobre los trabajadores en hostelería y establecimientos similares.

CUADRO N.º 16

POBLACION ACTIVA OCUPADA ⁽²¹⁾

Ocupaciones	Todos los activos ocupados	Varones	Mujeres
Todas las ocupaciones	12.406.277	9.001.867	3.404.410
Gerentes propietarios de los servicios de hostelería, bares y similares	120.980	85.352	35.628
Mayordomos, gobernantes, cocineros, camareros, etc.	279.679	165.079	114.600

Respecto al total de la población activa, vemos que la distribución de puestos de trabajo entre varones y mujeres queda equilibrada, con una tendencia mayor hacia el sector femenino, en comparación con otras ramas profesionales donde la mano de obra es, fundamentalmente, masculina y teniendo en cuenta que el número total de hombres trabajadores en activo es superior al de mujeres.

4.2. Estabilidad en el empleo.

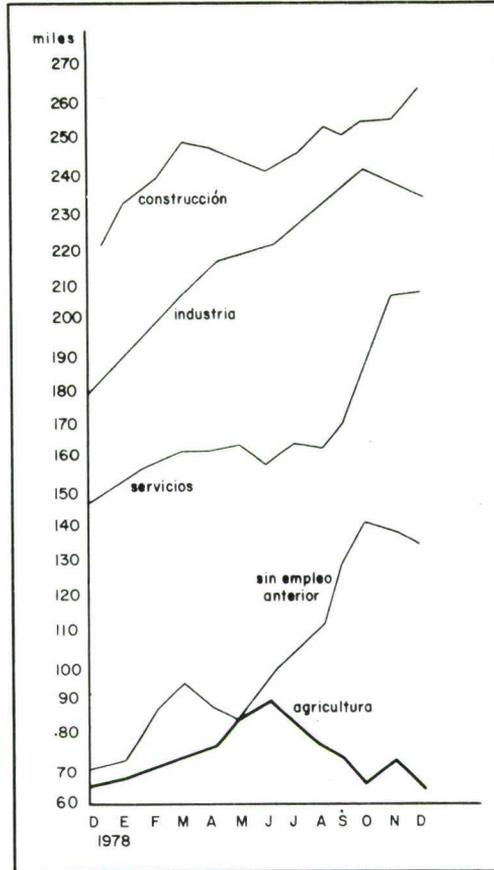
El sector Servicios, al cual pertenecen los empleados del campo de Hostelería y Turismo, nos muestra una curva de evolución del desempleo, condicionada a las épocas del año cuando el comercio, el turismo y la hostelería crecen o decrecen; así vemos que en un momento en el que el paro tiende a aumentar, el sector Servicios presenta un descenso en los meses de junio a septiembre cuando las ventas y las actividades turísticas aumentan, como puede verse en el Gráfico n.º 4 ⁽²²⁾.

(21) *Población Activa*. Instituto Nacional de Estadística. Madrid, 1977.

(22) *Coyuntura Laboral: Boletín de Información* n.º 26. Secretaría General Técnica del Ministerio de Trabajo. Diciembre, 1978.

GRAFICO N.º 4

EVOLUCION DEL DESEMPLEO REGISTRADO, EN MILES DE PARADOS POR SECTORES



Por otro lado, la actividad de Comercio y Hostelería presenta, actualmente, una notable crisis ya que la oferta ha bajado en relación a años precedentes. Como puede verse en el Cuadro n.º 17 sobre paro registrado según los grupos de actividades económicas, la rama de Comercio y Hostelería arroja un porcentaje del 10,34 % con respecto a la población activa total, cifra que, probablemente, se habrá incrementado y a lo que cabe añadir cierto contingente de paro encubierto.

La demanda de puestos de trabajo en la actividad de Comercio y Hostelería arroja un porcentaje del 8,8 % sobre el total, como puede apreciarse en el Cuadro n.º 18. La coyuntura económica y el proceso socio-político del país ha generado este desequilibrio entre oferta y demanda en el mercado del trabajo.

CUADRO N.º 17

PARO REGISTRADO, CLASIFICADO POR ACTIVIDADES ECONOMICAS ⁽²³⁾

0	Agricultura, ganadería, silvicultura, pesca.	68.675	6,44 %	AGRICULTURA
1	Energía y agua	5.104	0,48 %	INDUSTRIA
2	Químicas, mineras	23.167	2,18 %	
3	Transformación metales	100.161	9,40 %	
4	Otras manufacturas	147.509	13,84 %	CONSTRUCCION
5	Construcción	298.881	28,05 %	
6	Comercio, hostelería, reparaciones	110.281	10,34 %	SERVICIOS
7	Transportes, comunicaciones	25.481	2,39 %	
8	Seguros, financieras	22.783	2,14 %	
9	Otros servicios	57.233	5,37 %	
X	Sin empleo anterior	206.400	19,37 %	SIN EMPLEO ANTERIOR
TOTAL		1.065.625		

CUADRO N.º 18

DEMANDAS DE EMPLEO A NIVEL NACIONAL Y PORCENTAJES CORRESPONDIENTES, CLASIFICADAS POR ACTIVIDADES ECONOMICAS ⁽²⁴⁾

		Demandas registradas	%
0	Agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca.	152.152	25,1 %
1	Energía y agua	852	0,4 %
2	Químicas, mineras	2.830	1,4 %
3	Transformación de metales	12.833	6,2 %
4	Otras manufacturas	24.305	11,7 %
5	Construcción	53.016	25,5 %
6	Comercio, hostelería, reparaciones	18.308	8,8 %
7	Transportes y comunicaciones	4.162	2,0 %
8	Seguros, financieras	3.614	1,7 %
9	Otros servicios	8.684	4,2 %
X	Sin empleo anterior	27.002	13,0 %
TOTALES		207.758	100 %

(23) y (24) *Estadística de Empleo*, Agosto, 1979. Instituto Nacional de Empleo. Ministerio de Trabajo.

4.3. Índice de salarios.

Los datos del Cuadro n.º 19 sobre porcentajes de ganancias medias por sectores productivos y categorías profesionales, nos permiten establecer una comparación del salario de las profesiones pertenecientes al grupo de Comercio, Restaurantes y Hostelería con el resto de las profesiones de otros sectores.

Puede observarse que los menores sueldos medios corresponden a este sector de Comercio, Restaurantes y Hostelería, sólo superados por los de la Industria Textil, Cuero y Calzado, que se colocan en último lugar.

En cuanto a categorías profesionales cabe señalar como significativos el que los Titulados Medios sean los únicos empleados de este sector que superen a los de la misma categoría en seis sectores de los diez que aparecen en el Cuadro de referencia.

Los subalternos y personal de servicio se sitúan en último lugar con notable diferencia a los de otros sectores de actividades. En cambio, los aprendices y pinches son sólo superados por las correspondientes categorías de sólo tres sectores de actividades.

CUADRO N.º 19

PORCENTAJE DE LA GANANCIA MEDIA POR PERSONA AL MES, EN RELACION
CON LA MEDIA TOTAL GENERAL ⁽²⁵⁾

Categorías profesionales	Grupos de actividades										Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
EMPLEADOS											
Titulados Superiores.	284%	226%	207%	234%	179%	190%	281%	200%	121%	270%	226%
Titulados Medios	212%	207%	165%	150%	158%	169%	190%	187%	120%	162%	175%
Jefes Administrativos.	220%	170%	160%	145%	132%	161%	174%	144%	119%	185%	164%
Técnicos no Titulados.	168%	140%	127%	129%	110%	134%	141%	109%	142%	150%	129%
Oficiales administr. ...	150%	112%	110%	112%	94%	105%	116%	98%	96%	141%	113%
Auxiliares administr. ...	119%	84%	84%	72%	67%	77%	87%	69%	75%	107%	83%
Subalternos y personal de servicio	123%	107%	111%	91%	79%	90%	82%	69%	83%	107%	91%
OPERARIOS											
Jefes y maestros de taller	178%	140%	137%	98%	106%	131%	125%	126%	120%	164%	127%
Oficiales de 1.ª y 2.ª	136%	106%	103%	102%	79%	94%	95%	95%	87%	124%	97%
Oficiales de 3.ª y especialistas	106%	99%	95%	73%	65%	85%	97%	66%	87%	107%	86%
Peones	90%	78%	75%	61%	58%	68%	75%	69%	96%	84%	73%
APRENDICES Y PINCHES											
	61%	47%	42%	39%	37%	40%	41%	42%	34%	74%	41%
MEDIA GENERAL	140%	110%	106%	91%	75%	95%	101%	87%	90%	141%	100%

Clave de interpretación de los grupos de actividades

- | | |
|---|---|
| 1. Energía y agua. | 5. Industria textil, cuero, calzado. |
| 2. Extracción y transformación de minerales no energéticos y productos derivados. | 6. Industria de la madera, corcho, muebles de madera. |
| 3. Industrias transformadoras de metales. Mecánica de precisión. | 7. Construcción. |
| 4. Industria de productos alimenticios, bebidas y tabaco. | 8. Comercio, restaurantes, hostelería. |
| | 9. Transporte, comunicaciones. |
| | 10. Instituciones financieras, seguros. |

(25) Elaborado a partir de los datos que figuran en *Salarios*. Ministerio de Economía. I.N.E. Madrid. 1.º trimestre 1979.

4.4. Índices turísticos y hoteleros.

El Instituto Nacional de Estadística publica, regularmente, una serie de datos sobre el turismo que ponen de manifiesto la situación y perspectivas del sector, en su aspecto profesional y como fuente de ingresos. Aquí recogemos los datos de mayor interés para los trabajadores de la hostelería y el turismo, en el Cuadro n.º 20

CUADRO N.º 20

ALOJAMIENTOS ABIERTOS CADA MES COMO ÍNDICE DEL MOVIMIENTO DE VIAJEROS ⁽²⁶⁾

		Año	N.º de plazas en establecimientos hoteleros abiertos
		Mes	
1974:	Media mensual	547.985
1975:	" "	563.962
1976:	" "	600.748
1977:	" "	
1976:	julio	700.271
	agosto	700.536
	septiembre	699.445
	octubre	707.543
	noviembre	480.880
	diciembre	474.978
1977:	enero	475.188
	febrero	475.689
	marzo	485.789
	abril	
	mayo	
	junio	

De estos datos se desprenden dos conclusiones importantes por su repercusión laboral:

- la demanda de trabajo en establecimientos hoteleros no es igual a lo largo del año, sino que aumenta progresivamente a partir del mes de abril hasta octubre, coincidiendo con épocas de vacaciones y con las mejores condiciones climáticas del país.
- el número de alojamientos abiertos sigue aumentando en los últimos años, lo cual significa que el turismo interior y extranjero mantiene una constante de crecimiento.

