

Si no puedes ver bien esta newsletter haz click [aquí](#)



Compromiso
de Calidad Turística



EN ESTE BOLETÍN...

1. ¿QUÉ SUCEDE EN SICTED?

- Premios SICTED 2025
- Balance reuniones de seguimiento con destinos SICTED
- Buzón sugerencias para el desarrollo de la nueva plataforma de gestión

2. PROYECTO MENTORES

- Felices Vacaciones

3. ACTUALIDAD

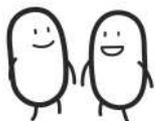
- El Ministerio anuncia ayudas para financiar 92 proyectos de mejora del Patrimonio Histórico con uso turístico

- La IV Convención Turespaña tendrá lugar este año del 1 al 3 de octubre de 2024 en Tenerife

4. COMUNIDAD SICTED

- Entrevista al servicio turístico Restaurante La Cantina de Diego – Destino Monachil-Sierra Nevada

¿Qué sucede en SICTED?



Premios SICTED 2025

Ya están publicadas las Bases de la convocatoria de los Premios SICTED 2025 en nuestra [Comunidad SICTED](#) y [página web pública](#).

Hasta el próximo día 20 de septiembre podrás presentar tu candidatura a cualquiera de las categorías, siempre a través de formulario que encontrarás en el siguiente enlace:

[Formulario de presentación de candidaturas](#)

Te recomendamos leer bien las Bases de la convocatoria, pues este año presentan algunas novedades importantes.

¡Os animamos a presentar vuestra candidatura!

Balance reuniones de seguimiento con destinos SICTED



Con las vacaciones a la vuelta de la esquina, hacemos un análisis general sobre las reuniones de seguimiento que, desde el Equipo SICTED, estamos realizando con todos los destinos desde el mes de abril.

Por el momento, nos hemos reunido ya con un total de 75 destinos SICTED de diferentes Comunidades Autónomas.

Según los comentarios recibidos, la realización de este tipo de “charla” es bastante positiva. Esto se debe a que la reunión tiene lugar en un entorno cercano, cómodo y distendido, donde pueden expresar cualquier duda o sugerencia que les ronde la cabeza, y, por ende, les ayuda en la gestión e implementación del proyecto.

Buzón sugerencias para el desarrollo de la nueva plataforma de gestión

¡Arrancamos la fase de recopilación de opiniones!

Hemos empezado a recoger sugerencias para la que será nuestra futura plataforma de gestión del proyecto SICTED. Queremos asegurarnos de que sea lo más útil y práctica posible para todos los usuarios. El objetivo es revisar cada una de ellas para valorarlas e integrarlas en el desarrollo de la nueva plataforma si fuera conveniente.

Vuestras opiniones son muy importantes para nosotros así que, si tienes alguna sugerencia de cualquier tipo, puedes escribirnos a nuestro buzón de soporte bajo el asunto “Buzón de sugerencias SSTI”, o bien comentar a través del buzón de sugerencias que hemos creado en la Comunidad SICTED, o en un formulario de Google que hemos creado para ello.

[Accede al Buzón SSTI](#)

[Formulario Google](#)

¡Gracias de antemano por vuestra colaboración! Esperamos poder crear una herramienta que realmente haga la diferencia y mejore la experiencia del usuario.



Proyecto Mentores



Felices Vacaciones

Desde el proyecto mentores os deseamos unas felices vacaciones. Retomaremos las charlas en septiembre.

¡Nos vemos a la vuelta!



Actualidad

El Ministerio anuncia ayudas para financiar 92 proyectos de mejora del Patrimonio Histórico con uso turístico



El ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, ha anunciado las resoluciones provisionales de la línea de ayudas del Programa de Mejora de la Competitividad y de Dinamización del Patrimonio Histórico con uso turístico, por la que 92 proyectos presentados por entidades locales y comunidades autónomas recibirán ayudas por valor de 208,5 millones de euros para mejora del uso turístico en Bienes de Interés Cultural (BIC).

