



**ESTRATEGIA  
NACIONAL DE**  
PROSPECCIÓN LABORAL

**OBSERVATORIO  
LABORAL**

Asistencia Técnica OSCL

**Evolución del mercado laboral y  
ocupaciones principales del sector  
“Gastronomía, Hotelería y Turismo”**

# Programa Observatorio Laboral

- Administrado por la **División Políticas de Empleo** de la Subsecretaría del Trabajo, a través de su Dpto. de Intermediación y Prospección Laboral (DIPL).
- Programa establecido en el Decreto N°110/2023 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, que crea la “**Estrategia Nacional de Prospección Laboral**”.
- Su principal objetivo es fortalecer el conocimiento territorial y sectorial del mercado laboral chileno, proporcionando evidencia sobre las características, oferta y demanda de las distintas ocupaciones y puestos de trabajo en el país.
- Foco en conocer y anticipar los efectos del cambio tecnológico, ecológico y demográfico en el mercado laboral. Para **orientar en el diseño de la política públicas** y las decisiones laborales y educativas de las personas.

# Programa Observatorio Laboral

- El Observatorio Laboral se ejecuta mediante una red de **instituciones de educación superior**, seleccionadas a través de una licitación pública, las cuales colaboran para generar datos estratégicos que ayuden en la toma de decisiones sobre políticas públicas y programas de formación para el trabajo. Estos son los **“Observatorios Laborales Regionales”**.



# Programa Observatorio Laboral

- Se aplican encuestas para conocer las vacantes y requerimientos de las empresas (ENADEL, PULSO DIGITAL).
- Análisis de encuestas de otras instituciones (ENE, CASEN, PIAAC)
- Análisis registros administrativos (SII, AFC, entre otros)
- Entrevistas a actores claves; Revisión documental.



<https://www.observatorionacional.cl/>

# Sobre la Asistencia Técnica

- Aportar a la **pertinencia de las políticas de empleo y formación**, respecto de la oferta y demanda laboral.
- Diferentes servicios públicos y actores. Inicialmente DR de SENCE, progresivamente se ha ido ampliado.
- En 2025 tendrán especial protagonismo los **Organismos Sectoriales de Competencias Laborales (OSCL)**, en el marco de los cambios de la Ley N°21.666 de 2024:
  - ✓ DPE entregará información del mercado laboral actualizada, así como estudios prospectivos.
  - ✓ OSCL identificarán perfiles, requerimientos sectoriales y desafíos para la fuerza de trabajo, lo que será registrado por DIPL y OLR.
  - ✓ DIPL buscará la concreción de proyectos y necesidades de los OSCL, identificando y gestionando potenciales fuentes de financiamiento y/o ejecutores (OLR).

# Estructura del sector y regionalización

**Tabla 1: Actividades económicas pertenecientes al sector de Gastronomía, Hotelería y Turismo**

Código	Actividad
<b>I - Actividades de alojamiento y de servicio de comidas</b>	
551001	Actividades de hoteles
551002	Actividades de moteles
551003	Actividades de residenciales para turistas
551009	Otras actividades de alojamiento para turistas n.c.p.
552000	Actividades de camping y de parques para casas rodantes
559001	Actividades de residenciales para estudiantes y trabajadores
559009	Otras actividades de alojamiento n.c.p.
561000	Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas
562100	Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería)
562900	Suministro industrial de comidas por encargo; concesión de servicios de alimentación
563001	Actividades de discotecas y cabaret (night club), con predominio del servicio de bebidas
563009	Otras actividades de servicio de bebidas n.c.p.
<b>N - Actividades de servicios administrativos y de apoyo</b>	
783000	Otras actividades de dotación de recursos humanos
791100	Actividades de agencias de viajes
791200	Actividades de operadores turísticos
823000	Organización de convenciones y exposiciones comerciales
<b>R - Actividades artísticas, de entretenimiento y recreativas</b>	
920010	Actividades de casinos de juegos
920090	Otras actividades de juegos de azar y apuestas n.c.p.

Fuente: Elaboración propia en base al Servicio de Impuestos Internos (2024).