(26) *Boletín Mensual de Estadística*. I.N.E. Ministerio de Economía. Varios meses. Año 1977.

4.5. Perspectivas de puestos de trabajo.

Los datos más recientes del Ministerio de Trabajo sobre nuevos puestos de trabajo obtenidos de las distintas Delegaciones de Trabajo y que están relacionados con el campo profesional de Hostelería y Turismo están recogidos en el Cuadro n.º 21.

CUADRO N.º 21

NUEVOS PUESTOS DE TRABAJO ⁽²⁷⁾

Nuevos puestos de trabajo	Puestos calificados		Puestos no calificados		Totales
	Varones	Mujeres	Varones	Mujeres	
TOTAL GENERAL	117.119 (•) 54 %	25.034 (•) 11 %	65.296 (•) 30 %	10.201 (•) 5 %	217.650 100 %
Comercio, restaurantes, hostelería	22.463 (•) 10,3%	7.642 (•) 3,5%	7.135 (•) 3,2%	3.540 (•) 1,6%	40.780 (•) 18,7%
Reparaciones	(*) 55,1%	(*) 18,7%	(*) 17,4%	(*) 8,6%	(%) 100 *

(•) Porcentaje sobre el total de nuevos puestos de trabajo.

(*) Porcentaje sobre el total de cada sector correspondiente.

De estos datos pueden obtenerse las siguientes conclusiones de interés, respecto a la demanda y creación de nuevos puestos de trabajo:

- Se trata de uno de los campos profesionales que ha creado más puestos de trabajo (40.780 → 18,7 %) sólo superado ampliamente por el sector de la construcción (38,5 %).
- La demanda de puestos calificados (30.105 → 74 %) es, aproximadamente, tres veces superior a la de no calificados (10.675 → 26 %).
- Se han creado, aproximadamente, el triple número de trabajos para varones (29.598 → 72,5 %) que para mujeres (11.182 → 27,4 %).

En definitiva, las perspectivas de trabajo dentro del campo profesional de la Hostelería y Turismo, son buenas en términos generales, a pesar de la fuerte recesión a que está sometido este sector. No obstante, por la vía de una mayor preparación que desemboque en puestos de trabajo cualificados, puede conseguirse una entrada más favorable en este campo profesional de la Hostelería y Turismo.

(27) *Puestos de trabajo*. Secretaría General Técnica. Subdirección General de Estudios. Ministerio de Trabajo. Sección de Estadística. Año 1978. Madrid, 1979.

En comparación con los nueve grupos de actividades económicas restantes, el Campo del Comercio, Hostelería y Turismo es el *segundo en cuanto a profesionales en expansión*, como puede verse en el Cuadro n.º 22.

CUADRO N.º 22

JEVOS PUESTOS DE TRABAJO POR ACTIVIDADES ECONOMICAS COMO INDICE DE LA DEMANDA DE MANO DE OBRA Y EL GRADO DE EXPANSION DE LAS PROFESIONES ⁽²⁸⁾

tipos de actividad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
puestos calificados.	1.343	537	2.448	11.610	15.465	43.351	30.105	3.822	10.625	22.847
no cualificados ..	1.291	192	724	4.361	5.587	40.430	10.675	1.029	2.088	9.120
TOTALES	2.634	729	3.172	15.971	21.052	83.781	40.780	4.851	12.713	31.967
grado de expansión	9. ^a	10. ^a	8. ^a	5. ^a	4. ^a	1. ^a	2. ^a	7. ^a	6. ^a	3. ^a

5. INFORMACION COMPLEMENTARIA.

Se debe tener en cuenta que el Turismo y la Hostelería acogen a trabajadores procedentes de otros campos profesionales, tales como las Relaciones Públicas, Administrativos e Intérpretes de Idiomas, cuya preparación académica ya quedó descrita en las monografías sobre «Requisitos y Perspectivas» del campo profesional correspondiente. Toda esta gama de posibilidades se debe tener en cuenta al orientar profesionalmente a los alumnos que terminan su escolaridad obligatoria.

(28) *Información Estadística*. Secretaría General Técnica. Ministerio de Trabajo. Madrid, 1979.

CAPITULO III

EL CAMPO PROFESIONAL AGRARIO

0. INTRODUCCION.

El Campo Profesional Agrario presenta unas características propias distintas de la mayoría de los restantes campos profesionales, dada su naturaleza, así como su nivel de desarrollo, inferior en general, al resto de las actividades económicas llevadas a cabo en el país. Comprende tres subsectores definidos: la agricultura, la ganadería y la explotación forestal, cada uno de los cuales engloba a un conjunto de trabajadores con características, a su vez, también diferentes. Al ir describiendo este sector profesional, así como los requisitos previos y sus salidas, se han tenido en cuenta todos estos factores.

En cuanto a la producción agrícola, la dependencia directa de los factores climatológicos, hace que el índice de producción y la mano de obra fluctúen de una manera única en este sector, por zonas geográficas, por épocas del año y aún de un año para otro.

La progresiva mecanización del campo y de la explotación ganadera y forestal, está cambiando, a su vez, la naturaleza de la demanda de ocupaciones concretas. Esta requiere cada vez un mayor nivel de preparación por parte de los trabajadores del Campo Agrario. Una reforma en este sector no puede hacerse sin una mentalización y un nivel educativo básico por parte de todos los trabajadores, tanto directivos como ejecutivos. Elevar el nivel cultural de quienes trabajan en este sector es tarea urgente en este momento. Especialidades como economía rural y mecanización agraria, van cobrando, cada vez, una importancia mayor sobre la cual debe tenerse al corriente al alumno interesado en orientar su vida profesional en esta dirección.

En cuanto a la información que viene a continuación, se debe tener en cuenta que las estadísticas sobre la población agraria cuentan, en general, con una pobreza de datos mayor que en otros sectores. Hay numerosos trabajadores por cuenta propia, temporeros y los que trabajan en concepto de ayuda familiar, que no están censados en ningún lugar, ni pertenecen a la Seguridad Social Agraria, con lo cual las cifras sobre la población activa agraria, en general, así como las de subempleo, paro, accidentes y enfermedades profesionales, son incompletas y relativamente inferiores a las que se obtienen acerca de los empleados en otros sectores. No obstante, existen datos significativos que ayudan a determinar el perfil profesional del Campo Agrario. Siempre que ha sido posible, los datos se han expresado en términos comparativos con los provenientes de otros sectores, delimitando así las características fundamentales de esta familia de profesiones.

1. NATURALEZA DEL CAMPO PROFESIONAL AGRARIO.

1.1. Descripción.

El Campo Profesional Agrario comprende todas las ocupaciones relacionadas con la explotación agrícola, forestal y ganadera, dentro de los sectores primario, secundario y terciario. Supone el contacto directo con los productos de la naturaleza, bien sea al aire libre, trabajando en su cuidado y extracción, bien sea en recintos cerrados trabajando en su análisis, almacenamiento, conservación y distribución.

1.2. Especialidades.

En la actualidad, las profesiones agrarias comprenden las siguientes especialidades:

- Economía familiar rural. (F.P. 1.º)
- Explotaciones agropecuarias. (F.P. 1.º y F.P. 2.º, Régimen Enseñanzas Especializadas.)
- Explotaciones agrícolas extensivas e intensivas. (F.P. 1.º)
- Explotación hortofrutícola. (F.P. 2.º, Régimen Enseñanzas Especializadas.)
- Explotación forestal. (F.P. 1.º y F.P. 2.º, Régimen Enseñanzas Especializadas.)
- Explotación ganadera sin tierra: ganado porcino, vacuno, lanar y caballar. (F.P. 1.º)
- Mecanización agraria. (F.P. 1.º y F.P. 2.º, Régimen Enseñanzas Especializadas.)
- Zootecnia Menor: avicultura (Capacitación agraria), apicultura, cunicultura y sericultura.
- Viticultura y Enotecnia. (F.P. 2.º, Régimen Enseñanzas Especializadas.)

1.3. Ocupaciones de acceso directo a partir de 8.º de E.G.B.

Al finalizar los estudios de E.G.B., el alumno obtendrá el título de Graduado Escolar o el Certificado de Escolaridad que le permitirán ejercer las siguientes ocupaciones dentro del sector agrario:

Título	Descripción ⁽²⁹⁾
Almacenero	es el encargado de recibir las mercancías, despachar los pedidos en el almacén o taller y registrar en los libros los movimientos que haya habido durante la jornada.
Arrastrador	es el peón que, además de conocer los trabajos especificados en su categoría, sabe enganchar y conducir caballerías para efectuar arrastres.
Apicultor	ejecuta trabajos propios de la colocación y cuidado de colmenas: pega papel encerado en los armazones de madera donde se formarán los panales de miel; incita a los enjambres de abejas a poblar las nuevas colmenas; ahuma las colmenas para aturdir a las abejas y poder acercarse a ellas; mata las polillas y demás parásitos de las colmenas; elimina las reinas supérfluas y saca los panales llenos de miel. Puede alimentar artificialmente a las abejas y transportar las colmenas a lugares apropiados en épocas de floración.
Avicultor	explota, por cuenta propia, o en asociación con otros, una granja dedicada a la cría y cuidado de aves para el consumo o para la venta de huevos: está especializado en la cría de aves como gallinas, patos, gansos y pavos; clasifica y prepara los polluelos; recoge, examina, lava, clasifica y embala los huevos con destino al mercado, y elimina las aves que no sirvan; lleva registros de reproducción y los interpreta. Puede vender huevos directamente a los consumidores. Puede sacrificar, preparar y embalar las aves para expedirlas o venderlas directamente.
Ayudante de taller	es aquel que, habiendo hecho un aprendizaje previo bajo la vigilancia de los oficiales, ejecuta trabajos sencillos del oficio.
Basculero	es el trabajador que tiene por misión pesar y registrar en los libros correspondientes las operaciones acaecidas durante el día.

(29) La descripción de las ocupaciones está tomada de la serie «*Nomenclátor Nacional de Empleos y Ocupaciones*», publicado por el Servicio de Publicaciones del Ministerio de Trabajo, o de la «*Clasificación Internacional Uniforme de Ocupaciones*» (O.I.T. Ginebra, 1968).