Las actuaciones que se van a llevar a cabo en estos proyectos incluyen la conservación, el mantenimiento, la puesta en valor y rehabilitación de bienes declarados como Bienes de Interés Cultural (BIC) para uso turístico. Igualmente se incluyen otras medidas como la mejora de la accesibilidad universal, la mejora de la eficiencia energética y el ahorro del consumo de recursos hídricos y energéticos, o la reducción y compensación de la huella de carbono, entre otros.

[Accede a la noticia pinchando aquí](#)

La IV Convención Turespaña tendrá lugar este año del 1 al 3 de octubre de 2024 en Tenerife



La Convención Turespaña es un evento anual concebido como un espacio para el encuentro del sector turístico, público y privado, para el intercambio de información y buenas prácticas así como para la reflexión conjunta entorno al desarrollo turístico de España, sus destinos y empresas.

La IV Convención Turespaña tendrá lugar en la isla de Tenerife del **1 al 3 de octubre de 2024**.

El tema central de esta cuarta edición será la digitalización del sector turístico y su uso para desarrollar nuevos productos y experiencias para los visitantes, así como para mejorar los modelos de gestión de destinos y empresas, garantizando una sostenibilidad efectiva.

[Pincha aquí para más información](#)

Comunidad SICTED

Entrevista al servicio turístico Restaurante La Cantina de Diego – Destino Monachil-Sierra Nevada

Monachil es un municipio de la provincia de Granada, Andalucía, que cuenta con 8.360 habitantes (INE 2023). Enclavado en el valle de Sierra Nevada y mirando hacia la Vega granadina, dispone de una amplia oferta de actividades de naturaleza tanto en verano como en invierno, gracias a la cercanía con la estación de esquí de Sierra Nevada.

Es un destino SICTED pionero en la provincia que se adhirió en el 2016, y posee un total de 37 servicios turísticos, 34 de ellos distinguidos.

Hoy hablamos con María José Ruiz Rubiño, copropietaria del servicio turístico “Restaurante La Cantina de Diego”. De los primeros establecimientos en poner en marcha el proyecto en su destino y comprometido desde el principio con la sostenibilidad y la diversidad funcional. Sus platos están elaborados con los productos propios de la zona, parte de ellos provienen de su huerto. Además, es un servicio turístico accesible, están muy concienciados con la inclusión de personas con discapacidad.



¿Podría contarnos brevemente sobre tu servicio turístico y tu trayectoria en el sector turístico? ¿Qué diferencia a tu servicio turístico de otros en la misma área?

La CANTINA DE DIEGO es un restaurante pequeño y acogedor, situado junto al río, en el casco antiguo de Monachil. El restaurante inicia su andadura en el año 2000 y al frente Diego Higuera y su equipo, han conseguido que sea valorado por sus clientes como un restaurante muy especial, desde entonces hemos trabajado con productos del entorno, apoyando una gastronomía sostenible y sensible que se inspira en la tierra como fuente de alimento. Platos con sentido y cercanía que intentan recuperar la tradición culinaria, siendo embajadores de nuestros productos locales poniendo a disposición del comensal nuestra ilusión, ganas y esfuerzo. Nuestro restaurante es el único en nuestra área, Monachil casco antiguo, dentro del proyecto SICTED, está recomendado en diferentes guías como La Repsol, Peñín o Michelin con mención Bib Gourmand.

Vemos que fue uno de los primeros servicios turísticos en adherirse al SICTED una vez se adhirió el destino Monachil-Sierra Nevada. ¿Cuál fue tu motivación

Las acciones destinadas a lo social (personas) van dirigidas a la conciliación laboral y familiar de nuestros empleados, con contratos dignos, garantizando la igualdad en la plantilla y prevención de acoso. Nos sentamos a la hora de la comida todo el equipo con un menú saludable y sostenible. Un equipo implicado, feliz y colaborador aumenta la felicidad del cliente y disminuye la rotación de los empleados y a la vez la inversión y esfuerzo de formación de nuevo personal. Nuestros empleados tienen una media de antigüedad de 11 años en el restaurante.