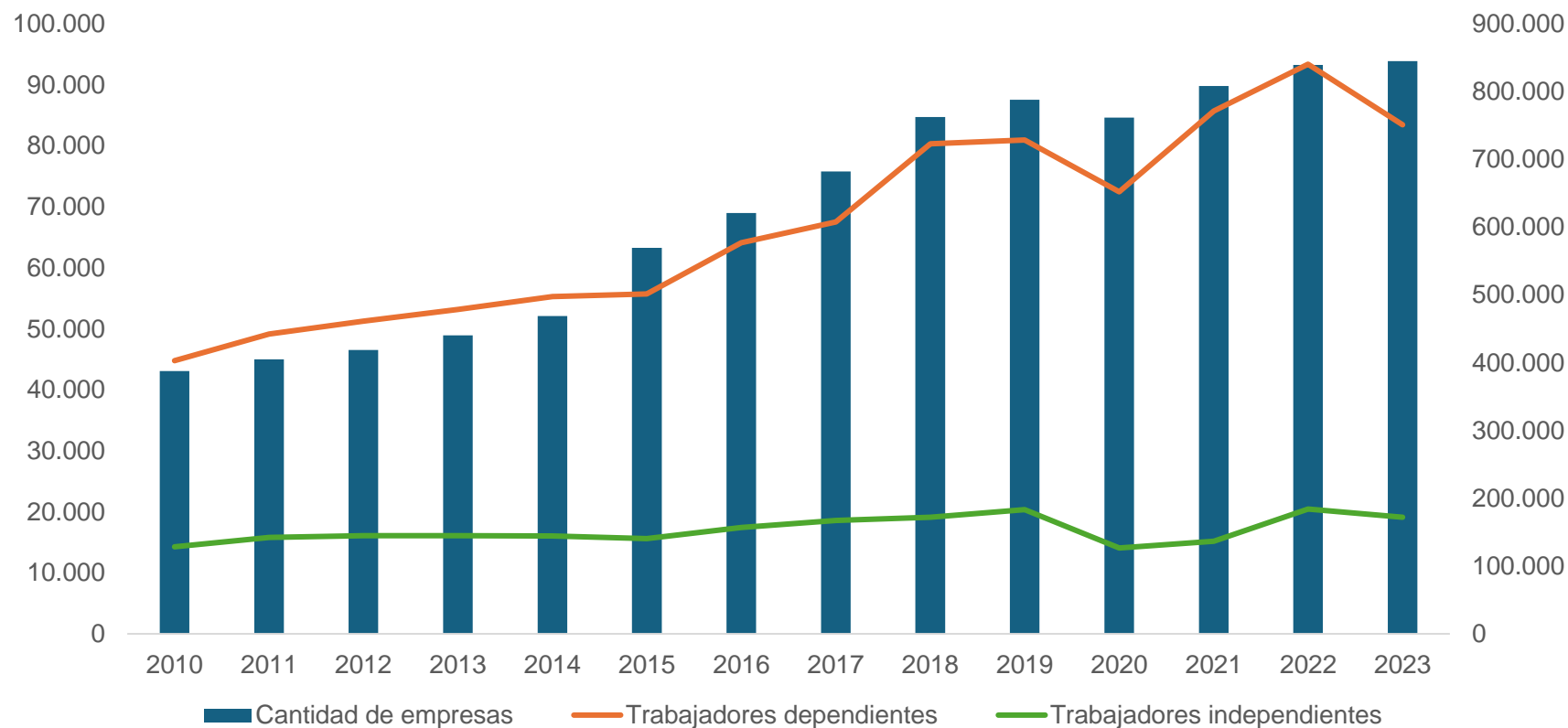
**Tabla 2. Perfiles ChileValora**

Código Perfil	Nombre Perfil
P-5600-1439-001-V02	Administrador(a) de establecimientos gastronómicos
P-7912-4221-001-V04	Agente de viajes
P-7912-4224-001-V03	Anfitrión(a)
P-9200-4212-002-V01	Asistente de máquinas de azar
P-5600-5246-001-V02	Auxiliar de línea de servicios de casino
P-5600-9412-002-V04	Ayudante de cocina
P-5600-3434-003-V01	Banquetero(a)
P-5600-5132-001-V03	Bartender
P-5510-5111-001-V03	Botones
P-5600-5230-001-V02	Cajero(a) de local de comida rápida

Fuente: ChileValora. Perfiles del catálogo

# Estructura del sector y regionalización

**Gráfico 2: Evolución de la cantidad de empresas y trabajadores en el sector de Gastronomía, Hotelería y Turismo, 2010-2023**



Fuente: Elaboración propia en base al Servicio de Impuestos Internos (2024).