Título	Descripción
Cablista	es el productor que, desarrollando su trabajo en el montaje de teleféricos forestales, está facultado para trazado de las calles, erección de soportes y ejecución de anclajes y empalmes en los hilos. (Se precisa un período de aprendizaje práctico.)
Cajonero	es el operario que tiene como misión principal cargar, apilar y transportar las cajas de productos.
Capaceador	es el que transporta la fruta seleccionada en el interior del almacén de unos lugares a otros.
Capataz de peones	es el trabajador que dirige y vigila los trabajos realizados por los peones ordinarios.
Cargador	es el que se encarga de preparar los vagones, recibir la mercancía, siendo su función arreglarla y acondicionarla debidamente.
Carretero	es el trabajador encargado de la conducción de vehículos de tracción animal.
Clasificador, Embalador o Triador	es el operario que, una vez obtenidos los productos, los clasifica y procede a su embalaje.
Celador	es el trabajador encargado de llevar el control numérico, de arbolado, plantación, destino de materiales, ganado, y controlar las instalaciones cursando partes pertinentes para el buen funcionamiento de los servicios, haciendo constar las anomalías que observe.
Cocedor	es el que tiene por misión llevar el control y marcha de los cocidos, vigilando el funcionamiento de los hornos, sabiendo regular las temperaturas para obtener resultados constantes y normales, según instrucciones recibidas.
Corredor en plaza	es el empleado que, sujeto a un horario fijo, efectúa de forma habitual la gestión de ventas en la localidad donde reside la empresa y atiende y resuelve las incidencias de acuerdo con las instrucciones recibidas.
Cortador papel Empapelador	es el que corta el papel para el envasado de productos y los envuelve.
Dependiente	es el operario que confecciona pedidos, empaqueta y sirve al público los artículos propios.

Título	Descripción
Embotellador o Envasador	es el que tiene a su cargo el funcionamiento y vigilancia de una o varias máquinas de embotellar o envasar así como alimentar de botellas vacías las máquinas llenadoras o retirarlas una vez llenas.
Encajador o Embalador	es el que coloca los productos arreglándolos convenientemente en el interior de los envases, debidamente empapelados.
Encargado de almacén	es el empleado que, a las órdenes del empresario, dicta las normas para la distribución del trabajo al personal de almacén y transporte, manteniendo la disciplina de este personal y facilitando los datos necesarios para la buena marcha administrativa.
Encorchador	es el operario que coloca la botella en la máquina de encorchar y la retira de la misma.
Encolador	es el que extiende la cola y otro adherente sobre las piezas que se han de unir.
Enfardador	es quien confecciona los fardos, da prensa a los mismos, atándolos con alambre, flejes u otros materiales.
Escogedor- igualador o Triador	es el que clasifica y selecciona, según su calidad y utilidad, los productos.
Esmerilador	es el que alimenta la máquina de igualar o esmerilar.
Estibador	es el que ejerce la especialidad de estibar.
Esquilador	es el obrero con experiencia que tiene por misión cortar con la tijera o esquiladora el pelo, vellón o lana de los ganados.
Estrujador a mano	es el operario que exprime, manualmente, la uva en la fase de producción que así está dispuesto.
Etiquetador	es el operario que tiene como misión engomar y adherir las etiquetas a los envases de los productos.
Filtrador	es el peón al que se le dará la consideración de profesional o de oficio, durante el tiempo que lleve bajo su responsabilidad el manejo y los resultados de instalaciones automecánicas para el filtrado de los productos obtenidos.

Título	Descripción
Fogonero	es el encargado de encender el fuego y vigilar el buen funcionamiento de la caldera, manteniendo la presión mientras duran las operaciones de cocción.
Ganchero	es aquél práctico en el manejo del «gancho» que realiza las operaciones de monte, preparatorias y necesarias para efectuar una eficaz labor de carga (arrastrar, despica-zar, encabrar, voltear, tronzar, etc.), así como la carga de madera para su transporte.
Gaseador	es aquel operario que tiene a su cuidado las máquinas de gasear, así como su alimentación con anhídrido car-bónico.
Guarda Jurado-sereno o vigilante	es el subalterno que tiene como cometido funciones de orden y vigilancia en el local, terreno o zona que se le asigne, de día o de noche.
Hermanador de cuadros	es el trabajador del corcho o madera que se ocupa de unir y hermanar los cuadros, atendiendo a las venas o vetas.
Hervidor-raspador	es el que, al cuidado de las calderas, interviene en las operaciones necesarias para la cocción del corcho y su raspado.
Higienizador de leche	es el operario que cuida de la vigilancia y buen funcionamiento de los aparatos de pasteurización, refrigera-ción, controlando y registrando las temperaturas bajo in-dicaciones recibidas.
Horticultor	es el que explota, por cuenta propia o en asociación con otros, un vivero o huerto dedicado a la reproducción de árboles, arbustos, flores y otras plantas, o para cultivar hortalizas por métodos de cultivo intensivo.
Lacador	es el operario que da el último tratamiento al corcho o madera para su definitiva conservación y fijación.
Lavacoches-engrasador	es el trabajador que se ocupa de la limpieza, desinfección y engrase de los vehículos de tracción mecánica.
Listero-pagador	es el trabajador ocupado en pasar lista al personal, confeccionando éstas; anotar sus faltas de asistencia, horas extraordinarias y ocupaciones o puestos, resumiendo las horas devengadas, repartiendo papeles de cobro, altas y bajas y operaciones similares, ayudando a efectuar los pagos en los días en que éstos se realicen.

Título	Descripción
Maquinista	es el que tiene a su cargo el manejo y normal funcionamiento de cualquiera de las máquinas utilizadas en la explotación agraria.
Marcador	es el que timbra las fajas y coloca los cromos.
Matarife	es el operario que sacrifica, prepara los instrumentos de matanza y se ocupa de la limpieza de su zona de trabajo en los mataderos de aves y conejos.
Molturador	es el que tiene a su cargo las operaciones concernientes a molido y tamizado en aparatos mecánicos a manuales de molinería, practicando estas operaciones con rendimientos normales y correctos, según instrucciones recibidas, cuidando de la limpieza y entretenimiento de las instalaciones.
Medidor de serrerías	es el obrero que mide la madera y el corcho y determina la forma y sitio por donde han de ser tronizados los palos para su debido aprovechamiento.
Muñidor	es el operario que realiza funciones auxiliares en las instalaciones de tripería y todas las faenas de limpieza de toda clase de tripas.
Museletero	es el trabajador que se dedica a la fabricación de «museletes» a máquina, siempre que alcance 125 por hora.
Operario de cámaras frigoríficas	es el trabajador que realiza las tareas de la entrada, estiba, desestiba y salida de productos y reses almacenados en las cámaras frigoríficas, vigilando la temperatura y buen funcionamiento de dichas cámaras.
Operario de colas u crines	es el operario que en los mataderos recoge tales despojos y procede a su clasificación, lavado, peinado y cardado, acondicionándolos para su envío a las industrias que los utilizan o para su venta.
Operario de incubadoras	es el trabajador que realiza las tareas de colocación y vigilancia de los huevos en proceso de incubación, así como de las crías obtenidas, siguiendo correctamente las instrucciones recibidas y mirando por el buen funcionamiento de la incubadora.
Ordenanza	es el subalterno cuya misión consiste en hacer recados, realizar los encargos que se le encomienden entre los distintos departamentos, recoger y entregar la correspondencia y otros trabajos elementales similares.

Título	Descripción
Ordeñador a máquina	conduce el ganado al ordeñadero y limpia las ubres y pezones con desinfectante; exprime las ubres para recoger una muestra de la leche; si la muestra es satisfactoria, pone en funcionamiento la máquina ordeñadora y fija los copones de la máquina a las ubres de la vaca; retira los copones cuando ha terminado la operación; cuele y enfría la leche y la vierte en recipientes para transportarla a la fábrica; limpia y esteriliza el material de ordeño.
Parafinador	es el que alimenta la máquina de parafinar.
Pastor	es el que guarda, guía y apacienta el rebaño.
Pesador de lonja	es el obrero que realiza el trabajo de envasar, pesar, coser y etiquetar o marcar los sacos.
Pisador	es el operario que tiene como misión principal pisar la uva en el lagar a fin de separar el jugo del mosto, para la fabricación del vino con este tipo de proceso.
Podador	es el trabajador que, con conocimientos práctico-técnicos en la especialidad, se dedica a la poda de toda clase de árboles y arbustos ornamentales, forestales y de cultivo.
Porquero	es el encargado de la limpieza de las pocilgas y la alimentación y cuidado del ganado porcino.
Prensador	es el operario que tiene como misión principal el manejo de una prensa, para aplastar, exprimir y extraer el jugo de diferentes frutos.
Preparador de caldos y jarabes	es el que sabe interpretar correctamente las instrucciones para la preparación de caldos y jarabes para los distintos productos conociendo el manejo de reactivos, así como las pesadas de los distintos productos integrantes y las operaciones de filtraje y tamizado.
Promotor de ventas	es el empleado encargado de realizar las ventas con conocimientos prácticos, realizar los viajes señalados para ofrecer artículos, tomar nota de pedidos, informar a los clientes, transmitir los encargos recibidos y cuidar de su cumplimiento, pudiendo ser empleado por la empresa en otros cometidos adecuados fuera del tiempo dedicado a los viajes.

Título	Descripción
Recolector de astas, pezuñas, pieles y cueros	es el operario encargado de recoger y clasificar las astas, pezuñas, pieles y cueros en los mataderos de cualquier clase de ganado y acondicionarlos para su venta.
Repartidor	es el obrero que, acompañando o no a los vehículos de reparto de la empresa, efectúa la carga, entrega y distribución de los géneros, cobrando o no el importe de las facturas.
Ribeteador	es el que, accionando máquinas de coser especiales, procede a colocar ribetes.
Sangrador de árboles	es el que practica incisiones en los troncos de ciertas especies de árboles y recoge la goma, resina u otra savia que rezuma por ellas, sujetando y retirando los recipientes que reciben la savia.
Sericultor	es el que ejecuta los trabajos propios de la cría y cuidado de gusanos de seda: recoge los huevos depositados por las mariposas y los selecciona e incuba; alimenta los gusanillos y mantiene los viveros en condiciones; recoge los capullos y selecciona los más apropiados para la reproducción; seca, escoge y clasifica los capullos destinados a la venta; limpia y desinfecta los criaderos.
Sobreguarda	es el que, después de ejercer debidamente la categoría de guarda, demuestra poseer nociones de selvicultura y tiene a su cargo toda la zona que se le designe de la comarca del medio, así como la vigilancia de los guardas que trabajen a sus órdenes.
Tapador	es el encargado de tapar las cajas de productos, una vez llenas.
Taponero	es el encargado de elaborar o rebajar los tapones de corcho en máquinas automáticas, semiautomáticas o de esmeril a manubrio.
Tarugador	es quien, teniendo algún conocimiento de los tornos, debasta la madera.
Tractorista (serrerías)	es el operario que maneja los tractores para las operaciones de arrastre de troncos, carretillas de elevación, guías y palas cargadoras dentro de los locales de la propia industria. Si los trabajos se efectuasen fuera del recinto de la factoría, es necesario el permiso de conducir de 1.ª clase.

