



## EN ESTE BOLETIN...

### 1. ¿Qué sucede en SICTED?

- SICTED con los destinos y empresas afectados por la DANA
- Arranca la fase piloto del plan participativo del SSTI

### 3. Actualidad

- SEGITTUR impulsa el Modelo de Innovación Sostenible de Experiencias Agroturísticas (MISEA)
- Estándares globales para alcanzar los ODS
- El destino Las Médulas organiza una jornada de sensibilización del SICTED

### 4. Comunidad SICTED

- Entrevista a Susi Díaz, propietaria del servicio turístico Restaurante La Finca – Destino Elche

### 5. Aprende

- ¡Anfitriones alcanza la cifra de 15.000 profesionales registrados!

## ¿Qué sucede en SICTED?

### SICTED con los destinos y empresas afectados por la DANA



Tras las terribles consecuencias del fuerte temporal sufrido estos últimos días en varias regiones de nuestro país, con varios destinos SICTED fuertemente afectados, desde el Equipo SICTED queremos haceros llegar todo nuestro apoyo y cariño en estos momentos difíciles.

Deseamos que os encontréis todos bien y que la situación pueda volver a la normalidad lo antes posible.

Os informamos que estamos trabajando internamente para diseñar los mecanismos y herramientas necesarios para facilitar que los servicios turísticos afectados por esas circunstancias puedan alcanzar la normalidad en SICTED cuanto antes a pesar de los daños sufridos.

## **Arranca la fase piloto del plan participativo del SSTI**

Dentro del proceso de transformación que se está llevando a cabo en el SICTED, arrancamos con el primero de los grupos de trabajo que se constituirán para revisar y contrastar los resultados de las acciones de revisión metodológica realizadas.

Técnicos de comunidades autónomas, gestores de destinos y agentes SICTED, están trabajando en la revisión de la nueva propuesta de los Manuales de Buenas Prácticas SICTED que, en esta primera fase, se centrará en las Buenas Prácticas Intersectoriales.

Además de éste, en las próximas semanas se constituirán nuevos grupos que participarán en la revisión de las buenas prácticas específicas de oficios, los procesos de distinción SICTED y las funcionalidades de la nueva plataforma tecnológica.



## Actualidad

### SEGITTUR impulsa el Modelo de Innovación Sostenible de Experiencias Agroturísticas (MISEA)

La Secretaría de Estado de Turismo, a través de SEGITTUR, ha lanzado el Modelo de Innovación Sostenible de Experiencias Agroturísticas (MISEA), una iniciativa que busca transformar la oferta turística en nuevos destinos de la Red de Destinos Turísticos Inteligentes (Red DTI). Este modelo no solo promueve experiencias únicas vinculadas al sector primario, sino que también busca diversificar y desestacionalizar la oferta turística, beneficiando a comunidades locales y preservando tradiciones.



Hasta la fecha, el modelo ha sido implementado en catorce destinos, incluyendo la comarca de la Sidra en Asturias y la Sierra Norte de Madrid. Este año, se han sumado cinco nuevos destinos, entre los que destacan la mancomunidad del Pla de Mallorca, La Rioja y la Diputación de Valladolid.

Además, se ha lanzado una guía de innovación en agroturismo que resalta buenas prácticas y ofrece herramientas a gestores turísticos. Entre las iniciativas destacadas se encuentran la Ruta del Queso Idiazábal y la Ruta del Vino de Ribera del Guadiana.

[Pincha aquí para leer la noticia completa](#)

### Estándares globales para alcanzar los ODS

Ya está disponible en español el primer estándar global el ISO/UNDP PAS 53002 Directrices para contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas. Se trata del UNE-ISO/UNDP PAS 53002, fruto del acuerdo entre ISO y el PNUD, que siguen trabajando en el desarrollo de la futura ISO/UNDP 53001 con requisitos para implementar un sistema de gestión de los ODS.

El estándar está dirigido a todo tipo de organizaciones y las directrices que sitúan los ODS en el centro de las operaciones de las organizaciones, aportan consejos prácticos que permiten integrar plenamente el desarrollo sostenible en todas las funciones y procesos de inversión; y complementan las normas de sostenibilidad existentes al alinear la estrategia organizativa, las operaciones y la toma de decisiones en materia de ODS, ayudando a crear un marco de trabajo que les permita plantear objetivos realistas y medibles.



[Pincha aquí para leer la noticia completa](#)

## **El destino Las Médulas organiza una jornada de sensibilización del SICTED**

Las Médulas es el tercer destino en la provincia de León en sumarse al SICTED, al que ya pertenecen los destinos León y Ponferrada.