# Estructura del sector y regionalización

**Tabla 3: Distribución de empresas del sector de Gastronomía, Hotelería y Turismo según la región de domicilio, 2023.**

Región casa matriz	empresas	Trabajadores dependientes			Trabajadores a honorarios		
		Total	Mujeres (%) *	Hombres (%) *	Total	Mujeres (%) *	Hombres (%) *
<b>Arica y Parinacota</b>	1.454	5.290	49,2%	50,3%	1.349	53,4%	46,6%
<b>Tarapacá</b>	2.242	7.397	53,1%	46,5%	3.107	49,6%	50,4%
<b>Antofagasta</b>	3.849	13.607	62,0%	39,7%	6.180	51,2%	48,8%
<b>Atacama</b>	2.140	5.847	59,4%	40,1%	2.049	45,9%	54,1%
<b>Coquimbo</b>	4.996	13.495	56,5%	43,0%	4.998	51,7%	48,3%
<b>Valparaíso</b>	9.850	49.670	51,7%	47,7%	12.547	47,8%	52,2%
<b>Metropolitana</b>	29.126	510.586	54,6%	44,7%	93.728	49,3%	50,7%
<b>O'Higgins</b>	4.924	20.019	55,8%	43,5%	5.085	48,8%	51,2%
<b>Maule</b>	6.259	22.788	51,6%	47,6%	5.279	52,9%	47,1%
<b>Ñuble</b>	2.844	7.737	51,1%	47,9%	4.356	50,8%	49,2%
<b>Biobío</b>	7.595	30.665	52,0%	46,9%	10.573	54,0%	46,0%
<b>La Araucanía</b>	6.046	16.178	58,1%	41,7%	5.894	45,5%	54,5%
<b>Los Ríos</b>	2.920	7.711	57,6%	41,5%	2.915	52,4%	47,6%
<b>Los Lagos</b>	6.452	26.506	53,7%	46,0%	8.454	51,8%	48,2%
<b>Aysén</b>	1.561	3.263	53,8%	46,2%	1.497	42,5%	57,5%
<b>Magallanes</b>	1.621	10.124	55,0%	44,5%	3.841	44,9%	55,1%
<b>Total</b>	<b>93.879</b>	<b>750.883</b>	<b>54,4%</b>	<b>44,9%</b>	<b>171.852</b>	<b>49,6%</b>	<b>50,4%</b>