Colaboramos con asociaciones y campañas como ACNUR o Restaurantes contra el Hambre con un compromiso ético intentando cubrir el máximo de ODS de la Agenda 2030. Es importante informar y asesorar a los clientes de nuestro proyecto, así como promover el consumo responsable. Novedad del último año, ha sido la contratación de un agricultor en la plantilla del negocio que se dedica a trabajar nuestros campos para abastecer el restaurante; productos con alma hacen una carta con alma que marca diferencias, desde nuestro AOVE a los diferentes frutos y hortalizas para nuestros platos.

Respecto a la responsabilidad social

principal para participar en el SICTED? ¿Ya conocía el proyecto anteriormente?

Siempre apostando por la calidad, teníamos la Q del ICTES y al adherirse el destino Monachil al SICTED no dudamos en participar y continuar con nuestro sistema de calidad auditados con el SICTED.

Observamos que cumple con los estándares establecidos del módulo de diversidad funcional de buenas prácticas de gestión avanzada. ¿Qué te llevo a tomar esa decisión e incluirlo en las evaluaciones? ¿Qué medidas nuevas has implementado para garantizar la calidad en ese aspecto?

Incluir el módulo de Diversidad Funcional ha sido fruto de la alta sensibilización que hay en la empresa con este tema, tenemos una hermana con diversidad funcional que participa en las tareas del restaurante los fines de semana. M^a José Ruiz, la dueña, es Pedagoga terapeuta y ha trabajado durante 36 años con personas con diversidad funcional, esto ha facilitado mucho la accesibilidad tanto a nivel físico como comunicativo; familias con personas con Parálisis Cerebral, TEA, dificultades visuales, se sienten muy bien acogidos, gracias a la sensibilización de todo el equipo. Situar a los clientes con dificultad visual en los ventanales, la carta en Braille, rincones tranquilos para clientes con TEA, mesas accesibles para personas usuarias de silla de ruedas son parte de las medidas que tomamos para garantizar una buena estancia en el restaurante.

Respecto al resto de módulos, el de innovación y sostenibilidad. ¿Esperas añadirlos en tu MBP en un futuro? ¿Crees que son de utilidad?

Por supuesto, siempre ha sido y es nuestro caballo de batalla, desde los inicios del restaurante hemos trabajado en esa línea. Sostenibilidad es "la capacidad de satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la habilidad de las futuras generaciones de satisfacer sus necesidades propias"; y nosotros diseñamos nuestro Plan de

corporativa se orienta a la implementación de buenas prácticas y estructuras organizativas adecuadas para asegurar la transparencia, la responsabilidad y la equidad. Garantizar el cumplimiento de leyes y regulaciones, y tomar decisiones que consideremos impactos a largo plazo en la sostenibilidad de la empresa y su entorno.

¿Cómo haces para formar al resto del personal y asegurarte de que está capacitado para mantener los estándares de calidad que se piden?

La formación del equipo se hace con un Plan de formación anual con actividades tanto internas como externas que tiene un carácter vivo ya que se incrementa con formaciones nuevas según van surgiendo necesidades, es un plan abierto a modificaciones, luego la evaluación y seguimiento se realiza con la observación del buen desarrollo del desempeño de las tareas del equipo.

Las reuniones en la comida del equipo aportan información para evaluar, también la capacitación de un equipo comprometido e implicado en nuestro sistema de calidad; en estos momentos aportamos información, evaluamos situaciones, proponemos soluciones y aspectos de mejora.

¿Consideras que ha mejorado la experiencia del cliente a raíz de la implantación del proyecto SICTED? ¿Qué beneficios te ha traído?

Sin duda, todo lo que sea un esfuerzo por mejorar repercute en los procedimientos y al final del proceso el cliente sale beneficiado; va conociendo cada vez más y mejor lo que es un sistema de calidad, le resulta familiar el logo y muchos preguntan. Pero es cierto que se puede mejorar la divulgación de qué es el SICTED, ya que aún es muy desconocido. Pero es cierto que estar en el proyecto SICTED mejora la imagen tanto del destino en sí como del restaurante.

