



Compromiso  
de **Calidad Turística**

boletín SICTED

06/07/2023

## ¿Qué sucede en SICTED?

### Última Oportunidad para Obtener el Distintivo Preparado Covid-19



Os recordamos que el Comité Extraordinario que se celebrará el próximo 14 de julio de 2023 será el último en el que se pueda obtener el distintivo preparado Covid-19.

La plataforma permanecerá abierta para este comité hasta el 11 de julio de 2023.

Tipo de comité	Apertura plataforma	Cierre plataforma	Fecha comité
Extraordinario	30 junio de 2023	11 julio de 2023 (23:59 h)	14 julio 2023

## Actualidad

### Banderas Azules Playas 2023

Este año se han otorgado un total de 729 Banderas Azules en nuestro país:

- 627 banderas, 6 más que el año pasado, han sido para playas, situadas en 250 municipios.
- 97 banderas, 6 banderas menos que el año pasado, para los puertos deportivos.
- 5 banderas, las mismas que el año pasado, en el caso de las embarcaciones turísticas.



En España se conceden "Menciones Especiales" a los tres municipios con Bandera Azul que realizan mayores esfuerzos en relación con la educación ambiental, los servicios de socorrismo y la accesibilidad y atención a personas en situación de discapacidad.

Las menciones han sido otorgadas a los siguientes municipios:

- Educación Ambiental: Arucas (Gran Canaria), Orihuela (Alicante) y Vilaseca (Tarragona),
- Servicios de Socorrismo: Gandía (Valencia), Mijas (Málaga) y Muro (Baleares).
- Accesibilidad y atención a personas en situación de discapacidad: Alicante (Alicante), Gandía (Valencia) y Rota (Cádiz).

Si contrastamos los datos de las playas con banderas azules y el SICTED, vemos que el 62% de las playas que participan en el proyecto SICTED disponen de la Bandera Azul de Playas.

[¡Puedes ver el listado completo aquí!](#)

### España ante el reto de los espacios de datos turísticos

SEGITTUR y TURIUM, ha publicado el informe "España ante el reto de los espacios de datos turísticos" cuyo objetivo es dar un punto de vista sobre lo que son los espacios de datos en

turismo y lo que pueden suponer para proveedores de fuentes, así como para los entes gestores de destinos.

Los espacios de datos son ecosistemas donde varios actores comparten datos de manera voluntaria y segura. De esta manera, se materializa el compartir datos entre todos los que participan en ello, respetando la privacidad, transparencia y competencia justa. Estos espacios están regulados por varios acuerdos, estándares y reglas de operación, lo que permiten que sean espacios seguros y transparentes.

Este ecosistema puede beneficiar en gran manera al sector turístico, ya que es una industria que se basa en datos, los cuales contienen información relevante sobre los viajeros, los destinos, los servicios y las tendencias. Si se integrara todo en un espacio de datos, se podría hacer uso de una cantidad de ellos significativamente más diversa y mejorar la toma de decisiones, personalizar la experiencia de los clientes, facilitar la creación de ofertas, productos y servicios, y optimizar las operaciones, resultando todo esto es una mejora en la capacidad para atraer turistas.

[¿Quieres saber más? Puedes acceder al documento aquí](#)

### Guía de adaptación de puestos de trabajo para inserción laboral de personas con discapacidad en el sector turístico



La Comunitat Valenciana ha publicado una Guía de adaptación de puestos de trabajo para la inserción laboral de personas con discapacidad en el sector turístico.

El objetivo de esta guía es facilitar el acceso a la información sobre los requisitos para la adaptación del puesto de trabajo específicos en turismo para personas con discapacidad. Esto incluye el marco normativo que regula las condiciones que son de obligado cumplimiento.

[¡Pincha aquí para acceder a la Guía!](#)

## Comunidad SICTED

### Actuación de Sostenibilidad – Hotel Spa Balfagón.



Hotel Balfagón & Spa Alto Maestrazgo es un establecimiento hotelero de cuatro estrellas ubicado en Cantavieja, dentro de la Comarca del Maestrazgo, en Teruel.

El hotel, de gestión familiar y con más de 40 años de experiencia, cuenta con 49 habitaciones de distintas tipologías distribuidas en tres plantas. También dispone de un amplio restaurante en cuyos platos se pretende reflejar la cocina tradicional del Maestrazgo, combinando productos alimentarios artesanos y de proximidad con cocina de vanguardia. Además, cuenta con lounge bar y terraza, sala de fiestas para eventos, aparcamiento privado, piscina cubierta y spa.