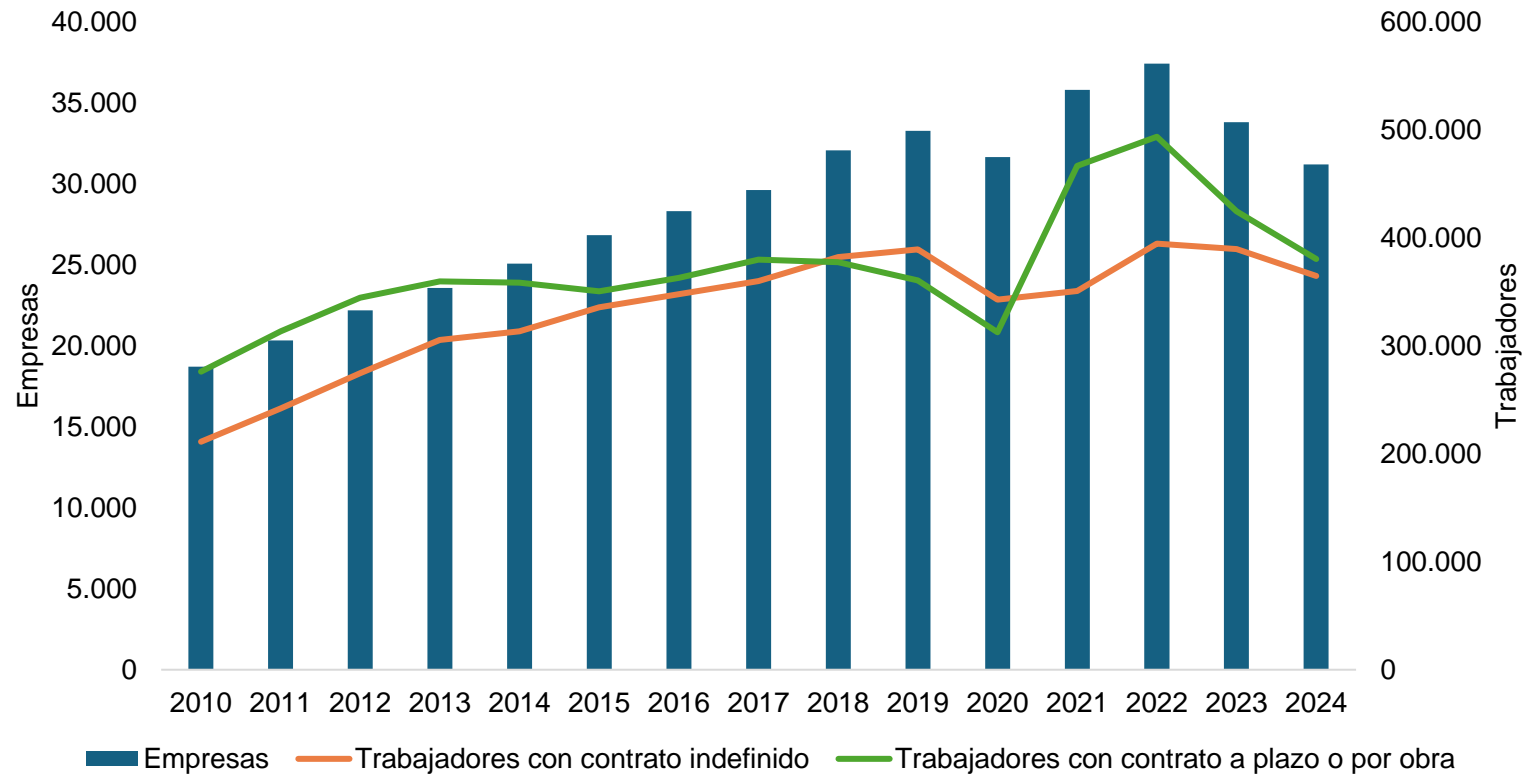
Fuente: Elaboración propia en base al Servicio de Impuestos Internos (2024).

Notas: (\*) La proporción de hombres y mujeres pueden no sumar 100% por la presencia de trabajadores sin sexo informado.



# Características de la fuerza de trabajo

Gráfico 2: Evolución de la cantidad de empresas y trabajadores en el sector de Gastronomía, Hotelería y Turismo, 2010-2024



Fuente: Elaboración propia en base a AFC (2024).

# Características de la fuerza de trabajo

- Hasta el último mes con datos, el sector representa a 744.833 trabajadores (8,0% del total de cotizantes durante el mismo periodo).
- Cerca del 53% de los trabajadores/as son mujeres.
- Cerca de un 10% de trabajadores/as extranjeros/as.

**Tabla 4: Distribución de trabajadores del sector Gastronomía, Hotelería y Turismo según tipo de contrato y sexo, ene-oct 2024**

	Contrato indefinido			Contrato a plazo o por obra		
	Total	Mujeres (%)*	Hombres (%)*	Total	Mujeres (%)*	Hombres (%)*
<b>Trabajadores</b>	364.524	56,6%	43,4%	380.309	49,9%	50,0%

Fuente: Elaboración propia en base a AFC (2024).

Notas: (\*) La proporción de hombres y mujeres pueden no sumar 100% por la presencia de trabajadores sin sexo informado.