Título	Descripción
Tronzador mecánico	es el que maneja la motosierra para el apeo, tronzado y desramado del árbol. Sabrá manejar las cuñas y dirigir la caída de los árboles. Deberá conocer perfectamente el funcionamiento de la motosierra y su mantenimiento.
Trasegador y apilador	es el que en las bodegas de crianza de vinos, manejando envases de menos de 250 l. y según las costumbres bordelesas, realiza el traseigo de vinos de un envase a otro, y los coloca en las posturas tradicionales.
Timbrador	es el obrero que marca la fruta.
Troquelador	es el encargado de accionar el troquel automático o a pedal, en las industrias del corcho o madera.
Vaquero	es la persona que guarda y conduce al ganado vacuno a los pastos.

1.4. Condiciones de trabajo.

1.4.1. *Lugar donde se realiza.*

Podría parecernos, a primera vista, que la mayor parte de las ocupaciones dentro de las profesiones agrarias se realizan al aire libre; sin embargo, no es así. La mecanización del campo va en aumento reduciendo la mano de obra campesina. Esto, a su vez, unido a la mejora de materiales y productos utilizados en general, hace que la producción aumente. Así, el análisis, selección, almacenamiento y conservación de los productos obtenidos absorbe gran parte de la actividad de los trabajadores del campo profesional agrario en la actualidad.

Vemos, por lo tanto, que el trabajo hoy día, se lleva a cabo bien al aire libre, bien en recintos cerrados tales como el laboratorio, el almacén, la oficina, el taller o la fábrica, pudiendo un trabajador, en muchos casos, frecuentar dos o más de estos lugares dentro de la misma ocupación, como se indica en el apartado 1.4.1. del Cuadro n.º 24.

1.4.2. *Ambiente y relaciones humanas.*

En el apartado 1.4.2. del Cuadro n.º 24, se señala si una ocupación concreta se realiza individualmente, en cuyo caso el contacto humano es bajo o en grupo, con lo que el contacto humano se incrementa. La presen-

cia de un grupo de personas en un mismo recinto, que no están implicadas en una tarea común y que no cambian impresiones sobre el trabajo concreto a realizar, se considera como trabajo individual, aunque ocupen un lugar físico común.

Algunas ocupaciones, como se ve, pueden desarrollarse individualmente y en grupo dependiendo de las características y amplitud de la empresa.

1.4.3. Nivel de peligrosidad y riesgo físico.

El índice de peligrosidad de las ocupaciones del sector Agrario cae dentro de los niveles medio y alto en su mayoría, como se indica en el apartado 1.4.3. del Cuadro n.º 24. Comparándolo con las actividades de los otros nueve sectores, como figura en el Gráfico n.º 5, se observa que el mayor porcentaje de accidentados corresponde al sector de la construcción (19,9 %) seguido muy de cerca por el *sector agrario* (18,9 %).

A partir de las estadísticas de partes de accidente de trabajo y bajas por enfermedades profesionales, recibidos durante un año en las Delegaciones de Trabajo referente a la rama profesional agraria, tenemos los siguientes datos resumidos en el Cuadro n.º 23 ⁽³⁰⁾.

CUADRO N.º 23

ACCIDENTADOS EN BASE A LOS PARTES DE BAJA

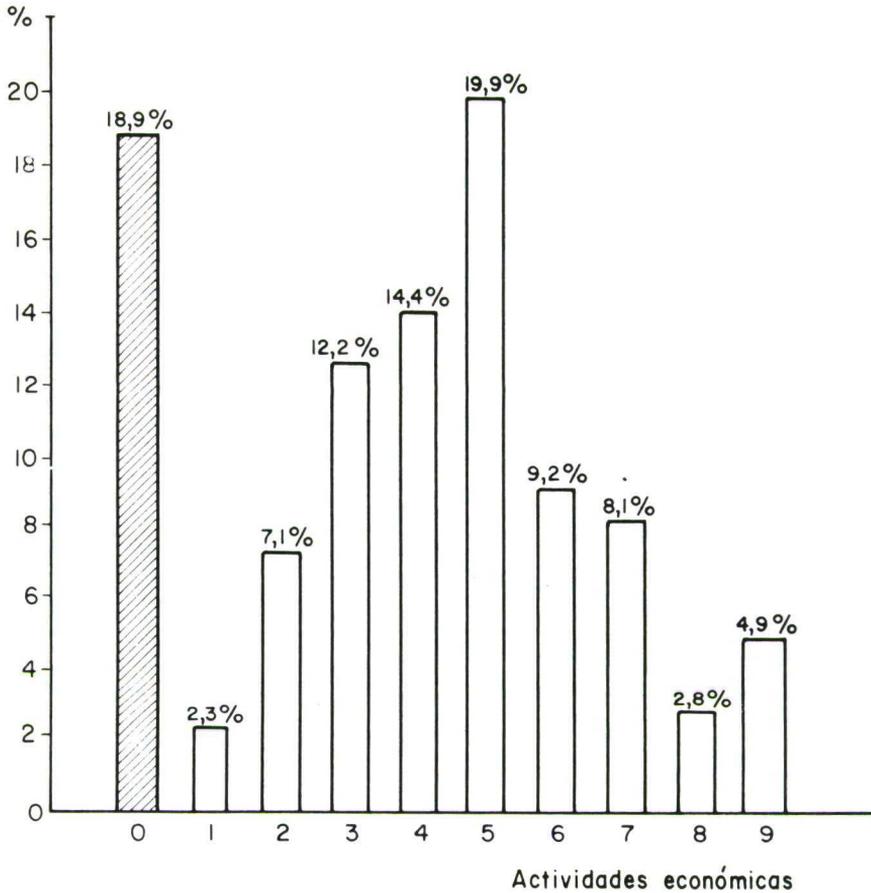
ACTIVIDAD ECONOMICA	GRAVES			TOTAL	MORTALES			TOTAL
	Accidentes		Enferm. prof.		Accidentes		Enferm. prof.	
	En el trabajo	In itinere			En el trabajo	In itinere		
Número de accidentados	2.204	384	137	2.725	314	71	1	386

TOTALES 3.111

(30) *Información Estadística*. Año 1978. Secretaría General Técnica. Ministerio de Trabajo. Subdirección General de Estudios. Sección de Estadística. Madrid, 1979.

GRAFICO N.º 5

PORCENTAJE DE ACCIDENTADOS



Clave de interpretación de las actividades económicas

- | | |
|---|----------------------------------|
| 0. Agrario. | 5. Construcción. |
| 1. Energía y agua. | 6. Comercio, hostelería. |
| 2. Extracción de metales. | 7. Transporte, comunicaciones. |
| 3. Industrias transformadoras de metales. | 8. Industrias financieras-banca. |
| 4. Industrias manufactureras. | 9. Otros servicios. |

Respecto al origen de los accidentes vemos que, los más frecuentes son los ocurridos durante el trabajo. Esto es debido a la utilización cada vez mayor de maquinaria agrícola ya que, en general, la máquina es la fuente de accidentes más común en cualquier actividad donde se utilice; también el empleo de pesticidas, tóxicos y abrasivos que pueden producir quemaduras, lesiones y problemas respiratorios si no están aplicados tomando las debidas precauciones.

En cuanto al número de enfermedades profesionales, a pesar de que es mucho más bajo que el de accidentes, resulta alarmantemente alto (61 %) en comparación con el resto de los sectores. Pero haciendo la salvedad de que este porcentaje engloba, no sólo la rama agrícola ganadera sino también la marítimo-pesquera.

1.4.4. *Nivel ocupacional.*

El nivel ocupacional de cada ocupación antes descrita, que da recogido en el apartado 1.4.4. del Cuadro n.º 24 que se ofrece a continuación, de acuerdo con las clasificaciones nacionales e internacionales.

Ocupaciones	1.4.1. Lugar					1.4.2. h
	A. libre	Almac.	Ofic. labor.	Fabr. taller	Recint. ganado	Baja
Almacenero		X	X			X
Arrastrador	X	X				X
Apicultor	X		X			X
Avicultor	X	X			X	X
Ayudante de taller ...				X		X
Basculero		X				X
Cablista	X					X
Cajonero		X		X		X
Clasificador, Embala- dor o Triador		X		X		X
Capaceador	X	X				X
Capataz de peones ..	X	X		X		X
Cargador	X	X		X		X
Carretero	X					X
Celador	X	X	X	X		X
Cocedor			X	X		X
Colmenero	X				X	X
Corredor en plaza ...	X	X		X		X
Cortador de papel - Empapelador		X				X
Dependiente		X		X		X
Embotellador o Enva- sador		X		X		X
Encajador o Embalador.		X		X		X
Encargado de almacén.		X				
Encorchador				X		X
Encolador		X		X		X
Escogedor o Igualador o Triador		X		X		X
Esmerilador				X		X

Contacto mano		1.4.3. Peligrosidad			1.4.4. Nivel ocupacional		
Alto	Alta	Media	Baja	Clave	C.N.O.	C.I.U.O.	
X			X	5	9-99-54.10	3-91.40	
		X		8	4-41.90.10	6-32.90	
		X				6-29.20	
X		X				6-12.60	
X			X	8	7-74	9-49.90	
X		X		8	2-99-57.16	3-91.50	
	X			8	8-73-90.10	9-72.90	
		X		8	8-61-90.16	9-71.50	
		X		8	8-61-90.16	9-71.55	
		X		9	8-81-60.10	9-71.45	
X			X	8	8-99-20.03	9-99.10	
		X		8	8-81-40.10	9-71.30	
		X		8	6-42-20.20	9-86.20	
			X	5	2-99	3-91	
X	X			8	7-74-15.10	9-49.90	
X	X						
		X		5	3-11-40.30	4-42.20	
		X		9	8-61	9-71.90	
X			X	8	3-31-40.20	4-51.30	
		X		8	8-61-20.40	9-71.55	
		X		8	8-61-90.16	9-71.50	
X			X	8	8-61-90.04	9-71.50	
		X		8	8-61-30.60	9-71.55	
			X	8	7-74	9-49.90	
			X	8	7-74-10.20	9-49.90	
		X		8	7-74-90.20	9-49.90	