En esta ocasión, ha sido la Fundación Las Médulas quién se ha constituido como ente gestor SICTED del destino, promoviendo la constitución de la Mesa de Calidad. Tras su adhesión, ha convocado a representantes de los servicios turísticos que conforman la oferta turística de los municipios de Carucedo, Priaranza del Bierzo y Puente de Domingo Flórez para darles a conocer el programa de Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (SICTED), comentando los beneficios y compromisos asociados a la adhesión con el fin de fomentar su participación en esta primera fase de implantación.

[Pincha aquí para leer la noticia completa](#)

## **Comunidad SICTED**

### **Entrevista a Susi Díaz, propietaria del servicio turístico Restaurante La Finca – Destino Elche**

Elche es la segunda ciudad más poblada de la provincia de Alicante y la tercera de la Comunidad Valenciana. Cuenta con tres bienes inscritos en las diferentes listas de Patrimonio Mundial de la UNESCO: El Palmeral, el Misterio de Elche y el Museo Escolar de Pusol. Es un destino SICTED que se adhirió en el 2012, y posee un total de 55 servicios turísticos, 49 de ellos distinguidos. Hoy hablamos con uno de ellos.

El restaurante La Finca inició su andadura en 1984 en una antigua casa de labor con más de 100 años de historia en el campo de Elche, José M<sup>a</sup> García y Susi Díaz fundaron este restaurante. Su carta se caracteriza por cítricos, hierbas aromáticas y flores cultivadas en su jardín, con los que acompaña pescados y mariscos autóctonos. Mantiene año tras año desde 2006, una estrella Michelin y dos soles en la guía Repsol.

Hablamos con la propietaria, Susi Díaz, que además de chef, colabora desde hace más de diez años en diferentes programas de radio y televisión, y es, desde 2018, embajadora de la campaña Restaurantes Contra el Hambre que lleva a cabo Acción Contra el Hambre. Ha obtenido múltiples reconocimientos desde el 2009, pero el más reciente es en 2024, recibiendo el galardón a mujer extraordinaria del año por ONDA CERO.



**Para comenzar, cuéntanos sobre ti y tu restaurante. ¿Cuál es tu trayectoria profesional? ¿Qué te inspiró a convertirte en chef y abrir tu propio restaurante?**

Desde niña siempre me ha gustado la cocina, pero nunca lo llegué a contemplar como una profesión. Con 24 años y dos niños, mi marido José María y yo nos sentamos a decidir sobre nuestro futuro. Contemplábamos dos opciones: la moda (a lo que yo me dedicaba) o la hostelería (profesión en la que José María trabajó desde niño en el bar de su familia). Fue una decisión difícil, pero una vez embarcados en la aventura, teníamos las ideas muy claras, queríamos un restaurante coqueto, con gusto y donde se pudiera comer muy bien. Mis comienzos fueron en sala, pero no tardé mucho en ir acercándome a la cocina (aprendiendo de manera autodidacta) para acabar cogiendo las riendas como chef.

**Observamos que además de chef, has colaborado con varias organizaciones en el ámbito social como Acción contra el Hambre, ¿cómo surgió esta unión?**

Mi colaboración con ellos surge tras conocer a las personas que componen Acción contra el Hambre. He visto la labor que hacen, con qué pasión

**¿Qué beneficios os ha supuesto implantar el programa SICTED en tu establecimiento?**



Hemos mejorado la gestión interna del restaurante y la cualificación del personal. Ahora prestamos atención a ciertos detalles que quizá antes pasábamos por alto y esto se ha traducido en una mayor satisfacción del cliente.

**¿Estáis trabajando en temas relacionados con la innovación, accesibilidad y/o sostenibilidad? Si es así, cuéntanos qué acciones habéis implantado o tenéis pensado llevar a cabo.**

Trabajamos continuamente para mejorar el negocio evitando lo máximo posible nuestro impacto en el medioambiente.

trabajan, y es algo que me ha llegado al alma. Están presentes en 50 países luchando contra el hambre, actuando allá donde se produzca una emergencia y desarrollando proyectos para impulsar el desarrollo de los más necesitados. Desde el minuto uno me emocionó formar parte de esta familia y espero seguir con ellos muchos años más. .



### **Y en cuanto a los reconocimientos obtenidos, ¿destacarías alguno de ellos?**

Sí, me emocionó especialmente que pusieran mi nombre a un jardín de Elche, mi ciudad. Creo que es el reconocimiento más bonito que he recibido.

### **¿Cómo ha sido tu experiencia como mujer en una industria predominantemente masculina? ¿Has sentido el rechazo desde dentro de este sector por parte de los hombres?**

Tengo que decir que no. Al contrario, siempre he sentido el apoyo de todos mis colegas de profesión. Sí que es cierto que la alta cocina es casi un mundo de hombres, pero cada vez son más las mujeres cocineras que irrumpen en ella y llegan para quedarse.