**Tabla 5: Distribución de trabajadores del sector Gastronomía, Hotelería y Turismo según tipo de contrato y nacionalidad, ene-oct 2024**

	Contrato indefinido			Contrato a plazo o por obra		
	Total	Chilenos (%)*	Extranjeros (%)*	Total	Chilenos (%)*	Extranjeros (%)*
<b>Trabajadores</b>	364.524	70,9%	10,6%	380.309	57,4%	10,2%

Fuente: Elaboración propia en base a AFC (2024).

Notas: (\*) La proporción de chilenos y extranjeros pueden no sumar 100% por la presencia de trabajadores sin nacionalidad informada.

# Principales ocupaciones

**Tabla 6: Principales ocupaciones del sector de Gastronomía, Hotelería y Turismo, 2022.**

Ocupaciones	Total de ocupados	Ingreso promedio	Mujeres (%)	Informales (%)	Migrantes (%)
Cocineros	101.898	\$407.218	64,1	49,0	22,5
Garzones de mesa	60.480	\$322.483	56,0	38,1	34,4
Ayudantes de cocina	39.356	\$351.942	71,4	47,9	33,8
Cocineros de comida rápida	38.698	\$328.354	55,3	52,1	22,9*
Directores, gerentes y administradores de restaurantes	35.512	\$817.179	48,0	2,9*	16,9*
Vendedores ambulantes de productos comestibles de consumo inmediato (elaboración propia)	17.628	\$299.363	63,1	92,4*	20,9*
Auxiliares de aseo de oficinas, hoteles y otros establecimientos	17.500	\$365.507	91,1*	32,5	26,0
Vendedores de entradas (entretenciones y eventos deportivos) y cajeros de comercio	16.971*	\$342.254	79,2*	28,1*	33,3*
Conductores de motocicletas	15.327	\$453.269	10,9*	80,4*	66,7
Chefs	11.939	\$594.536	34,7*	15,0*	25,7*
Vendedores de comida al mostrador	11.627	\$372.731	63,6*	27,0*	18,3*
Recepcionistas de hoteles	8.899*	\$447.897	47,2*	27,7*	30,9*
Bármanes	8.817*	\$424.294	34,3*	24,5*	14,7*

Fuente: Elaboración propia en base a CASEN (2022).

Notas: (\*) Cálculos poco confiables estadísticamente.

# Ocupaciones emergentes

## “Gastronomía, Hotelería y Turismo”

Habiendo analizado en el periodo 2022-2024 la descripción de las ofertas de puestos de trabajo en la Bolsa Nacional de Empleo cabe destacar lo siguiente:

- (i) Crecientemente se están demandando **competencias diversas y perfiles polifuncionales** en maestros y ayudantes de cocina: atención de público, control de gestión, y manipulación de alimentos.
- (ii) **Competencia emergente** en garzones/baristas que deben manejar “máquinas avanzadas” de café.
- (iii) Importancia de **conocimientos en control de gestión** para baristas, ayudantes de cocina, y garzón.