Ocupaciones	1.4.1. Lugar					1.4.2. h
	A. libre	Almac.	Ofic. labor.	Fabr. taller	Recint. ganado	Baja
Esquilador	X				X	X
Estibador				X		X
Estrujador a mano ...				X		X
Etiquetador		X		X		X
Filtrador		X		X		X
Fogonero				X		X
Ganchero	X					X
Gaseador				X		X
Guarda jurado-Vigilante	X	X		X	X	X
Hermanador de cuadros		X		X		X
Hervidor-raspador ...				X		X
Higienizador de leche.			X	X		X
Lacador				X		X
Lavacoches-engrasador	X			X		X
Listero-pagador		X	X	X		X
Maquinista	X	X		X		X
Marcador				X		X
Matarife		X			X	X
Medidor de serrerías.	X	X		X		X
Molturador				X		X
Muñidor				X		X
Museletero				X		X
Operario de cámaras frigoríficas		X		X		X
Operario de colas y crines	X			X	X	X
Operario de incubadoras					X	X

Contacto mano		1.4.3. Peligrosidad			1.4.4. Nivel ocupacional		
Alto	Alta	Media	Baja	Clave	C.N.O.	C.I.U.O.	
		X				6-24.30	
		X		9	8-81-60.30	9-71.45	
X			X	8	8-24-50.35	7-78.50	
X		X		8	8-61-90.28	9-71.60	
X		X		8	8-24-90.60	7-78.90	
	X			8	8-71-80.10	9-69.30	
X		X				6-31.40	
	X			8	8-24-90.20	7-98.90	
	X			9	9-09-40.15	5-89.40	
X			X	8	7-74-26.20	9-49.90	
	X			8	7-74-15.10	9-49.90	
	X			8	8-27-20.30	7-75.20	
			X	8	7-74	9-49.90	
		X		8	8-99-20.30	9-99.10	
			X	5	2-99-90.38	3-93.30	
	X				7-74-24.30		
				8	7-74-24.40	9-49.90	
		X		8	7-74-26.50	9-49.90	
X	X			7	8-26-20.10	7-73.20	
X		X		8	7-73-15.40	6-31.19	
		X		8	8-21	7-71.90	
X			X	8	8-26-40.10	7-73.90	
	X			8	8-24-90.40	9-71	
		X		9	8-81	9-71	
			X	8	8-26-90-20	7-73.90	
		X		9	8-81	9-71	

Ocupaciones	1.4.1. Lugar					1.4.2. hu
	A. libre	Almac.	Ofic. labor.	Fabr. taller	Recint. ganado	Bajo
Ordenanza		X	X	X		
Parafinador				X		X
Pastor	X				X	X
Pesador de lonja		X				X
Pisador		X				X
Podador	X					X
Porquero	X				X	X
Prensador				X		X
Preparador de caldos y jarabes			X	X		X
Promotor de ventas.	X	X	X			
Recolector de astas, pezuñas, pieles y cueros		X			X	X
Repartidor	X	X		X		X
Ribeteador				X		
Sangrador de árboles.	X					X
Sericicultor	X				X	X
Sobreguarda	X					
Tapador		X		X		X
Taponero				X		X
Tarugador				X		X
Tractorista (serrerías).	X	X		X		X
Tronzador mecánico.	X					X
Trasegador y apilador.		X		X		X
Timbrador		X		X		X
Troquelador				X		X
Vaquero	X				X	X

Contacto mano		1.4.3. Peligrosidad			1.4.4. Nivel ocupacional		
	Alto	Alta	Media	Baja	Clave	C.N.O.	C.I.U.O.
	X			X	9	2-99-90.40	3-99.90
		X			8	7-74	9-49.90
				X			6-24.30
			X		8	2-99-57.42	3-91.50
X			X		8	8-24-50.45	7-78.50
	X				8	4-11-10.74	6-27.30
			X				6-24.40
	X				8	7-74-22.30	9-49.90
		X			8	8-27-30.20	7-75.90
X			X		5	3-21-20.10	4-32.20
				X	8	8-26-90.10	7-73-90
X			X		9	3-23-30.30	4-52.90
			X				6-29.40
				X			6-29.30
X			X		8	4-41-80.70	6-32.90
	X				8	8-61-60.60	9-71.50
	X				8	7-74-24.70	9-49.90
			X		8	7-79-90	8-19.90
	X				8	8-72	9-73
X	X				8	4-41-40.20	6-3.20
			X	X	8	8-24-50.51	7-78.90
				X	9	8-61-70.40	9-71.90
	X				8	7-74-40.20	9-49.90
			X				6-25.10

2. CONDICIONES PERSONALES.

2.1. Area intelectual.

Para desarrollar este campo de profesiones agrarias es suficiente, en general, una inteligencia normal acompañada de un buen sentido práctico. En cuanto al nivel de atención, se requiere ser buen observador.

Para la especialidad de mecánica agraria, debe destacar entre las aptitudes diferenciales la de razonamiento mecánico y para la especialidad de economía rural las aptitudes numéricas. Pero, en ningún caso, se requiere sobrepasar un nivel medio de inteligencia general.

2.2. Area de personalidad.

Encuentra una mayor satisfacción en el ejercicio de las profesiones agrarias, la personalidad de orientación realista; es decir, la que posee una tendencia al dinamismo, a la ejercitación manual y al desarrollo de la fuerza física en ambientes al aire libre en contraposición a las profesiones de carácter más sedentario.

2.3. Intereses profesionales.

Las profesiones agrarias requieren un interés marcado por todo lo que se relaciona con la naturaleza; en los cuestionarios de intereses profesionales viene dado por el factor «Aire Libre» y «Biológico». Además de estos dos factores, para la especialidad de mecánica agraria, debe añadirse el «Aplicado» y para economía rural el «Económico» y el «Numérico».

2.4. Características fisiológicas.

La mayoría de las ocupaciones del Campo Agrario requieren andar, agacharse, permanecer en pie y a la intemperie, resistir variaciones climatológicas, llevar pesos y utilizar herramientas pesadas. Es necesario, por lo tanto, tener una buena habilidad motriz, sin que se requiera un alto nivel de precisión; no tener ningún defecto físico que impida la movilidad del cuerpo, exceptuando las ocupaciones sedentarias de clasificación y embalaje, llevadas a cabo en el almacén; en general, gozar de buena salud y tener un nivel alto de resistencia al esfuerzo continuado y un buen desarrollo muscular.

3. NIVELES EDUCATIVOS.

A las ochenta ocupaciones descritas anteriormente se puede acceder sin más titulación que la de Graduado Escolar o el Certificado de Escolaridad. Sin embargo, es obvio que muchas de las ocupaciones no se pueden ejercer sin un tiempo previo de experiencia o aprendizaje. Con frecuencia, las empresas organizan sus propios cursillos, otorgando diplomas que promocionan a sus empleados a nivel interno. El Instituto Nacional de Empleo (INEM), a través de los Centros de Formación Profesional y Social (SEAF-PPO) organiza cada año una serie de cursos de especialización dentro del sector agrario.

En la actualidad, la explotación agraria está en período de transformación y, cada vez más, se exige un nivel de preparación mayor. Ofrecemos, a continuación, una descripción de las especialidades de la rama profesional agraria de Formación Profesional de 1.º y 2.º grados, y las materias fundamentales correspondientes al área de conocimientos técnicos y prácticos.

3.1. Formación Profesional de Primer Grado: Rama Agraria.

Dentro de la Rama Profesional Agraria, en Formación Profesional de Primer Grado, existen las siguientes profesiones:

- Explotaciones agropecuarias.
- Explotaciones agrícolas extensivas.
- Explotaciones agrícolas intensivas.
- Explotaciones Ganaderas sin tierra.
- Forestal.
- Mecánica agrícola.
- Economía familiar rural.

Las asignaturas del área Formativa Común son iguales para todas las especialidades; sin embargo, en las áreas de Ciencias Aplicadas y de Conocimientos Técnicos y Prácticos, los planes de estudio varían de una especialidad a otra. La distribución horaria de estas asignaturas puede encontrarse en las Orientaciones Generales.

El título de Técnico Auxiliar permite el acceso a ocupaciones más especializadas en la línea de las especialidades antes enumeradas.

3.2. Formación Profesional de Segundo Grado. Régimen Enseñanzas Especializadas. Rama Agraria.

La Formación Profesional de 2.º Grado de la Rama Agraria se imparte en régimen de Enseñanzas Especializadas, con una duración de tres años ⁽³¹⁾. Ofrece las siguientes especialidades:

- Mecanización agraria.
- Explotación forestal.
- Explotación hortofrutícola.
- Explotación agropecuaria.
- Viticultura y enotecnia ⁽³²⁾.

Existen en esta rama, dentro de la F.P. 2, determinadas especialidades experimentales que, con carácter provisional, se imparten en Centros autorizados. Dichas especialidades se cursan en régimen de Enseñanzas Especializadas. Son las siguientes ^(32 bis):

- (a) Administración y Gestión de Empresas Agrarias.
- (b) Gobierno y Administración de Servicios Comunitarios.
- (c) Dirección y Gestión de Empresas Agrarias.
- (d) Conservería Vegetal.
- (e) Jardinería.

4. OTROS ESTUDIOS.

4.1. Capacitación Agraria.

Para ingresar en las Escuelas de Capacitación Agraria, de las cuales existen actualmente cincuenta y seis en poblaciones diversas, es necesario tener una edad comprendida entre los 16 y 30 años, hay que superar una prueba sobre conocimientos de Lengua Española y Matemáticas a nivel de Enseñanza Básica y nociones de Agricultura.

El contenido de estas enseñanzas figura en el Cuadro n.º 25.

(31) Los contenidos de los programas de estudio puede encontrarse en la Orden Ministerial 13-VII-74 («B. O. del M.E.C.», agosto 1974, ref. 415).

(32) Los cuestionarios específicos de esta especialidad pueden verse en el «B.O.E.» de 2-XI-1977 (O. M. de 12 de septiembre de 1977).

(32 bis) (a) (b) B.O.M. XII, 1977; (c) B.O.M. XI-1977; (d) B.O.M. V-1978; (e) B.O.M. VII-1979.

APRENDIZAJE AGRARIO. — Comprenderá un mínimo de 1.000 horas de actividades formativas y se desarrollará, cuando menos, a lo largo de un ciclo de producción.

CAPACITACION. — Catorce especialidades, con materias propias de las mismas y duración que se indica:

- Capataz Agrícola en general (Jefe de Explotación): cuatrocientos días lectivos como mínimo.
- Especialidad Avicultura: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Bodeguero y Viticultor: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Cinegética y Conservación de la Naturaleza: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Conservería: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Explotación Forestal: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Forestal: trescientos días lectivos como mínimo.
- Especialidad Ganadera: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Horticultura Intensiva: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Hortofruticultora: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Industrias Lácteas: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Industrias Oleaginosas: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Jardinería: cuatrocientos días lectivos como mínimo.
- Especialidad Mecánico Agrícola: doscientos veinte días lectivos como mínimo.
- Especialidad Plagas: doscientos veinte días lectivos como mínimo.

