vinetur

Mijas reúne a referentes de la hostelería para reforzar el liderazgo femenino

El foro pone el foco en la formación, la inteligencia artificial y la falta de personal cualificado

martes 23 de junio de 2026



La Escuela de Formación CIO Mijas acogió este martes, 18 de junio, el I Foro Nacional de Mujeres en Hostelería, una jornada centrada en el liderazgo femenino, la formación y la innovación en el sector. El encuentro fue organizado por el Centro de Referencia

Nacional de Hostelería, adscrito al Servicio Andaluz de Empleo de la Junta de Andalucía, con la colaboración del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

La directora del CIOMIJAS-CRN de Hostelería, Raquel Hidalgo-Barquero Estalayo, presentó la jornada y situó su objetivo en compartir experiencias y abordar las claves del futuro de la hostelería. El foro reunió a profesionales de la restauración, la dirección hotelera, el marketing, el emprendimiento y la formación.

La apertura corrió a cargo de Tania de Anta, fundadora de Eating Stories y consultora estratégica de restauración, con la ponencia titulada ‘El futuro de la hostelería también se escribe en femenino’. Durante su intervención, defendió la necesidad de analizar lo que ocurre dentro de las empresas y también su entorno para detectar qué puede mejorarse. De Anta subrayó además que el cliente debe seguir en el centro de la estrategia, con atención a sus necesidades y a aquello que valora en la experiencia.

La consultora también situó la inteligencia artificial entre las herramientas con mayor capacidad de apoyo para los negocios hosteleros. A su juicio, debe entenderse como una aliada para hacer crecer las empresas y optimizar procedimientos, siempre desde una lógica de colaboración con las personas y con formación suficiente para aprovechar sus posibilidades.

Tras esa intervención se celebró una mesa redonda sobre liderazgo femenino en hostelería y restauración con Pepi Flores, del Restaurante La Huerta; Elena Arias, de Hard Rock Hotel Marbella; Marta Suárez, de Bodegas Quitapenas; Sandra Mérida, de Chef Republic, e Ingrid Mateo, de Microambiental. Las participantes compartieron experiencias profesionales y coincidieron en la importancia del trabajo en equipo y en la necesidad de dejar atrás estereotipos y sesgos de género.

En ese debate, Marta Suárez defendió que el liderazgo se ejerce por igual con independencia del género. Entre los rasgos que las ponentes asociaron a ese liderazgo citaron la autenticidad, la constancia, la empatía, el carisma y la pasión.

La segunda parte de la jornada reunió a María Herrero, de B Bou Iconic Hotels; Maite Geijo, vinculada al sector vinícola; Vanesa Alarcón, de Hotel Barceló, y la propia Raquel Hidalgo. Sus intervenciones giraron en torno al emprendimiento, la comunicación

digital, el turismo gastronómico y las nuevas competencias profesionales.

En ese bloque, varias participantes coincidieron en que la formación es una pieza básica para la evolución de las empresas. María Herrero sostuvo que resulta vital porque, si quienes marcan la estrategia no evolucionan, la empresa tampoco lo hace. Raquel Hidalgo planteó además la necesidad de pasar de los recursos humanos a los humanos con recursos y vinculó esa idea a la incorporación de innovaciones tecnológicas. Sobre la inteligencia artificial, afirmó que debe servir para liberar tiempo y dedicar más atención a las personas.

El cierre del programa de debate llegó con un diálogo sobre formación y nuevas oportunidades para las mujeres en hostelería. En él participaron Rocío Agudo, de Leonardo Hotels; María José Reyes, de Andalucía Nexus; Cristina Guerrero, experta en formación; Beatriz Zambruno, de Team Feher, y Rosario Rodríguez, del CRN de Hostelería. La conversación se centró en la empleabilidad femenina, las oportunidades de la Formación Profesional y las vías para atraer más profesionales al sector y retener talento.

Las participantes coincidieron en señalar un problema que afecta a la hostelería: la falta de personal capacitado. Esa carencia apareció como una de las cuestiones de fondo del encuentro, junto con la necesidad de mejorar la percepción del sector como salida profesional y de reforzar la preparación de quienes ya trabajan en él.

La clausura estuvo a cargo de Carmen Sánchez Sierra, delegada de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía. En su intervención, reivindicó el papel de las mujeres en la hostelería y señaló que su aportación ha estado históricamente ligada al sector sin recibir siempre el reconocimiento adecuado. También llamó a hacer más atractiva esta actividad profesional para incorporar más personal y mencionó la conciliación laboral como uno de los ámbitos en los que conviene seguir avanzando.

Sánchez Sierra aportó además un dato sobre el empleo femenino en la provincia al afirmar que en los dos últimos años se han registrado 8.000 mujeres más trabajando en el sector en Málaga. La delegada sostuvo que la presencia de directoras de hoteles, grandes restaurantes y servicios de hostelería refleja una evolución en la posición de las mujeres dentro de la actividad.

El Centro de Referencia Nacional de Hostelería, integrado en el Servicio Andaluz de Empleo, desarrolla actuaciones de innovación, experimentación, investigación y transferencia de conocimiento orientadas a mejorar la Formación Profesional del sector. La cualificación de CRN de Hostelería fue otorgada por el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes a la Escuela de Formación CIO Mijas.

Junto a CIO Mijas, la oferta formativa pública andaluza en hostelería se completa con las escuelas de Málaga-La Cónsula, Benalmádena-La Fonda, Islantilla, en Huelva, y Hacienda La Laguna de Baeza. El foro celebrado en Mijas se enmarca en esa línea de trabajo orientada a conectar formación, empresa y nuevas oportunidades profesionales para las mujeres en la hostelería.