### **¿Cómo manejas el equilibrio entre la vida laboral y personal, especialmente en un sector tan demandante?**

Los primeros años fueron muy duros, pude seguir adelante gracias al apoyo de mi marido. También estuvo en todo momento mi madre para cuidar a los niños y ayudar en casa. Sin ellos hubiera sido imposible... Ahora que mis hijos se encargan de dirigir el restaurante, yo puedo centrarme en las recetas y tengo

La Finca forma parte de la Comunidad #PorElClima para reducir la contaminación causante del cambio climático. Por ejemplo, hace poquito instalamos placas solares y mejoramos nuestro sistema de depuración de aguas residuales. También hicimos una gran reforma del restaurante y aprovechamos para instalar tecnologías más eficientes, como el sistema de control de iluminación y climatización.

### **¿Qué tipo de cocina ofreces y qué la hace única?**

Nuestra carta tiene un aire mediterráneo con el que trato de ensalzar la materia prima. Se caracteriza por las hierbas aromáticas, flores y cítricos que cultivamos en nuestro propio huerto, con los que acompañamos pescados y mariscos autóctonos. Me gusta sorprender a los clientes combinando sabores tradicionales con las últimas tendencias de la cocina internacional.



### **¿Cómo seleccionas los ingredientes y proveedores para garantizar la calidad de tus platos?**

Casi todos nuestros productos son frescos y de cercanía. Nuestros proveedores también están comprometidos con la sostenibilidad y eso es algo que valoramos muchísimo. Además, La Finca está situada a 10 km de una de las mejores lonjas de pescado de España. Con tanta variedad de pescados y mariscos a nuestro alcance es inevitable que tengan una gran presencia en mi cocina. Y por supuesto, todo ello acompañado de muchas verduras frescas del Campo de Elche y regado con un buen aceite de oliva.

un poco más de tiempo para viajar y disfrutar con mi familia y amigos.



### ¿Desde cuándo pertenecéis al SICTED y por qué decidiste embarcarse en este proyecto?

Decidimos unirnos a este proyecto en el año 2015. Nos pareció muy interesante y necesario para promover la calidad turística de nuestra ciudad. Además, nos sirve de guía para mejorar continuamente nuestro negocio y ofrecer un servicio impecable.



### Para finalizar, ¿podrías dar algún consejo de gestión a los servicios turísticos del SICTED de tu oficio que acaban de adherirse al proyecto?

Que revisen muy bien el manual de prácticas. Es una herramienta fantástica para mejorar todas las áreas del restaurante, tanto internas como de cara al público.

#### DATOS PRÁCTICOS SERVICIO TURÍSTICO

Servicio turístico: La Finca  
 Fecha de adhesión al destino: : 2015  
<https://lafinca.es/>  
 Contacto: [info@lafinca.es](mailto:info@lafinca.es)  
 +34 965 45 60 07

#### DATOS PRÁCTICOS DESTINO

Destino: Elche  
 Año de inicio de colaboración con el SICTED: 2012  
<https://www.visitelche.com/>  
 Atención al turista: +34 96 665 81 96



## Aprende

### ¡Anfitriones alcanza la cifra de 15.000 profesionales registrados!

Es una gran noticia que queremos compartir con la comunidad SICTED, porque demuestra el creciente interés en el sector por **potenciar conocimientos y competencias**.

El **Programa Formativo Anfitriones** es una **iniciativa clave** para el desarrollo profesional en el sector turístico. Recientemente se ha alcanzado la cifra de 15.000 profesionales de los distintos subsectores del turismo registrados en el Campus, y esto se traduce en la excepcional actividad en la actual edición (**XXV**) que suma ya más de seis mil inscripciones en los cursos y más de 1.200 certificados emitidos por la Secretaría de Estado de Turismo.

**ANFITRIONES**  
TURISMO

*gracias*

**ANFITRIONES**  
TURISMO  
15K

- POR querer seguir **mejorando** cada día
- POR celebrar con nosotros **XXV Ediciones**
- POR impulsar la **calidad** del sector turístico con vuestro saber hacer
- POR elegir Anfitriones para vuestro **desarrollo** profesional

ya somos **15.000**  
profesionales

turismo-formacion.com

formándonos en  
**Anfitriones**

**ANFITRIONES**  
TURISMO  
**15.000**  
*gracias*

El crecimiento de Anfitriones refleja el compromiso de la **Secretaría de Estado** por ofrecer **contenidos formativos flexibles y adaptados a las necesidades** actuales del sector y sus profesionales, apoyando para que puedan afrontarse con mayores **garantías de éxito los retos** actuales y futuros.

**¿Te unes al Programa?** Pincha en el botón para buscar inspiración consultando el calendario de formaciones actuales y próximas.

¡Aprovecha esta oportunidad, te esperamos!

**31** **Calendario XXV Edición Anfitriones e inscripciones**





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