Existe una especialidad dirigida a la juventud femenina equivalente a la de Capataz Agrícola y que se denomina Instructora Diplomada Rural ⁽³³⁾.

El título que se obtiene es el Diploma de Capataz Agrícola en la especialidad de que se trata.

Los que estén en posesión del Diploma Oficial de Capataz Agrícola podrán acceder a los estudios de Formación Profesional de Segundo Grado ⁽³⁴⁾.

Quienes posean el Diploma Oficial de Capataz Agrícola en alguna de las especialidades: «Agrícola en general» (Jefe de Explotación), «Forestal», «Jardinería» o «Instructora Diplomada Rural», podrán acceder al Segundo Grado de Formación Profesional de la rama Agraria, por el régimen de Enseñanzas Especializadas, cursando las materias siguientes con el horario semanal que se indica en el Cuadro n.º 26 ⁽³⁵⁾.

(33) Regulada en el D. de 13 de noviembre de 1953 y O. M. de 27 de julio de 1954.

(34) D. 707/1976, de 5 de marzo («B.O.E.» 12 de abril), disposición transitoria tercera, apartado b.

(35) O. M. de 28 de junio de 1979 («B.O.E.» 17 de julio de 1979).

CUADRO N.º 26

	Primer Curso	Segundo Curso
Lengua Española	2 (2.º)	1 (3.º)
Idioma moderno	4 (1.º y 2.º)	2 (3.º)
Formación humanística	2 (2.º)	2 (3.º)
Educación físico-deportiva	1 (2.º)	1 (3.º)
Matemáticas	2 (2.º)	2 (3.º)
Física y Química	2 (2.º)	—
Ciencias de la Naturaleza	—	3 (3.º)
Tecnología	4 (2.º)	3 (3.º)
Prácticas	6 (2.º)	6 (3.º)
Tecnología de expresión gráfica	—	3 (3.º)
Seguridad e Higiene	—	1 (3.º)
Organización empresarial y Legislación	—	4 (2.º y 3.º)
Formación religiosa	1 (2.º)	1 (3.º)

Quienes posean el Diploma Oficial de Capataz Agrícola en alguna de sus especialidades podrán también acceder al Segundo Grado de Formación Profesional por el régimen de Enseñanzas Especializadas, cursando para sus diversas ramas, con la excepción contemplada antes las materias establecidas para los Oficiales industriales ⁽³⁶⁾.

4.2. Extensión Agraria.

El Servicio de Extensión Agraria, que actúa permanentemente en las comunidades rurales, posee en la actualidad 74 agencias provinciales y 759 comarcales. Estos servicios colaboran en las enseñanzas profesionales agrarias que se imparten en los Centros de Formación Profesional (en colaboración con el M.E.) y en las Escuelas de Capacitación Agrícola.

Pero lo que interesa reseñar ahora son las actividades y cursos de Formación y Promoción que, organizados por la Dirección General de Capacitación y Extensión Agraria del Ministerio de Agricultura, desarrollan estos Servicios Provinciales y Comarcales de Extensión Agraria, a los que hay que dirigirse para informarse de los mismos. Estas enseñanzas tienen por finalidad:

- Mejorar las explotaciones agrícolas.
- Formar y capacitar a la juventud rural.
- Mejorar la calidad de vida de la familia rural.
- Desarrollar las comunidades rurales.

(36) O. M. de 5 de diciembre de 1975 («B.O.E.» del 11) y O. M. de 28 de junio de 1979 («B.O.E.» 17 de julio de 1979).

4.3. Centros de Promoción Profesional y Social (P.P.S.).

Estos Centros, dependientes del SEAF-PPO e integrados en la actualidad en el Instituto Nacional de Empleo (INEM) programan todos los años Cursos intensivos cuyo contenido es, fundamentalmente, práctico. Están dirigidos a hombres y mujeres mayores de 18 años y también 16, según los cursos.

Existen Centros fijos y otros móviles que se ubican en aquellas localidades donde se solicita en función de una demanda. La enseñanza es gratuita y para los centros fijos que cuentan con internado (Ciudad Real, Linares, Marbella y Salamanca) puede solicitarse una beca de residencia.

La duración de los cursos oscila entre uno y diez meses y se desarrollan en horarios de mañana o de tarde.

Los Centros que en 1979 impartieron estas enseñanzas estaban ubicados o dependían de las siguientes localidades: Alicante, Barcelona, El Ferrol, Granada, Jerez de la Frontera, Burgos, Ciudad Real, Linares, Madrid (3), Marbella, Orense, Pamplona, Salamanca, San Feliú de Llobregat, Santiago de Compostela, Sestao, Talavera de la Reina, Torrelavega, Valladolid, Vigo y Vitoria.

Sólo a título indicativo se menciona que, en 1979, se desarrollaron en diversas localidades de Alicante, cursos entre dos y cuatro y medio meses de duración en las siguientes especialidades agrícolas:

- Tractorista.
- Horticultura.
- Cultivo de agríos.
- Cultivo de almendro.
- Ganadería.
- Promoción de la Mujer Rural.

En Burgos, en 1980, se desarrollaron cursos de:

- Cultivo de Regadío.
- Tractorista manipulador.
- Hortifructicultura.

5. PERSPECTIVAS DE COLOCACION.

5.1. Población activa agraria.

La población activa de un sector en comparación con la población activa total, así como su evolución en los últimos años, son un índice del estado de dicha profesión en el mercado de trabajo y de sus perspectivas.

La población activa dedicada hoy a la Agricultura es mucho menor que la dedicada a la Industria y a los Servicios. Por otra parte, como puede observarse en el Cuadro n.º 27, dicha población activa ha ido descendiendo a lo largo de estos últimos años, suponiendo, en 1979, un 18 % del total de la población activa española. De estos 2.421.000 de trabajadores, la cuarta parte, aproximadamente, corresponde a mujeres.

CUADRO N.º 27

POBLACION ACTIVA POR RAMAS DE ACTIVIDAD ECONOMICA (•) (37)

Ramas de actividad	1974 (%)	1975 (%)	1976 (%)	1977 (%)	1978 (%)	1979 (*) (%)
Población activa total	13.453,3	13.413,9	13.357,7	13.391,9	13.310	13.169,2
Agricultura	3.059,9 (23%)	2.901,7 (22%)	2.783,6 (21%)	2.658,9 (20%)	2.540,5 (19%)	2.421,9 (18%)
Industria	3.573,7 (26%)	3.679,1 (27%)	3.548,3 (27%)	3.552,5 (26%)	3.518,1 (27%)	3.480 (27%)
Construcción	1.343 (10%)	1.424,4 (11%)	1.365,7 (10%)	1.402,3 (10%)	1.362,8 (10%)	1.360,3 (10%)
Servicios	5.329,2 (40%)	5.258,6 (39%)	5.403 (40%)	5.451,3 (41%)	5.465,6 (41%)	5.483,7 (42%)
No clasificables	147,7 (1%)	150,1 (1%)	256,9 (2%)	326,9 (3%)	423,7 (3%)	423,4 (3%)

(•) En miles de personas y referidas al cuarto trimestre de cada año.

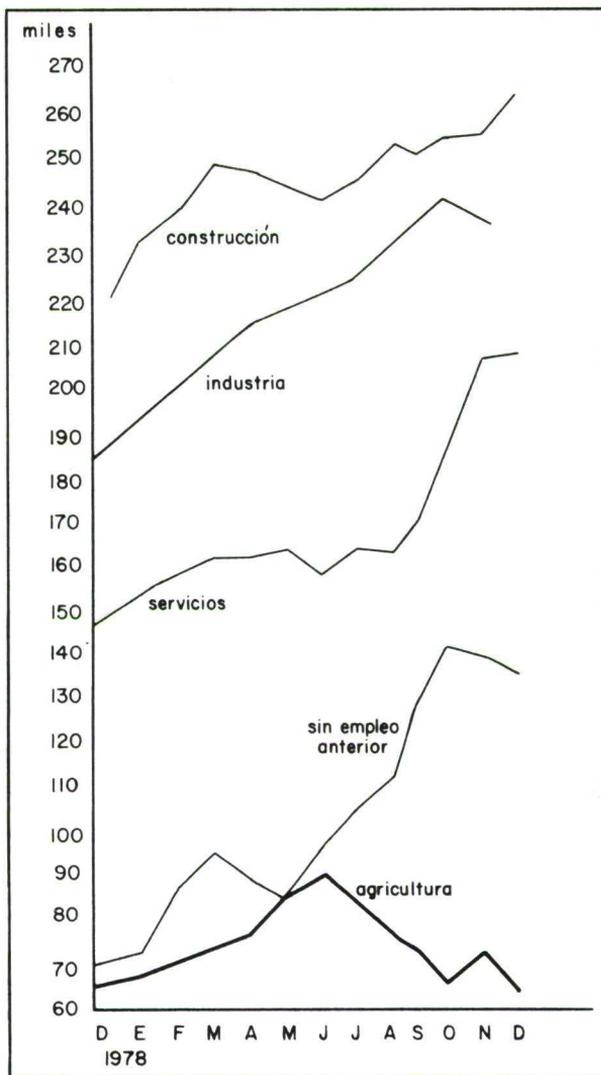
(*) Referido al segundo trimestre del año.

(37) *Boletín Mensual de Estadística*, n.º 415/416. Julio-agosto, 1979. Ministerio de Economía. Instituto Nacional de Estadística.

5.2. Estabilidad en el empleo.

Si comprendemos la evolución del desempleo de los sectores principales de la economía, como se indica en el Gráfico n.º 6, vemos como la agricultura ofrece el índice menor, observándose también cuáles son los meses de máximo desempleo a lo largo del año ⁽³⁸⁾

GRAFICO N.º 6



(38) Coyuntura laboral. Ministerio de Trabajo. Boletín de Información, XII-1978.

En el Cuadro n.º 28 puede también observarse cómo el sector Agricultura ofrece un nivel de paro de un 6,5 %, bastante inferior al que tiene el sector de la Construcción (28 %) o el de la Industria (25,9 %).

En cuanto a la evolución del paro parece haberse estabilizado en este sector mientras va en crecimiento en los demás. Este dato debe tenerse en cuenta a la hora de decidir un cambio de ocupación de un sector a otro por parte del personal no cualificado, o al trasladarse del campo a la ciudad en busca de trabajo, sin dejar de ponderar, naturalmente, el resto de los factores.