# Ocupaciones emergentes

## “Gastronomía, Hotelería y Turismo”



Table 4: Lista de Puesto y Elementos Emergentes o Novedosos

Puesto	Elemento emergente/novedoso
Asistente multifuncional de Supermercado	Asistente multifuncional de supermercado: procesos de atención al público, reposición, y cocina
Ayudante de cocina para Innovación y Desarrollo	Competencias en control de gestión, marketing de productos, y manipulación de alimentos
Buscamos Pasteler@ con experiencia	Pastelero que sepa tanto dirigir equipos como preparar y manejar recetas de pastelería
Garzona / Barista	Garzón que se le solicita conocimiento en "máquinas avanzadas" de café
MAESTRO (A) COCINA	Control de gestión, liderazgo, y además conocimiento de técnicas culinarias. Perfil versátil.
MAESTRO (A) COCINA	Gestión de recursos humanos y también conocimientos técnicos de gastronomía
Maestro de Cocina	Exigencia de versatilidad puesto que debe realizar control de gestión, de equipos y preparación de los platos
Multifuncional experiencia en caja	Garzón versátil, desde atención al cliente, preparación de alimentos, y control de flujo de caja
Operario Multifuncional	Operario de alimentos multifuncional: Atención de clientes, manipulación de alimentos, manejo de caja
Operario Multifuncional	Operario que debe saber manipular alimentos, atención de clientes y también control de gestión
Operario Multifuncional	Operario multifuncional que debe saber control de gestión e inventarios, cocina y técnicas gastronómicas
Operario Multifuncional de Cocina	Operario de cocina con altos conocimientos en limpieza de cocina y manipulación de alimentos
Operario Polifuncional	Operario multifuncional que debe atender clientes, preparar alimentos, y controlar el flujo de caja
Operario Polifuncional	Operario polifuncional que debe saber cocinar, atender público, y limpiar de acuerdo a estándares gastronómicos
Operario(a) de Comida rápida multifuncional	Operario de comida rápida multifuncional
Operario/a de Residuos Orgánicos	Ocupación emergente vinculada a la creciente preocupación por factores climáticos
Operario/o multifuncional	Operario que debe manipular alimentos y atender público
Operarios Multifuncional Perecibles	Operario de supermercado polifuncional: Atención de público, reposición, realizar producción de Fiambrería.
Operarios Polifuncionales y Ayudantes de Cocina	Exigencia de versatilidad y competencias que van más allá de lo que usualmente se exige en la ocupación

# Otras aproximaciones: POC 2023

- La ocupación de **Garzón/a de mesa** presenta una constante demanda, a la vez que dificultad para cubrir vacantes.

## Competencias:

- Preparar mesas, mostrar el menú o carta y dar sugerencias para el consumo de preparaciones y bebestibles;
- Trasladar los platos preparados a la mesa;
- Recibir pagos en efectivo o con tarjeta;
- Recibir y ubicar en las mesas a cada cliente que ingresa a la empresa;
- Autogestionar el servicio al cliente, según los protocolos y procedimientos de la empresa.

# Otras aproximaciones: POC 2023

- Detalle competencias del Garzón/a de mesa:

Competencias técnicas	Competencias socioemocionales
Conocimiento de productos y servicios ofrecidos por su organización.	Habilidades de servicio y manejo de clientes.
Alfabetización digital / Manejo básico de computadores.	Trabajo en equipo
Leer y comprender instrucciones, pautas, manuales o reportes.	Manejo de los propios sentimientos y los sentimientos de otros
Comunicación en un idioma extranjero.	Comunicación efectiva
Adaptación a nuevos materiales o equipos.	Dar instrucciones, enseñar o entrenar personal
Resolución de problemas complejos que requieren soluciones específicas.	
Manejo avanzado o especializado de herramientas TI.	

# Asistencia Técnica 2024 Ñuble

- Reporte de asistencia técnica para OSCL sobre caracterización del empleo en el sector turismo de la región. Se analiza la contribución del sector al PIB, su impacto en el empleo, las principales ocupaciones y perfiles laborales, y oportunidades laborales.
- Capacitación y certificación: las empresas que contratan a titulados de EMTP valoran la capacitación, destacando las relacionadas con administración de cocina, atención y orientación al cliente e higiene y limpieza del menaje y vajilla.
- Estudio recalca la brecha entre formación técnico profesional y necesidades del sector en capacitación, pues las competencias demandadas no siempre están cubiertas por la formación actual.



# Conclusiones

- Empresas del sector en crecimiento durante la última década, sobre todo después del 2015. Cerca de 30.000 según servicio de impuestos internos, y cerca de 5.000 según AFC.
- Sector principalmente concentrado en la RM. Aunque tiene presencia de empresas en todas las regiones.
- Junto con el aumento de las empresas hubo un aumento de trabajadores dependientes.
- Sector centra mayor proporción de mujeres (53%) y trabajadores/as chilenos/as (90%).
- Ocupaciones que concentra el sector son: "Cocineros", "Garzones de mesa", "Ayudantes de cocina", "Cocineros de comida rápida" y "Directores, gerentes y administradores de restaurantes" (275.944 trabajadores, según CASEN 2022).



# ESTRATEGIA NACIONAL DE PROSPECCIÓN LABORAL

MÁS INFORMACIÓN EN:

[www.observatorionacional.cl](http://www.observatorionacional.cl)