El establecimiento está en constante crecimiento y evolución, donde se trabaja en la mejora continua con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad y potenciar un desarrollo sostenible de la actividad, fijando objetivos propios, así como en beneficio del territorio. Los valores de su proyecto, ubicación, en un entorno rural privilegiado como es el Maestrazgo, sumado a la gran capacidad de sus instalaciones y servicios, les impulsan a apostar por el desarrollo de un turismo responsable, tanto a nivel ambiental, como social y económico.

El hotel está adherido al SICTED desde el año 2008. Junto con el proyecto SICTED, desde el año pasado, el hotel ha iniciado el proceso para certificarse como establecimiento turístico dentro de la Carta Europea de Turismo Sostenible (CETS).

Debido a estos procesos de certificación, se han implantado varias actuaciones de sostenibilidad como: la instalación de un sistema de generación de energía geotérmica, el uso de compensadores de energía reactiva o el aprovechamiento del agua de lluvia y del agua residual de la piscina para el riego.

Además, realiza compensaciones anuales de emisiones de CO<sub>2</sub> a través de proyectos impulsados por asociaciones.



**Contadnos sobre vosotros y los inicios del Hotel. ¿Cómo comenzasteis vuestra aventura en el sector turístico? ¿Cómo ha evolucionado el sector y cómo esta evolución ha implicado cambios en la gestión del Hotel?**



Compromiso  
de Calidad Turística



El hotel fue fundado por la familia Balfagón Gascón en 1980, cuya actividad económica era la ganadería. Fue sobre el año 1975 cuando se empezó hablar del turismo en las zonas rurales; con un patrimonio natural, arquitectónico y cultural importante. En esos años se creó la Mancomunidad Turística del Maestrazgo, la primera entidad creada para la promoción y su puesta en valor. En esta década se empezaron a construir algunos establecimientos, que junto con los ya existentes, posadas y fondas, conformaron la primera oferta turística de la comarca.

No fue hasta la década de los noventa, aprovechando los programas Europeos Leader y otras ayudas del Gobierno de Aragón, cuando realmente comenzó a ser el turismo y la hostelería una actividad económica importante para nuestra comarca. Se aprovecharon estas ayudas para la creación de nuevos establecimientos modernización de los existentes y se fundó la asociación de empresarios Turísticos del Maestrazgo y la de Agroalimentarios dando un impulso definitivo a este sector.

Nuestra familia apostó por un importante proyecto con un hotel de 2 estrellas en un pueblo como Cantavieja con 800 habitantes, y sin conocer la actividad hostelera ni turística, vimos una oportunidad de futuro en esta tierra gracias al turismo.

El hotel comenzó con solo una parte de los servicios e instalaciones que se habían planificado. Fue a partir del año 1997

## BOLETÍN SICTED

cuando la gestión y propiedad pasó a la Familia Balfagón Vidal, lo cual produjo una fuerte inversión que terminó con el proyecto. Con la modernización de todas las instalaciones ya se introdujeron varias actuaciones de sostenibilidad. Como el cambio de todas las ventanas exteriores y acristalamientos de mayor aislamiento térmico, en algunas zonas se mejoró el aislamiento de paredes exteriores y se instalaron máquinas de climatización de alto rendimiento y de consumos fraccionados en función de zonas ocupadas. Se consiguió con esta nueva inversión subir la categoría de 2 a 3 estrellas.

**¿En qué momento decidisteis enfocaros en mejorar la sostenibilidad de vuestro establecimiento? ¿Qué consejos podrías dar a otros alojamientos?**



En el año 2010 se proyectó y comenzó una importante ampliación y mejora en el hotel. En este proyecto se actuó e invirtió en temas de sostenibilidad, por ejemplo, la implantación de la geotermia. Y desde entonces en cualquier nueva actuación se ha tenido en cuenta este factor, que para nosotros se ha convertido en una prioridad.

Aunque la inversión inicial de este tipo de actuaciones suele ser más alta que las convencionales, a medio y largo plazo son rentables económicamente, y por supuesto, también social y medioambientalmente.

Aconsejaría a cualquier establecimiento a que implantara la medida que le sea posible

relacionada con la sostenibilidad. No es un gasto, es una inversión, y además, hay muchas actuaciones que simplemente requieren de mejor concienciación y gestión.

#### ¿Cuáles serán los próximos pasos?

Dentro de nuestras posibilidades, seguir sustituyendo las fuentes de energía por otras más sostenibles y menos contaminantes, eliminar el gasoil y sustituirlo por aerotermia, instalar baterías de acumulación de energía cuando sean más eficientes y baratas, aumentar la producción eléctrica con más placas solares. Y a menor escala también se producirán cambios, que implantaremos con la ayuda de la administración y la oficina técnica EUROPARC, dentro del proyecto de certificación de adhesión a la carta europea de turismo sostenible. Más

#### BOLETÍN SICTED

reciclaje, menos uso de papel, reducción de amenities, concienciación del cliente, etc.

#### ¿De qué manera os ha ayudado pertenecer al SICTED?

Siempre los sistemas de calidad ayudan a una mejor gestión de las empresas y, en este caso, también te ayuda e incentiva a mejorar en el área de la sostenibilidad.

En este aspecto creo que el SICTED ha tenido que cambiar y tiene que seguir cambiando para que la metodología de trabajo y lo que se nos exige a las empresas que implantemos vaya siempre en esa dirección.



DATOS PRÁCTICOS:

Destino: Comarca del Maestrazgo

Año de inicio de colaboración con el SICTED: 2008

[www.hotelbalfagon.com](http://www.hotelbalfagon.com)

Contacto: [contacto@hotelbalfagon.com](mailto:contacto@hotelbalfagon.com)

Teléfono: 964185076

## Destinos SICTED

En este boletín, queremos presentar a dos de los destinos más noveles, uno adherido en 2022, Campo de Criptana, y otro adherido en 2020, Hornachuelos. Junto a él, uno de los destinos más veteranos en el proyecto, Aiaraldea que llevan trabajando en el SICTED desde 2010.

**Comentado [RMA1]:** Campo de Criptana: [inicio - Tierra de Gigantes](#)  
Hornachuelos: [Turismo Hornachuelos - Naturaleza Propia](#)  
Aiaraldea: [Home - Aiaraldea](#)



**DESTINOS SICTED**

**CAMPO DE CRIPTANA**  
VEN A CONOCER LA TIERRA DE GIGANTES  
CAMPO DE CRIPTANA OFRECE AL VISITANTE UNA INMERSIÓN EN LA TRADICIÓN GRACIAS A SU CONJUNTO DE MOLINOS HISTÓRICOS Y EL TRADICIONAL BARRIO DEL ALBAICÍN.  
[WWW.TIERRADEGIGANTES.ES](http://WWW.TIERRADEGIGANTES.ES)  
AÑO ADHESIÓN: 2022

**HORNACHUELOS**  
TU GRAN EVASIÓN  
REENCUÉNTRATE CON «LA MADRE NATURALEZA, VEN A HORNACHUELOS».  
[WWW.TURISMOHORNACHUELOS.ES](http://WWW.TURISMOHORNACHUELOS.ES)  
AÑO ADHESIÓN: 2020  
SERVICIOS ADHERIDOS: 4

**AIARALDEA**  
CULTURA, SABOR Y NATURALEZA  
BELLA COMARCA QUE COMBINA LA TRANQUILIDAD DE UN BELLO ENTORNO NATURAL, SU CULTURA Y PATRIMONIO SINGULAR.  
[WWW.AIARALDEA.ORG](http://WWW.AIARALDEA.ORG)  
AÑO ADHESIÓN: 2010  
SERVICIOS ADHERIDOS: 2  
SERVICIOS DISTINGUIDOS: 16



## Aprende

### Finalizamos la XXII edición del Programa Anfitriones

El pasado 30 de junio finalizó la XXII edición del Programa Anfitriones, que ha vuelto a tener una gran acogida por parte de los profesionales del sector turístico. Cuenta con más de 4.800 inscritos, y el estudio de los primeros datos muestra, además, un alto nivel de satisfacción de las personas usuarias.

El Programa Anfitriones continúa consolidando su oferta formativa online, ofreciendo nuevos cursos de distintas duraciones y orientaciones. Además, se está trabajando en la incorporación de interesantes novedades. Próximamente se avanzarán algunos de los nuevos contenidos de la próxima edición que comenzará después del verano, en torno a la primera semana de septiembre ¡Permaneced atentos a las noticias para saber más!

[Descubre todo lo que te ofrece Anfitriones](#)



© Sistema Integral de Calidad Turística En Destinos

[Aviso Legal](#) | [Suscríbete al boletín](#)