CUADRO N.º 28

PARO REGISTRADO, CLASIFICADO POR ACTIVIDADES ECONOMICAS ⁽³⁹⁾

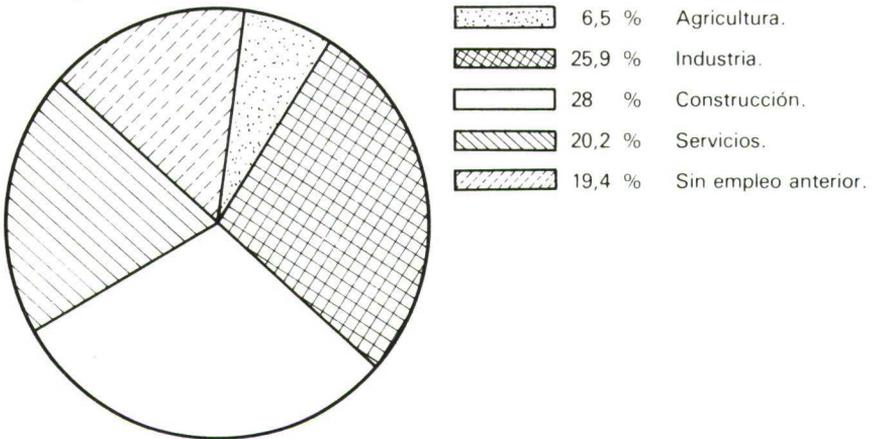
0	Agricultura, ganadería, silvicultura, pesca.	68.675	6,44 %	AGRICULTURA
1	Energía y agua	5.104	0,48 %	INDUSTRIA
2	Químicas, mineras	23.167	2,18 %	
3	Transformación metales	100.161	9,40 %	
4	Otras manufacturas	147.509	13,84 %	CONSTRUCCION
5	Construcción	298.881	28,05 %	
6	Comercio, hostelería, reparaciones	110.281	10,34 %	SERVICIOS
7	Transportes, comunicaciones	25.481	2,39 %	
8	Seguros, financieras	22.783	2,14 %	
9	Otros servicios	57.233	5,37 %	SIN EMPLEO ANTERIOR
X	Sin empleo anterior	206.400	19,37 %	

TOTAL 1.065.625

(39) *Estadística del Empleo*. Agosto, 1979. Instituto Nacional de Empleo. Ministerio de Trabajo.

GRAFICO N.º 7

NIVEL DE PARO



Otro dato significativo es que el porcentaje de trabajadores agrícolas aumenta considerablemente cuanto menor es el nivel de especialización académica, lo mismo para hombres que para mujeres. El número mayor de trabajadores corresponde a los no cualificados, es decir, a los que no poseen ningún título posterior a la Enseñanza General Básica, ni cualquier diploma de especialización, a pesar de que tengan una profunda experiencia en su campo e, incluso, estén en algún puesto de responsabilidad alcanzado por mérito propio.

En cuanto a la clasificación por condición laboral los siguientes datos obtenidos a partir de un total de 987.974 trabajadores por cuenta ajena ofrecen esta situación ⁽⁴⁰⁾.

	Porcentaje sobre el total de trabajadores censados
Trabajadores fijos	21,41 %
Trabajadores eventuales	78,59 %

Los trabajadores eventuales ocupan el 78,59 %, hecho que se explica fácilmente al analizar el alto nivel de subempleo existente en las profesiones agrarias, dada la variabilidad de la producción en el sector primario.

(40) *Agricultura y Sociedad*. Octubre-diciembre, 1976. Pág. 149.

5.3. Índice de salarios.

Los salarios medios del agricultor se mantienen constantemente los más bajos en comparación con el resto de los salarios de cualquier otro trabajador, situándose muy por debajo de la media del salario del conjunto nacional.

En el Cuadro n.º 29 puede observarse la evolución del índice general de salarios durante los últimos años y el importe de los salarios medios nacionales para diferentes categorías laborales dentro del sector agrícola.

CUADRO N.º 29

SALARIOS EN AGRICULTURA Salarios medios nacionales ⁽⁴¹⁾

Año Mes	Índice general 1964 = 100	Categorías laborales. Pesetas/jornal					
		Obrero fijo (1)	Obrero event. (1)	Tract.	Regador y hort. (1)	Pastor	Vaquero o porquero
1974. Media mensual ...	376,2	335,84	402,50	435,62	..	378,27	371,90
1975. » ...	439	392,79	466,15	506,22	..	444,87	434,15
1976. » ...	550,6	438,18	600,01	622,17	..	561,72	546,51
1977. » (2) ...	128,4	649,93	769,21	734,55	..	706,06	695,48
1978. » ...	162,5	802,72	989,21	909,40	..	869,20	828,32
1978. Agosto	171,6	821,61	1.058,94	933,45	..	880,92	834,30
Septiembre	172,2	834,01	1.058,94	940,84	..	899,29	846,67
Octubre	174,9	839,37	1.080,27	943,06	..	907,43	855,14
Noviembre	176,8	861,01	1.078,05	993,68	..	954,83	891,02
Diciembre	178,9	872,84	1.092,85	998,32	..	951,81	897,63
1979. Enero	178,8	872,67	1.088,70	1.009,09	..	963,48	904,40
Febrero	181,9	885,08	1.104,27	1.048,71	..	972,99	912,54
Marzo	183,1	905,51	1.108,58	1.046,30	..	986,02	930,75
Abril	183,7	906,50	1.108,58	1.059,72	..	1.002,40	956,91
Mayo	183,9	908,23	1.106,56	1.067,70	..	1.022,25	963,28
Junio	187,3	918,09	1.136,42	1.057,37	..	1.023,44	972,33
Julio	191,4	936,44	1.165,40	1.072,60	..	1.045,04	979,52
Agosto	193,1	947,47	1.166,81	1.114,42	..	1.075,56	1.005,10

(1) Estas tres categorías se han englobado desde enero de 1974 en las llamadas «Peones para trabajos diversos», distinguiendo solamente en «fijos» y «eventuales».

(2) Desde enero de 1977 los índices tienen como base año 1976 = 100.

(41) *Boletín Mensual de Estadística*, n.º 417/418. Septiembre-octubre, 1979. I.N.E. Ministerio de Economía.

5.4. Perspectivas de Puestos de Trabajo.

Los datos más recientes del Ministerio de Trabajo sobre nuevos puestos, obtenidos de las distintas Delegaciones y que están relacionados con la rama de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca, están recogidos en el Cuadro n.º 30.

CUADRO N.º 30

NUEVOS PUESTOS DE TRABAJO ⁽⁴²⁾

Nuevos puestos de trabajo	Puestos calificados		Puestos no calificados		Totales
	Varones	Mujeres	Varones	Mujeres	
TOTAL GENERAL	117.119 (●) 54 %	25.034 (●) 11 %	65.296 (●) 30 %	10.201 (●) 5 %	217.650 100 %
Agricultura, ganadería	1.102 (●) 0,94% (*) 42 %	241 (●) 0,96% (*) 9 %	1.102 (●) 1,69% (*) 42 %	189 (●) 1,85% (*) 7 %	2.634 (●) 1,2 % (*) 100 %

(●) Porcentaje sobre el total de nuevos puestos de trabajo.

(*) Porcentaje sobre el total de cada sector correspondiente.

De estos datos pueden obtenerse las siguientes conclusiones:

- Se trata del campo profesional que ha creado menos puestos de trabajo (2.634 — 1,2 %) sólo superado por el sector de la Energía y agua (0,3 %).
- Se han creado casi el mismo número de puestos calificados que no calificados, tanto para varones como mujeres.
- El número de puestos para varones (2.204 — 84 %) es muy superior al creado para mujeres (430 — 16 %).

La afirmación de que el sector Agrario presenta unos índices de estabilidad general mayores que el resto de los sectores de las actividades económicas tiene su aspecto positivo y también su aspecto negativo, ya que supone que, por lo menos en los diez últimos años, es un sector en el que no existen profesiones en expansión. La mecanización del campo exige una mayor mano de obra en cuanto al manejo de la máquina, pero este mismo hecho disminuye el peonaje en otro tipo de ocupaciones, haciendo que la población activa agraria vaya disminuyendo lentamente. Si observamos los datos sobre edades de los trabajadores agrícolas, vemos que la gran mayoría, un 62 %, superan los 40 años, lo mismo de hombres que de mujeres.

(42) *Puestos de Trabajo*. Información Estadística. Ministerio de Trabajo. Secretaría General Técnica. Madrid, 1979.

Si a esto añadimos que, aproximadamente, un 7 % superan los 60 años ⁽⁴³⁾, vemos que la población activa agraria no es una población joven. Parece más bien una población en la que los mismos trabajadores se han ido manteniendo a lo largo de los años. Si consideramos, además, que la gran mayoría pertenece a la categoría de personal no cualificado, como hemos visto anteriormente, y que, por lo tanto, podría emplear a cualquier persona por encima de los 15 años, vemos que las causas por las que la población joven no se suma al campo, proceden del bajo grado de desarrollo del mismo.

CLASIFICACION POR EDADES ⁽⁴⁴⁾

	Hombres	Mujeres	Totales	% sobre total general
Menores de 25 años	76.787	11.919	88.706	8,95
De 26 a 40 años	264.403	23.392	287.795	29,14
De más de 41 años	547.490	63.983	611.473	61,91
TOTAL GENERAL	888.680	99.294	987.974	100,00

Las perspectivas de colocación en el Campo Profesional Agrario exigen un cambio en la política agraria. Hasta que tal cambio ocurra, el orientador profesional puede considerar la situación de empleo en este sector con un nivel de crecimiento nulo.

Según los estudios de la División de Planificación y Evaluación del I.N.E.M. ⁽⁴⁵⁾ se calcula que las necesidades de mano de obra cualificada experimentarán un incremento medio anual próximo al 3 % durante el próximo trienio (1979-81). Este porcentaje podría aumentar de prosperar las negociaciones para la incorporación de España en la C.E.E.

Por otro lado, la evaluación total de necesidades de empleo agrario para finales de 1980, es de 1.700.000 trabajadores, según los estudios citados, y como la proyección de población activa agraria para dicha fecha es de 2.300.000 trabajadores activos aproximadamente, puede inferirse que el excedente potencial de mano de obra estará en torno a los 600.000 trabajadores que habría que canalizarlos hacia otros sectores.

(43) *Agricultura y Sanidad*. Octubre-diciembre, 1976, Pág. 158.

(44) Censo Electoral de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos. 1975.

(45) *Requerimientos de Empleo y F. P. de Trabajadores*. I.N.E.M. Ministerio de Trabajo. 1979.

5.5. Aspectos geográficos.

Dentro de la producción total agraria, es importante analizar su distribución aproximada por zonas geográficas y por las aportaciones de los distintos subsectores durante un año. La rama Agraria incluye tres subsectores distintos: agricultura, ganadería y explotación forestal para las cuales hace falta una preparación distinta; como su nivel de producción varía de zona a zona de la Península, esto debe tenerse en cuenta como factor decisivo en la orientación.