¿Cómo es la relación con el resto de los servicios turísticos de tu destino? ¿Hay comunicación entre vosotros? ¿Opinas que

sostenibilidad teniendo en cuenta los tres puntos: Ambiental (planeta), Social (personas) y Gobernanza corporativa (legislación y regulaciones).



En este sentido hemos implementado diversas acciones en los tres puntos, como trabajar con productos KM 0 muchos provienen de nuestra propia huerta y otros de la Plataforma Sabor Granada impulsada por nuestra Diputación para promover los productos de nuestra provincia; instalación de placas fotovoltaicas, comercializadora de energías 100 % renovables, temporizadores de luz, protocolo de encendido y apagado de aparatos, aprovechamiento de la poda de nuestro campo para calentar el restaurante, protocolos de reciclado y elaboración de nuestro compost con los restos de materia orgánica que vuelven al campo como abono de los siguientes cultivos generando una economía circular.

Hemos recuperado el cultivo de productos olvidados como las habichuelas verdes lacias que hace muchos años era una de las bases de la economía en Monachil, las hemos puesto en valor consolidando unas jornadas gastronómicas y motivando a los agricultores de la zona a que las sigan cultivando, evitando la despoblación de nuestros campos. En este sentido no solo hemos creado sinergias con otros restaurantes de Monachil, sino que varios restaurantes de Granada capital se han sumando a este proyecto.

es importante la colaboración entre todos con el fin de mejorar la calidad turística en tu área?

En el destino hay varios restaurantes y desde La Cantina de Diego hemos apostado siempre por crear sinergias fomentando e implantado jornadas de diferentes productos de la zona además de animarlos a que formen parte del proyecto SICTED. Es muy importante la colaboración de todos para dar a conocer nuestra zona y sus bondades.

¿Tienes algún proyecto en mente en términos de calidad turística? ¿A qué desafíos te enfrentas como empresario de en restaurante en una zona rural?

Nuestro proyecto más cercano e ilusionante es obtener la Certificación del Sello Huella Verde, vía La Cámara de Comercio y Cámara Certifica que es una entidad de certificación y verificación ambiental, además hemos calculado y registrado nuestra huella de carbono.

Estar en una zona rural tiene el desafío de conquistar al cliente y fidelizarlo con nuestra oferta global, platos, servicio, filosofía, entorno, una oferta que haga su experiencia memorable para conseguir que el cliente salga de su zona de confort para que venga a nuestro pueblo.



Tenemos implantado un protocolo de cero desperdicios, con la previsión y rotación de compras, análisis de guarniciones y decoraciones, oferta de llevar a casa lo que no alcance a comerse y los últimos restos a nuestra compostera fabricada aprovechando unos palés.



Por último, ¿Algún consejo a otros servicios turísticos que puedan verse reflejados en ti? ¿Alguna sugerencia o mejora con relación al SICTED?

Nuestro consejo sería apostar por la sostenibilidad de los negocios con la filosofía plena de su definición: “la capacidad de satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la habilidad de las futuras generaciones de satisfacer sus necesidades propias”; sin perder nunca de vista los estándares de calidad.



DATOS PRÁCTICOS

Destino: Monachil – Sierra Nevada
Año de inicio de colaboración con el
SICTED: 2016

<https://monachilsierranevadaturismo.es/>

Contacto: turismo@monachil.es

DATOS PRÁCTICOS SERVICIO TURÍSTICO

Servicio turístico: Restaurante La Cantina
de Diego

www.restaurantelacantinadediego.es

Contacto: lacantinadediego@hotmail.com

Teléfono: 958303758



SECRETARÍA DE ESTADO DE TURISMO



© Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos

[Aviso Legal](#)

[Dar de baja](#) | [Suscríbete al boletín](#)