Dentro del subsector agricultura, las zonas de mayor producción corresponden al Centro y Este de la Península y Andalucía Occidental; la producción ganadera mayor corresponde al Norte y Noroeste; y la forestal al Norte, Galicia, región del Duero y Centro. Extremadura, Andalucía Oriental y Canarias aparecen constantemente como las zonas más bajas de producción. El Norte, a pesar de ser muy bajo en explotación agrícola, tiene, sin embargo, la mayor riqueza forestal del país.

No analizamos aquí las causas por las que la producción esté distribuida de esta manera, ni la posibilidad de incrementarla en ciertos sectores. El orientador profesional debe atenerse a los datos objetivos del mercado de trabajo para ayudar a la decisión de sus orientados.

CAPITULO IV

SUGERENCIAS PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE INFORMACION PROFESIONAL

1. PAUTAS DE ACCION SOBRE ACTIVIDADES DE INFORMACION PROFESIONAL.

A través de estas publicaciones se pretende ofrecer a los especialistas en Orientación Escolar (psicólogos, pedagogos y profesores-tutores) datos informativos que faciliten su acción orientadora en el aspecto vocacional. Para poder llevar a cabo una Orientación Profesional acertada es preciso recopilar, previamente, una serie de datos que abarquen:

- Un conocimiento lo más exhaustivo posible del sujeto: inteligencia, actitudes, intereses y preferencias profesionales, rendimiento académico, nivel socio-cultural, posibilidades económicas, rasgos de personalidad, características fisiológicas, sensoriales, etc.
- Un conocimiento preciso de los diferentes niveles educativos inmediatos a la E.G.B., B.U.P., F.P. y otros estudios: Contenidos específicos, planes de estudio, centros donde pueden llevarse a cabo, duración de dichos estudios, titulaciones que se obtienen con ellos, interrelaciones entre los distintos niveles educativos, tipo de formación que ofrecen, hacia qué especialización profesional conducen... etcétera.
- Un conocimiento profundo del mundo de las profesiones: Determinación de los sectores profesionales, especialidades dentro de cada campo profesional, características personales que requieren condiciones de trabajo, nivel ocupacional, perspectivas de colocación a nivel general y a nivel regional, estabilidad en el empleo, remuneración económica, nivel de peligrosidad, etc.

La recogida de estos datos requiere cierta sistematización. A modo indicativo, exponemos a continuación un modelo de PASOS A SEGUIR. En él hemos enclavado los diferentes pasos dentro de tres grandes bloques que corresponden a las tres funciones fundamentales del proceso de Orientación: Diagnóstico, Información y Consejo.

A. DIAGNOSTICO.

Para conseguir que el alumno se oriente hacia un tipo de profesión que le permita un grado satisfactorio de autorrealización, es preciso conocer previamente sus capacidades y limitaciones.

- 1.^{er} PASO Determinación del nivel socio-económico y cultural del alumno. Estudiar las circunstancias personales y económicas en relación con la continuidad o la no continuidad de estudios en niveles educativos superiores.
- 2.^o PASO Recopilación de datos psicopedagógicos, bien a través de información ofrecida por personal especializado o mediante información recogida por parte del maestro a través de técnicas de observación sistemática, datos de evaluación, entrevistas, etc... Dichos datos estarán referidos a:
- Inteligencia y aptitudes diferenciales.
 - Rendimiento académico y capacidad de aprendizaje.
 - Rasgos temperamentales y de personalidad.
 - Intereses y preferencias profesionales.
 - Etc.
- 3.^{er} PASO Recopilación, si es posible, de datos referentes a las características fisiológicas del alumno que nos permitan determinar, a grandes rasgos, sus capacidades y limitaciones físicas. Conviene analizar:
- Su salud en general.
 - Su fortaleza física.
 - Sus capacidades sensoriales (sobre todo vista y oído).

B. INFORMACION.

Consideramos conveniente que la Información Profesional se lleve a cabo en forma GRUPAL. Esta Información grupal estará dirigida hacia dos sectores fundamentales:

- Información Profesional dirigida a alumnos.
- Información Profesional dirigida a padres.

- 1.^{er} PASO Recopilación de información sobre los diferentes tipos de estudios que pueden cursarse en el ambiente próximo (localidad, provincia), con la titulación obtenida al finalizar la E.G.B. (Graduado Escolar o Certificado de Escol-

ridad). Para ello, se analizarán cada uno de los niveles educativos inmediatos a la E.G.B.: F.P.1, F.P.2, B.U.P. y otros estudios, determinando:

- Condiciones de ingreso.
- Centros donde se impartan.
- Cuestionarios y planes de estudio.
- Especialidades que comprenden.
- Salidas profesionales a las que van dirigidos.
- Interrelaciones entre los diferentes niveles educativos.
- Etc.

Para realizar este paso el profesor-tutor debe tener en cuenta los datos que se ofrecen en el presente documento, así como aquellos otros de la misma índole, que pueda localizar, completados con la lista de los centros escolares que impartan estudios posteriores a la E.G.B. dentro de la localidad y provincia. Especialmente se debe reseñar el tipo de centro, domicilio, número de puestos escolares, especialidades establecidas, forma de solicitar el ingreso, posibles becas, etc...

2.º PASO Conocimiento de las profesiones, especialmente de aquellas de mayor incidencia en el ámbito provincial. Es conveniente abordarlo en tres fases sucesivas:

1.º Charla y coloquio, dirigido por el profesor en donde:

- se describa a grandes rasgos los campos profesionales sometidos a estudio.
- se determine aquellos aspectos fundamentales que el alumno deberá investigar.
- se ofrezca a los alumnos: material, fuentes bibliográficas, direcciones de interés, etc...

2.º Elaboración: los alumnos divididos en equipos de trabajo, realizarán un estudio analítico comparativo del grupo de profesiones asignado. Conviene que los equipos estén constituidos por cuatro o cinco alumnos. Este estudio deberán plasmarlos en forma de folleto y en él se analizarán aspectos tales como:

- Descripción del campo profesional y las distintas profesiones que comprende.
- Estudios que requiere.

- Condiciones laborales.
- Actividades que implica.
- Requisitos personales.
- Situación de la profesión dentro del ámbito provincial.
- Perspectivas de colocación.
- Retribución económica.
- Empresas donde se realiza.
- Enumeración de las diferentes ocupaciones de acceso inmediato desde la E.G.B., dentro del sector profesional estudiado.
- Etc.

Para la realización de este trabajo conviene que los alumnos aborden, de forma sucesiva, las fases siguientes:

- 2.1. Recopilación de la documentación facilitada por el profesor, así como toda aquella de interés que puedan conseguir directamente de los centros escolares de Bachillerato o Formación Profesional, y la que puedan facilitarles entidades y organismos públicos o privados (Bancos, Cajas de Ahorro, Diputaciones, Delegaciones Ministeriales, etc...).
- 2.2. Estudio de la documentación recogida.
- 2.3. Elaboración de una encuesta sobre las características del campo profesional estudiado.
- 2.4. Entrevista a profesionales siguiendo el esquema de la encuesta elaborada.
- 2.5. Síntesis de los datos recogidos por la información escrita y/o por entrevista.
- 2.6. Elaboración de un documento sobre el campo profesional que, posteriormente, se facilitará a los demás compañeros de la clase.

3.º Exposición: A medida que los diferentes equipos de trabajo concluyan el estudio y análisis del campo profesional encomendado, ofrecerán los resultados al resto de los compañeros.

En esta última fase informativa se distribuirán los folletos elaborados y se entablarán coloquios, paneles, etc. Puede resultar de mucha utilidad disponer, si es posible, de la colaboración de algunos padres representantes de gru-

pos profesionales que, asistiendo a la sesión expositiva, participen en ella comentando datos y contestando a las preguntas que formulen los alumnos.

- 3.^{er} PASO Información por parte del profesor a los padres de alumnos sobre diferentes ramas profesionales, ocupaciones que ofrecen y síntesis del trabajo realizado.

C. CONSEJO.

La ponderación e integración de todos los datos recopilados referidos al conocimiento del alumno y al conocimiento detallado de los diferentes campos profesionales, cristalizará en un Consejo con carácter de Orientación Profesional.

- 1.^{er} PASO Entrevista individual con cada alumno en la que se le informará sobre sus posibilidades y limitaciones y se le expondrán aquellos campos profesionales que estén más en consonancia con sus características personales. Cuando el alumno quiera incorporarse directamente al mundo del trabajo, el Orientador le enumerará una serie de ocupaciones de acceso directo para las que el alumno esté mejor dotado.
- 2.^o PASO Entrevista a padres de alumnos en las que se les informe de la inicial decisión vocacional de sus hijos y se les aconseje sobre varias posibilidades entre las realizaciones profesionales para las que estén mejor dotados.

2. DIRECCIONES DE INTERES

2.1. Ministerio de Educación y Ciencia

- Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación y Ciencia. C/. Alcalá, 34, Madrid-14, Ciudad Universitaria, Madrid-3, y Paseo del Prado, 28, Madrid-14.
- Instituto Nacional de Ciencias de la Educación (I.N.C.I.E.). Ciudad Universitaria, Madrid-3.
- Instituto Nacional de Asistencia y Promoción del Estudiante (I.N.A.P.E.). C/. Torrelaguna. Madrid-27.
- Instituto Nacional de Educación Especial. C/. Eduardo Dato, 31. Madrid-10.
- Instituto Nacional de Enseñanzas Integradas. C/. Torrelaguna, 58. Madrid-27.
- Dirección General de Enseñanzas Medias. Paseo del Prado, 28. Madrid-14.
- Dirección General de Educación Básica. Paseo del Prado, 28. Madrid-14.
- Instituto Nacional de Psicología Aplicada y Orientación Profesional. C/. Isaac Peral, s/n. Madrid-3.
- Instituto Nacional de Bachillerato a Distancia (I.N.B.A.D.). C/. Argumosa, 43. Madrid-12.
- Centro Nacional de Educación Básica a Distancia (C.E.N.E.B.A.D.). C/. Sagasta, 27. Madrid-4.

2.2. Ministerio de Trabajo

- Servicio de Publicaciones del Ministerio de Trabajo. C/. Agustín de Bethancourt, 4. Madrid-3.
- Instituto Nacional de Empleo. Subdirección General de Promoción de Empleo, Servicio de Colocación y Orientación Profesional. C/. Condesa de Venadito, 9. Madrid-27.

2.3. Otros Organismos Oficiales

- Instituto Nacional de Estadística (Ministerio de Economía). Avda. del Generalísimo, 91. Madrid-16.



SERVICIO DE PUBLICACIONES DEL MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA