

NUEVAS PERSPECTIVAS PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



INFORME DE RESULTADOS:
SONDEO TELEFÓNICO A ESTABLECIMIENTOS
HOSTELEROS ASTURIANOS



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo

el FSE invierte en tu futuro



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

ÍNDICE DE CONTENIDO

I.	FICHA TÉCNICA	5
II.	INSTRUMENTO DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN: EL CUESTIONARIO	7
III.	ANÁLISIS DESCRIPTIVO: FRECUENCIAS Y PORCENTAJES DE RESPUESTA	15
3.1	OCUPACIÓN DE LA PERSONA ENCUESTADA DENTRO DE LA EMPRESA	15
3.2	ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA	16
3.3	OFERTA DE SERVICIOS	17
3.4	CLIENTES CON INTOLERANCIA/ALERGIA ALIMENTICIA	18
3.5	DEMANDAS DE LOS CLIENTES CON INTOLERANCIA/ALERGIA ALIMENTICIA	20
3.6	ADAPTACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA A LOS CLIENTES CON ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA/ALERGIA ALIMENTICIA	21
3.7	CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS DEL ESTABLECIMIENTO ACERCA DE LOS INGREDIENTES/ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS	26
3.8	CONOCIMIENTOS DEL PERSONAL PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS	27
3.9	MEDIOS DISPONIBLES EN EL ESTABLECIMIENTO PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS	29
3.10	ADECUACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA ASTURIANA A LAS DEMANDAS DE PERSONAS CON INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS	30
3.11	TAMAÑO DE LAS EMPRESAS SEGÚN ESTRATO DE ASALARIADOS/AS	31
3.12	PUESTOS DE TRABAJO MÁS FRECUENTES VINCULADOS CON LA OFERTA GASTRONÓMICA	32
3.13	NECESIDADES FORMATIVAS DE LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR	33
3.14	PUESTOS DE TRABAJO CON MAYORES CARENCIAS FORMATIVAS	35
3.15	PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES/AS EN CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA	37
3.16	CARACTERÍSTICAS QUE HA DE POSEER LA OFERTA FORMATIVA PARA SER REALIZADA	40
3.17	VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A OCUPADOS/AS EN EL SECTOR HOSTELERÍA	43
3.18	CONTENIDOS QUE SE HAN DE INCLUIR EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONTINUA PARA ADECUAR LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR	44
3.19	VALORACIÓN DEL CONOCIMIENTO DEL PERSONAL HOSTELERO REFERENTE A INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS	45
3.20	CONTENIDOS FORMATIVOS QUE SE HAN DE INCLUIR PARA RESPONDER A NECESIDADES DEL COLECTIVO DE PERSONAS CON INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS	46
IV.	RELACIÓN DE DEPENDENCIA ENTRE VARIABLES	48
4.1	INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA EN LA EMPRESA PARA QUE ACUDAN AL ESTABLECIMIENTO PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	48
4.2	TIPOS DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS MÁS COMUNES QUE SE PRESENTAN EN ESTABLECIMIENTO SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL MISMO	49
4.3	INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD DE LA EMPRESA SOBRE LA VARIABLE	

	DE ADAPTACIÓN DE MENÚ A CLIENTES CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	50
4.4	RELACIÓN ENTRE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA Y EL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA INFORMAR SOBRE LOS ALIMENTOS UTILIZADOS	51
4.5	RELACIÓN ENTRE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA Y EL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS	52
4.6	INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA SOBRE LA VARIABLE TIPO DE CONOCIMIENTOS DE LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS	53
4.7	INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA SOBRE LA DISPOSICIÓN DE MEDIOS DISPONIBLES PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS	58
4.8	ESTIMACIÓN DE LA ADECUACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA A LAS PERSONAS QUE PADECEN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN LA ACTIVIDAD PRINCIPAL DE LA EMPRESA	65
4.9	INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA EN EL NÚMERO DE TRABAJADORES/AS QUE COMPONEN LA PLANTILLA	66
4.10	MATERIAS FORMATIVAS QUE NECESITAN REALIZAR LOS TRABAJADORES/AS SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA	67
4.11	PUESTOS DE TRABAJO QUE NECESITAN FORMACIÓN SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA	81
4.12	INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA EN LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA	88
4.13	INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA EN LA PREDISPOSICIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA EN CASO DE ADAPTACIÓN DE LA MISMA	89
4.14	VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR HOSTELERÍA SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA	90
4.15	CONTENIDOS FORMATIVOS A INCLUIR EN LOS PLANES DE FORMACIÓN SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA	91
4.16	INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA EN LA VALORACIÓN DEL CONOCIMIENTO QUE POSEEN LOS TRABAJADORES/AS SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	93
4.17	MATERIAS A INCLUIR EN LOS PLANES DE FORMACIÓN SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA	94
4.18	INFLUENCIA DE LA ELABORACIÓN DE MENÚS ADAPTADOS EN CASO DE ACUDIR AL ESTABLECIMIENTO PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA O ALERGIA	100
4.19	INFLUENCIA DEL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA INFORMAR SOBRE LOS INGREDIENTE UTILIZADOS EN CASO DE ACUDIR PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE ALERGIA/INTOLERANCIA ALIMENTARIA	101
4.20	INFLUENCIA SOBRE EL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DONDE ACUDEN PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA/ ALERGIA ALIMENTARIA	102
4.21	MEDIOS DISPONIBLES EN EL ESTABLECIMIENTO PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS SI ACUDEN PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE ALERGIA/INTOLERANCIA ALIMENTARIA	103

4.22	VALORACIÓN DEL CONOCIMIENTO QUE POSEEN LOS TRABAJADORES/AS SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SI ACUDEN AL ESTABLECIMIENTO PERSONAS CON ESTA PROBLEMÁTICA	110
4.23	INFLUENCIA DE LOS CONOCIMIENTOS DE LOS TRABAJADORES/AS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE CARTA/MENÚ ADAPTADA A PERSONAS CON ALERGIA/INTOLERANCIA ALIMENTARIA	111
4.24	INFLUENCIA DEL NÚMERO DE TRABAJADORES/AS DE LA EMPRESA PARA ELABORAR MENÚ ADAPTADO A CLIENTES CON ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA	112
4.25	INFLUENCIA DEL NÚMERO DE TRABAJADORES/AS DE LA EMPRESA EN SU PREPARACIÓN PARA INFORMAR SOBRE LOS INGREDIENTES/ALIMENTOS QUE SE HAN UTILIZADO PARA ELABORAR LA COMIDA	114
4.26	INFLUENCIA DEL NÚMERO DE TRABAJADORES/AS DE LA EMPRESA EN EL CONOCIMIENTO DE ESTOS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS	116
4.27	REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN SEGÚN EL NÚMERO DE TRABAJADORES/AS DE LA EMPRESA	118
4.28	INFLUENCIA DE LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA CON LA CAPACIDAD DE OFRECER INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES QUE SE UTILIZAN PARA ELABORAR LA COMIDA	
4.29	INFLUENCIA DE LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA CON LA POSESIÓN DE CONOCIMIENTOS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS	119
4.30	VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR SI ACUDEN AL ESTABLECIMIENTO PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	120
4.31	VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS EMPLEADOS/AS DEL SECTOR SEGÚN ADAPTEN MENÚ A PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIA ALIMENTARIAS	121
4.32	INFLUENCIA DE LA VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN QUE SE OFRECE PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA CON EL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA INFORMAR SOBRE LOS ALIMENTOS QUE SE HAN UTILIZADO PARA ELABORAR LA COMIDA	123
4.33	VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR SEGÚN EL NÚMERO DE PERSONAS QUE TRABAJAN EN LA EMPRESA	124
		126
V.	CONCLUSIONES	128

I. FICHA TÉCNICA

La encuesta es una técnica de investigación cuantitativa que tiene como finalidad la recogida de información procedente de una muestra de población representativa del universo o población de referencia, con objeto de extrapolar los resultados al conjunto de la población.

A continuación se presenta la ficha técnica de la encuesta realizada a **388** empresas asturianas adscritas a los epígrafes de la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE-93): 551 Hoteles; 552 Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración; 553 Restaurantes; y 555 Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas.

Ámbito geográfico de la encuesta: Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.

Universo o población de referencia: El Universo objeto de estudio está integrado por las empresas asturianas adscritas a los epígrafes de la CNAE-93 551 Hoteles, 552 Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración, 553 Restaurantes y 555 Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas, anteriormente mencionados.

Según los datos obtenidos por el Directorio Central de Empresas (DIRCE), 2007, publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE), el número total de empresas pertenecientes a estos epígrafes de la CNAE es de 2.653.

EMPRESAS DE HOSTELERÍA POR ACTIVIDAD ECONÓMICA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Actividad económica	Nº Empresas
Hoteles	494
Camping y hospedajes corta duración	756
Restaurantes	1.251
Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	152
TOTAL	2.653

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas. 2007

Tamaño de la muestra: La muestra representativa de la población objeto de estudio ha estado formada por 388 empresas activas en el Principado de Asturias de los epígrafes 551, 552, 553 y 555 de la CNAE-93.

Intervalo de Confianza: 95,5%

Varianza poblacional: $P=Q=50\%$

Margen de Error: $\pm 5\%$

Método de Muestreo: Método de muestreo aleatorio estratificado con afijación proporcional estableciendo cuotas representativas en función del peso de cada actividad empresarial.

Instrumento de recogida de información: Cuestionario estandarizado integrado por preguntas cerradas, compuestas por diferentes alternativas de respuesta, y preguntas abiertas. Mediante éstas últimas, se han recogido las preferencias, necesidades y opiniones de los empresarios/as acerca del tema objeto de estudio, para su posterior estandarización.

Procedimiento de recogida de Información: Entrevista telefónica.

II. INSTRUMENTO DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN: EL CUESTIONARIO

Para la realización de la encuesta, previamente al inicio del trabajo de campo, se diseñó un cuestionario estandarizado que, una vez validado, se aplicó mediante entrevista telefónica a 388 empresarios/as propietarios/as, gerentes, encargados/as, directivos/as, jefes de cocina, de empresas asturianas pertenecientes a los epígrafes de la CNAE-93 551 Hoteles, 552 Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración, 553 Restaurantes y 555 Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas, obteniendo así la información necesaria para el cumplimiento de objetivos de esta acción de investigación.

NUEVAS PERSPECTIVAS PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

CÓDIGO ENCUESTADOR/A:

Buenos días/Buenas tardes, la **Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias** financia la realización de este estudio sobre **Nuevas Perspectivas para el Turismo Gastronómico: Alergias e Intolerancias Alimentarias**. Le agradeceríamos que colaborara con nosotros contestando a unas preguntas. Todas sus respuestas serán anónimas y están protegidas por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. GRACIAS DE ANTEMANO POR SU COLABORACIÓN.

INSTRUCCIONES ENCUESTADORES/AS: 1.- RODEE CON UN CÍRCULO EL NÚMERO CORRESPONDIENTE A LA RESPUESTA; 2.- UNA SOLA RESPUESTA A NO SER QUE SE INDIQUE EXPRESAMENTE LO CONTRARIO; 3.- SEGUIR LAS INDICACIONES QUE SE PRESENTAN EN LOS CUADROS SOMBRADOS A LO LARGO DEL CUESTIONARIO

ENCUESTADOR/A: SE HA DE ENTREVISTAR A PROPIETARIO/A DE LA EMPRESA; DIRECTOR/A; GERENTE; ENCARGADO/A; JEFE/A DE COCINA-RESTAURANTE

P.0. SEÑALAR EL PUESTO QUE OCUPA EN LA EMPRESA LA PERSONA ENCUESTADA:

1	EMPRESARIO/A Y/O PROPIETARIO/A (CUENTA PROPIA)	3	JEFE/A DE COCINA – RESTAURANTE
2	DIRECTOR/A; GERENTE; ENCARGADO/A (CUENTA AJENA)	4	OTRO PUESTO, ESPECIFICAR CUÁL.....

P. 1. ¿CUÁL ES LA ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL DE LA EMPRESA?

HOSTELERÍA	
CNAE 551 HOTELES	1
CNAE 552 CAMPINGS Y OTROS TIPOS DE ALOJAMIENTOS DE CORTA DURACIÓN	2
CNAE 553 RESTAURANTES	3
CNAE 555 COMEDORES COLECTIVOS Y PROVISIÓN DE COMIDAS PREPARADAS	4

P. 2. ¿OFRECE SERVICIOS DE COMIDA (Cualquier tipo de comida; desayuno, almuerzo, cena...)?

1	SÍ
2	NO → FIN DEL CUESTIONARIO
99	NS/NC → FIN DEL CUESTIONARIO

P.3. ¿QUÉ TIPO DE COMIDAS OFRECE? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

1	DESAYUNOS
2	ALMUERZOS
3	MERIENDAS
4	CENAS
5	TAPAS Y RACIONES
6	OTROS, ¿CUÁL?
99	NS/NC

P. 4. ¿A SU ESTABLECIMIENTO ACUDEN PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA/ALERGIA ALIMENTICIA? (Reacción a la ingesta de determinados alimentos)

1	SÍ
2	NO → PASAR A P.7
99	NS/NC → PASAR A P.7

P.5. ¿QUÉ TIPO DE INTOLERANCIAS/ALERGIAS ALIMENTARIAS SON MÁS COMUNES ENTRE SU CLIENTELA? **(VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)**

- A.....
 B.....
 C.....

P.6. ¿CUÁLES SUELEN SER LAS DEMANDAS DE ESTAS PERSONAS CON INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS? **(VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)**

- A.....
 B.....
 C.....

P.7. AL ELABORAR LA CARTA/MENÚ, ¿TIENE EN CUENTA QUE SUS CLIENTES PUEDAN PRESENTAR ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA A ALGUNOS INGREDIENTES, ALIMENTOS, ETC.?

1	SÍ
2	NO → PASAR A P.10
99	NS/NC → PASAR A P.11

P. 8 ¿CÓMO LO TIENE EN CUENTA?

1	MEDIANTE UN AVISO EN LA CARTA O MENÚ
2	NO UTILIZANDO NUNCA DETERMINADOS INGREDIENTES, ¿CUÁLES?
3	SUSTITUYENDO INGREDIENTES POR OTROS, ¿CUÁLES?
4	DE OTRA FORMA ¿CUÁL?
99	NS/NC

P.9. ¿QUÉ TIPO DE INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTICIAS TIENE EN CUENTA AL ELABORAR LA CARTA/MENÚ? **(VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)**

1	INTOLERANCIA A LA LACTOSA
2	INTOLERANCIA AL GLUTEN
3	ALERGIA AL HUEVO
4	ALERGIA AL PESCADO
5	ALERGIA AL MARISCO
6	ALERGIA A FRUTAS
7	ALERGIA A FRUTOS SECOS
8	ALERGIA A CEREALES
9	ALERGIA A LEGUMBRES
10	ALERGIA A ESPECIAS
11	ALERGIA A HORTALIZAS
12	OTRA ¿CUÁL?.....
99	NS/NC

----- PASAR A P.11-----

P.10. ¿POR QUÉ NO INCLUYE COMIDA ALTERNATIVA PARA PERSONAS CON INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTICIAS EN LA CARTA/MENÚ DE SU ESTABLECIMIENTO? **(VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)**

1	NUNCA NOS LO HEMOS PLANTEADO
2	NO ES NECESARIO
3	NO NOS DEMANDAN COMIDAS DE ESTE TIPO
4	ES MÁS COSTOSO Y NO ES RENTABLE (COLECTIVO MINORITARIO)
5	NO LO EXIGE NINGUNA NORMATIVA

6	NO TENEMOS FORMACIÓN NI CUALIFICACIÓN PARA ELABORAR COMIDAS ADECUADAS A ESTAS NECESIDADES
7	OTRO, ¿CUÁL?
99	NS/NC

P.11. SI LO SOLICITA EL CLIENTE, ¿SUS TRABAJADORES/AS PUEDEN INFORMAR SOBRE LOS INGREDIENTES/ALIMENTOS (CONDIMENTOS, ESPECIAS, HARINAS, ETC.) QUE SE HAN UTILIZADO PARA ELABORAR LA COMIDA?

1	SÍ, TODOS ESTÁN PREPARADOS PARA INFORMAR SOBRE ELLO
2	LA MAYORÍA ESTÁN PREPARADOS PARA INFORMAR SOBRE ELLO
3	ALGUNOS ESTÁN PREPARADOS PARA INFORMAR SOBRE ELLO
4	NO, NINGUNO ESTÁ PREPARADO PARA INFORMAR SOBRE ELLO
99	NS/NC

P.12. ¿SU PERSONAL POSEE CONOCIMIENTOS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS QUE SE PUEDAN PRODUCIR EN SU ESTABLECIMIENTO?

1	SÍ, TODOS
2	LA MAYORÍA
3	ALGUNOS
4	NO, NINGUNO →PASAR A P.14
99	NS/NC →PASAR A P.14

P. 13 ¿QUÉ CONOCIMIENTOS POSEEN? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

1	PRIMEROS AUXILIOS
2	UTILIZACIÓN DE FÁRMACOS
3	PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS (posición del cuerpo, de la cabeza, etc.)
4	CONOCIMIENTO DE TELÉFONOS DE ASISTENCIA MÉDICA DE EMERGENCIA
5	OTROS, ¿CUÁL?
99	NS/NC

P.14. ¿EN SU ESTABLECIMIENTO DISPONEN DE MEDIOS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

1	BOTIQUÍN PRIMEROS AUXILIOS
2	FÁRMACOS
3	INHALADORES
4	MASCARILLAS
5	CREMAS/POMADAS
6	OTROS, ¿CUÁL?
7	NO DISPONEMOS DE NINGÚN MEDIO
99	NS/NC

P.15. ¿CREE QUE EN ASTURIAS LA OFERTA GASTRONÓMICA HOSTELERA TIENE EN CUENTA A LAS PERSONAS QUE PADECEN INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS?

1	SÍ, MUCHO
2	BASTANTE
3	POCO, ¿POR QUÉ?.....
4	NO, NADA. ¿POR QUÉ?.....

99	NS/NC

FORMACIÓN

P.16. ¿CUÁNTAS PERSONAS TRABAJAN EN LA EMPRESA INCLUYÉNDOSE USTED?

1	DE 1 A 2 PERSONAS
2	DE 3 A 5 PERSONAS
3	DE 6 A 9 PERSONAS
4	DE 10 A 19 PERSONAS
5	DE 20 A 49 PERSONAS
6	DE 50 A 99 PERSONAS
7	100 Y MÁS PERSONAS
99	NS/NC

P.17. ¿QUÉ PUESTOS DE TRABAJO, VINCULADOS CON LA PREPARACIÓN DE COMIDA Y SERVICIO AL CLIENTE, SON LOS MÁS USUALES EN SU EMPRESA? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

1	JEFE DE COCINA
2	COCINERO/A
3	AYUDANTE AUXILIAR DE COCINA
4	JEFE RESTAURANTE
5	MAÎTRE
6	CAMARERO/A DE MESA
7	OTRO ¿CUÁL?.....
99	NS/NC

P.18. ¿CREE QUE ALGUNO DE ESTOS PUESTOS NECESITARÍA FORMACIÓN SOBRE...? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

1	ATENCIÓN AL CLIENTE Y CALIDAD DEL SERVICIO
2	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	CATA VINOS, COCTELERÍA, ETC.
4	REPOSTERÍA, SALSAS, APERITIVOS, ETC.
5	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES
6	FORMACIÓN ALERGOLÓGICA EN HOSTELERÍA
7	OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO
8	PRESENTACIÓN DE COMIDAS
9	PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELA E INTOXICACIONES
10	SOCORRISMO Y PRIMEROS AUXILIOS
11	IDIOMAS
12	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
13	OTROS ¿CUÁL?
14	NO NECESITAN FORMACIÓN
99	NS/NC

P.19. Y CONCRETAMENTE, ¿CUÁLES SON LOS PUESTOS QUE NECESITARÍAN ESA FORMACIÓN?
(VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

1	JEFE DE COCINA
2	COCINERO/A
3	AYUDANTE AUXILIAR DE COCINA
4	JEFE RESTAURANTE
5	MAÎTRE
6	CAMARERO/A DE MESA
7	OTRO ¿CUÁL?.....
99	NS/NC

P.20. EN GENERAL, ¿REALIZAN SUS EMPLEADOS/AS CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA?

1	SÍ
2	NO → PASAR A P. 22
99	NS/NC → PASAR A P. 25

P.21. ¿DE QUÉ TRATABAN LOS CURSOS REALIZADOS? **(VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)**

1	ATENCIÓN AL CLIENTE Y CALIDAD DEL SERVICIO
2	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN HOSTELERÍA
3	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	CATA VINOS, COCTELERÍA
5	REPOSTERÍA, SALSAS, APERITIVOS, ETC.
6	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES
7	FORMACIÓN ALERGOLÓGICA EN HOSTELERÍA

8	OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO
9	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS
10	PRESENTACIÓN DE COMIDAS
11	PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELA E INTOXICACIONES
12	SOCORRISMO Y PRIMEROS AUXILIOS
13	OFIMÁTICA
14	IDIOMAS
15	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
16	RECURSOS HUMANOS
17	CONTABILIDAD Y GESTIÓN
18	OTROS ¿CUÁL?

99	NS/NC

----- PASAR A P.25-----

P.22 ¿POR QUÉ NO REALIZAN SUS EMPLEADOS/AS CURSOS? **(VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)**

1	NO EXISTE UNA OFERTA FORMATIVA ACORDE A LAS DEMANDAS
2	NO HAY CURSOS ADECUADOS PARA SUS PERFILES
3	LOS QUE INTERESAN SUELEN ESTAR COMPLETOS
4	LOS CURSOS NO TIENEN UTILIDAD PRÁCTICA
5	LA CALIDAD DE LOS CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA ES BAJA
6	LOS TEMAS QUE TRATAN NO SON NOVEDOSOS
7	EL HORARIO DE LOS CURSOS COINCIDE CON EL DEL TRABAJO

8	EL HORARIO DE LOS CURSOS ES EN EL TIEMPO LIBRE
9	NO TIENEN INFORMACIÓN
10	NO LO NECESITAN, ESTÁN SUFICIENTEMENTE FORMADOS
11	NO ESTÁN INTERESADOS
99	NS/NC

P.23 SI SE ADECUASE LA OFERTA FORMATIVA, ¿REALIZARÍAN ALGÚN CURSO?

1	SÍ, SEGURO
2	PROBABLEMENTE
3	NO LO CREO
4	NO → PASAR A P.25
99	NS/NC → PASAR A P.25

P.24 ¿QUÉ CARACTERÍSTICAS DEBERÍAN TENER LOS CURSOS PARA QUE LOS TRABAJADORES/AS LOS REALIZASEN? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

1	CURSOS ADECUADOS A LAS DEMANDAS DE LOS TRABAJADORES/AS
2	CONTENIDOS ACTUALES
3	UTILIDAD PRÁCTICA
4	CURSOS EN HORARIO DE JORNADA LABORAL
5	CURSOS FUERA DE LA JORNADA LABORAL
6	CURSOS MIXTOS (PARTE DURANTE LA JORNADA LABORAL Y PARTE EN TIEMPO LIBRE)
7	MODALIDADES DE IMPARTICIÓN FLEXIBLE (ONLINE, DISTANCIA)
8	BREVE DURACIÓN DE LOS CURSOS
9	IMPARTIDOS POR PROFESIONALES

10	OTRA, ¿CUÁL?
99	NS/NC

P.25 ¿CÓMO VALORA LA FORMACIÓN QUE SE OFRECE PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA EN EL PRINCIPADO?

1	MUY INSUFICIENTE	
2	INSUFICIENTE	
3	NORMAL	
4	ADECUADA	→ PASAR A P. 27
5	MUY ADECUADA	→ PASAR A P. 27
99	NS/NC	→ PASAR A P. 27

P.26. ¿QUÉ CONTENIDOS FORMATIVOS INCLUIRÍA, EN GENERAL, EN HOSTELERÍA? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

- A.....
- B.....
- C.....

P.27. ¿CÓMO VALORA EL CONOCIMIENTO QUE POSEEN LOS TRABAJADORES DEL SECTOR HOSTELERO VINCULADO CON GASTRONOMÍA Y PERSONAS CON INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS?

1	MUY INSUFICIENTE	
2	INSUFICIENTE	
3	NORMAL	
4	ADECUADO	→ FIN CUESTIONARIO
5	MUY ADECUADO	→ FIN CUESTIONARIO
99	NS/NC	→ FIN CUESTIONARIO

P.28. ¿QUÉ MATERIAS INCLUIRÍA PARA DAR RESPUESTA A LAS NECESIDADES DE LAS PERSONAS CON INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

1	INFORMACIÓN SOBRE INTOLERANCIAS Y ALERGIAS
2	DETECCIÓN DE ALIMENTOS E INGREDIENTES PERJUDICIALES
3	INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES Y ALIMENTOS SUSTITUTIVOS NO PERJUDICIALES
4	PREVENCIÓN DE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS: PREPARACIÓN DE COMIDAS ALTERNATIVAS
5	PREVENCIÓN DE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS: SERVICIO DE MESA
6	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS
7	PRIMEROS AUXILIOS
8	OTRAS CUÁLES?.....
99	NS/NC

DATOS DE CONTROL	
NOMBRE DE LA EMPRESA	
DIRECCIÓN	
LOCALIDAD	
PROVINCIA	
TELÉFONO:	

OBSERVACIONES DEL/LA ENTREVISTADOR/A

EL CUESTIONARIO EN EL QUE NO SE ESPECIFIQUE COMO MÍNIMO EL NOMBRE Y DIRECCIÓN COMPLETA DE LA EMPRESA NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDO

III. ANÁLISIS DESCRIPTIVO: FRECUENCIAS Y PORCENTAJES DE RESPUESTA

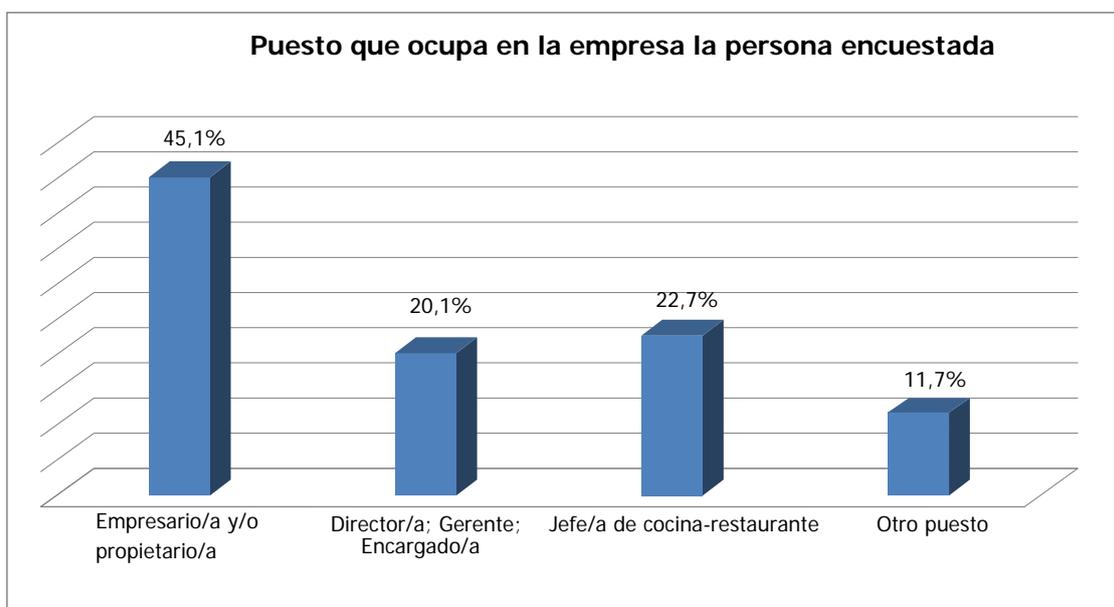
A continuación, se realiza una exposición de los resultados del sondeo. Se trata de un análisis descriptivo que muestra cómo se distribuyen las respuestas de los establecimientos encuestados (frecuencias), así como el porcentaje que éstas representan con respecto al total.

La presentación de estos resultados se articula de acuerdo con los bloques temáticos en los que se basa el cuestionario.

3.1 OCUPACIÓN DE LA PERSONA ENCUESTADA DENTRO DE LA EMPRESA

0.- Señalar el puesto que ocupa en la empresa la persona encuestada

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Empresario/a y/o propietario/a (cuenta propia)	175	45,1	45,3	45,3
Director/a; Gerente; Encargado/a (cuenta ajena)	78	20,1	20,2	65,5
Jefe/a de cocina-restaurante	88	22,7	22,8	88,3
Otro puesto	45	11,6	11,7	100
Total	386	99,5	100	
Perdidos Sistema	2	0,5		



Especificar qué otro puesto				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Ayudante	6	13,33	18,18	18,18
Camarero/a	8	17,78	24,24	42,42
Cocinero/a	7	15,56	21,21	63,63
Empleado/a	5	11,11	15,15	78,78
Jefe barra, sala, ventas	3	6,67	9,10	87,88
Maitre	1	2,22	3,03	90,91
Pinche	1	2,22	3,03	93,94
Otro	2	4,44	6,06	100
Total	33	73,31	100	
Perdidos Sistema	12	26,67		

3.2 ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA

1.- ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Hoteles	72	18,5	18,5	18,5
Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	118	30,4	30,4	48,9
Restaurantes	176	45,4	45,4	94,3
Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	22	5,7	5,7	100
Total	388	100	100	



3.3 OFERTA DE SERVICIOS

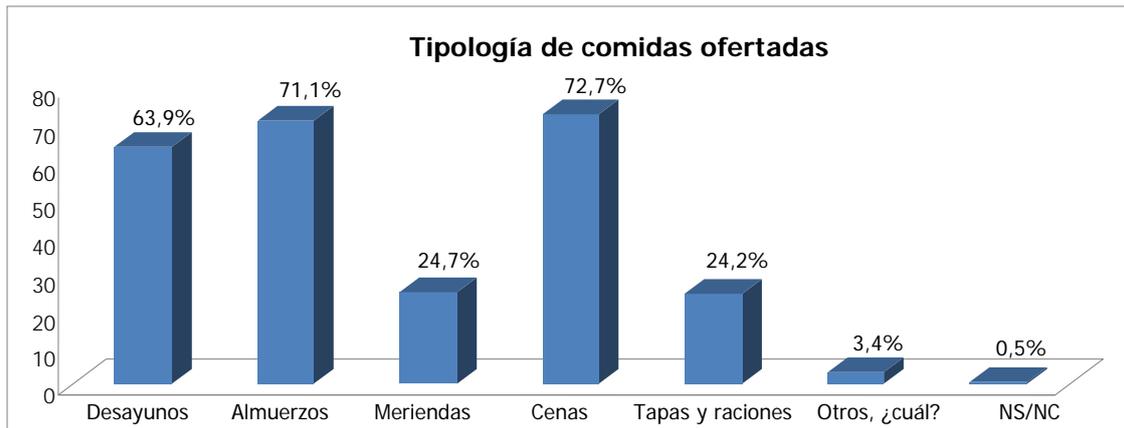
2.- ¿Ofrece servicios de comida (cualquier tipo de comida; desayuno, almuerzo, cena...)?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí	388	100	100	100



3.- ¿Qué tipo de comidas ofrece? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Desayunos	248	63,9	63,9
Almuerzos	276	71,1	71,1
Meriendas	96	24,7	24,7
Cenas	282	72,7	72,7
Tapas y raciones	94	24,2	24,2
Otros, ¿cuál?	13	3,4	3,4
NS/NC	2	0,5	0,5
Total	1011	260,5	260,5

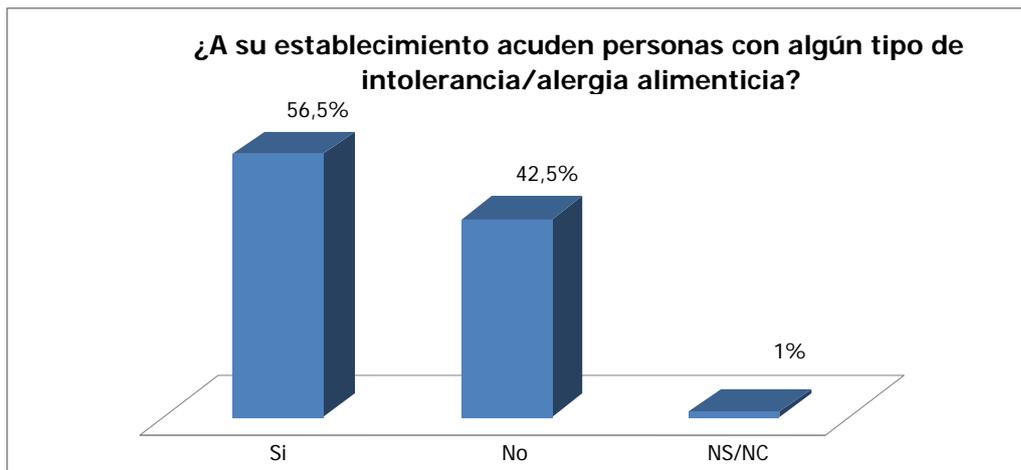


Qué otra comida				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Banquetes	8	61,5	61,5	61,5
Bocadillos, hamburguesas	4	30,8	30,8	92,3
Bollería	1	7,7	7,7	100
Total	13	100	100	

3.4 CLIENTES CON INTOLERANCIA/ALERGIA ALIMENTICIA

4.- ¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? (Reacción a la ingesta de determinados alimentos)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	219	56,5	56,5	56,5
No	165	42,5	42,5	99
NS/NC	4	1	1	100
Total	388	100	100	



5.- ¿Qué tipo de intolerancias/alergias alimentarias son las más comunes entre su clientela? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

OPCIÓN A

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
A la lactosa	10	4,5	4,5
Otros	2	0,9	0,9
Al huevo	3	1,4	1,4
Hipertensión	1	0,5	0,5
Al gluten	185	84,4	84,4
Al marisco	10	4,5	4,5
Diabetes	2	0,9	0,9
Al pescado	3	1,4	1,4
A la manzana	1	0,5	0,5
A los conservantes y aditivos	1	0,5	0,5
A los frutos secos	1	0,5	0,5
Total	219	100	100

OPCIÓN B

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
A la lactosa	10	4,6	10,9
Otros	3	1,4	3,3
Al huevo	7	3,2	7,7
Hipertensión	2	0,9	2,2
Verduras en general	3	1,4	3,3
Al gluten	23	10,5	25,3
Al marisco	13	5,9	14,3
Diabetes	13	5,9	14,3
Al pescado	14	6,4	15,4
A los frutos secos	3	1,4	3,3
Total	91	41,6	100
Perdidos Sistema	128	58,4	

OPCIÓN C

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
A la lactosa	5	2,3	20,8
Hipertensión	1	0,4	4,2
Verduras en general	2	0,9	8,3
Al gluten	3	1,4	12,5
Al marisco	9	4,1	37,5
Al pescado	3	1,4	12,5
A los frutos secos	1	0,4	4,2
Total	24	10,9	100
Perdidos Sistema	195	89,1	

3.5 DEMANDAS DE LOS CLIENTES CON INTOLERANCIA/ALERGIA ALIMENTICIA

6.- ¿Cuáles suelen ser las demandas de estas personas con intolerancias o alergias alimentarias? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

OPCIÓN A

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Menú adaptado	80	36,6	36,7
Omitir marisco	4	1,8	1,9
Omitir sal	1	0,4	0,4
Omitir rebozado	3	1,4	1,4
Ensaladas	2	0,9	0,9
Omitir frutos secos	1	0,4	0,4
Leche de soja	4	1,8	1,8
Omitir ingredientes perjudiciales	8	3,6	3,7
Otras	3	1,4	1,4
Pan sin gluten	14	6,5	6,6
Omitir huevo	1	0,4	0,4
Cocinar con aceite limpio	9	4,1	4,1
Cocina a la plancha	7	3,3	3,3
Cocina sin harina (gluten)	62	28,4	28,4
Dejar medicación en nevera	1	0,4	0,4
Ninguna	1	0,4	0,4
Traer su propia comida	10	4,6	4,6
NS/NC	3	1,4	1,4
Información sobre elaboración y composición comida	4	1,8	1,8
Total	218	99,6	100
Perdidos Sistema	1	0,4	

OPCIÓN B

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Menú adaptado	8	3,6	12,3
Omitir marisco	1	0,4	1,5
Omitir sal	3	1,4	4,6
Omitir rebozado	5	2,4	7,8
Leche de soja	1	0,4	1,5
Omitir ingredientes perjudiciales	2	0,9	3,1
Otras	1	0,4	1,5
Pan sin gluten	5	2,4	7,8
Omitir huevo	1	0,4	1,5
Cocinar con aceite limpio	8	3,6	12,3
Comida sin salsas	1	0,4	1,5
Omitir diferentes verduras	3	1,4	4,6
Cocina a la plancha	5	2,4	7,8
Cocina sin harina (gluten)	19	8,8	29,2
Traer su propia comida	1	0,4	1,5
Información sobre elaboración y composición comida	1	0,4	1,5
Total	65	29,7	100
Perdidos Sistema	154	70,3	

OPCIÓN C

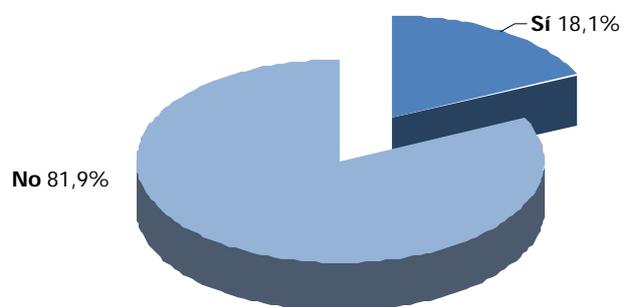
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Omitir marisco	1	0,4	14,3
Otras	1	0,4	14,3
Pan sin gluten	2	0,9	28,5
Comida sin salsas	1	0,4	14,3
Cocina a la plancha	1	0,4	14,3
Cocina sin harina (gluten)	1	0,4	14,3
Total	7	2,9	100
Perdidos Sistema	212	96,8	

3.6 ADAPTACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA A LOS CLIENTES CON ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA/ALERGIA ALIMENTICIA

7.- Al elaborar la carta/menú, ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí	70	18,1	18,1	18
No	318	81,9	81,9	100
Total	388	100	100	

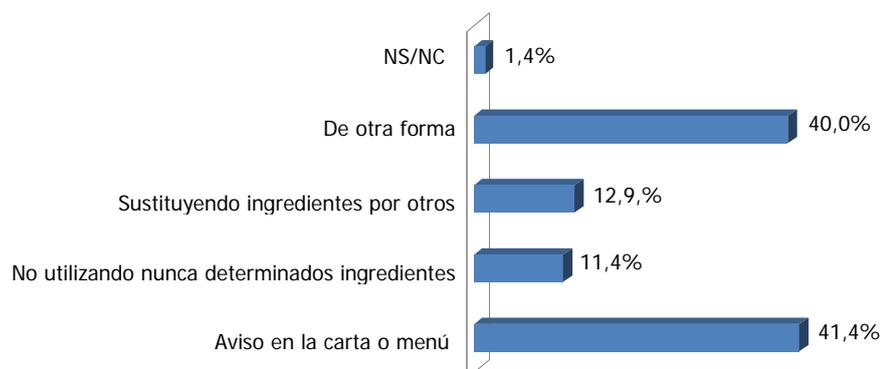
Al elaborar la carta/menú, ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancias o alergia a ingredientes, alimentos, etc.?



8.- ¿Cómo lo tiene en cuenta? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Aviso en la carta o menú	29	38,7	41,4
No utilizando nunca determinados ingredientes	8	10,7	11,4
Sustituyendo ingredientes por otros	9	12,0	12,9
De otra forma	28	37,3	40,0
NS/NC	1	1,3	1,4
Total	75	100	107,1

¿Cómo tienen en cuenta esas intolerancias/alergias alimentarias?



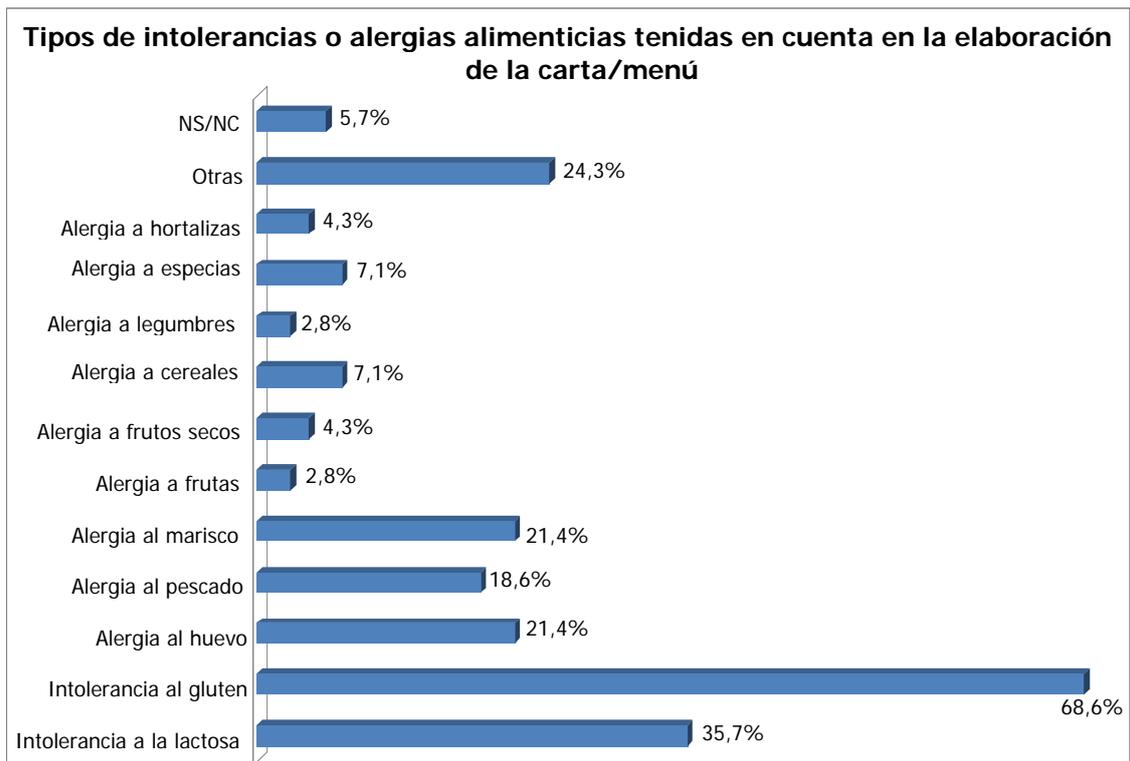
¿Cuáles no utiliza? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Condimentos, salsas	1	8,3	12,5	8,3
Los que solicita el cliente	7	58,3	87,5	100,0
La sal	2	16,7	25,0	125,0
NS/NC	2	16,7	25,0	150,0
Total	12	100,0	150,0	

¿Cuáles sustituye?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Harina	3	33,3	33,3	33,3
Leche	2	22,2	22,2	55,5
NS/NC	4	44,4	44,4	100,0
Total	9	100,0	100,0	

¿Qué otra forma utiliza?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Tienen pan especial para celíacos	1	3,6	4,3	4,3
Emplean productos especiales	1	3,6	4,3	8,6
Se informan a través de colectivos de personas con intolerancias y alergias alimentarias	1	3,6	4,3	12,9
Carta adaptada	4	14,3	17,5	30,4
Consultando al cliente	10	35,7	43,6	74,0
Empleando utensilios especiales	1	3,6	4,3	78,3
Pertencen al Plan de Ribadesella sobre alergias e intolerancias alimentarias	2	7,1	8,7	87,0
Cocina sin aditivos	1	3,6	4,3	91,3
NS/NC	2	7,1	8,7	100,0
Total	23	82,2	100	
Perdidos Sistema	5	17,8		

9.- ¿Qué tipo de intolerancias o alergias alimenticias tiene en cuenta al elaborar la carta/menú? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Intolerancia a la lactosa	25	15,9	35,7
Intolerancia al gluten	48	30,5	68,6
Alergia al huevo	15	9,6	21,4
Alergia al pescado	13	8,3	18,6
Alergia al marisco	15	9,6	21,4
Alergia a frutas	2	1,3	2,8
Alergia a frutos secos	3	1,9	4,3
Alergia a cereales	5	3,2	7,1
Alergia a legumbres	2	1,3	2,8
Alergia a especias	5	3,2	7,1
Alergia a hortalizas	3	1,9	4,3
Otras	17	10,8	24,3
NS/NC	4	2,5	5,7
Total	157	100,0	224,1



¿Qué otra intolerancia?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
A la sal	1	5,9	14,3	14,3
Condimentos picantes	1	5,9	14,3	28,6
NS/NC	5	29,4	71,4	100
Total	7	41,2	100,0	
Perdidos Sistema	10	58,8		

10.- ¿Por qué no incluye comida alternativa para personas con intolerancias o alergias alimenticias en la carta /menú de su establecimiento? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Nunca nos lo hemos planteado	67	14,9	21,1
No es necesario	87	19,3	27,3
No nos demandan comidas de este tipo	80	17,8	25,1
Es más costoso y no es rentable	22	4,9	6,9
No lo exige ninguna normativa	5	1,1	1,57
No tenemos formación ni cualificación para elaborar comidas adecuadas	11	2,4	3,5
Otro	168	37,3	52,8
NS/NC	10	2,3	3,1
Total	450	100,0	141,37



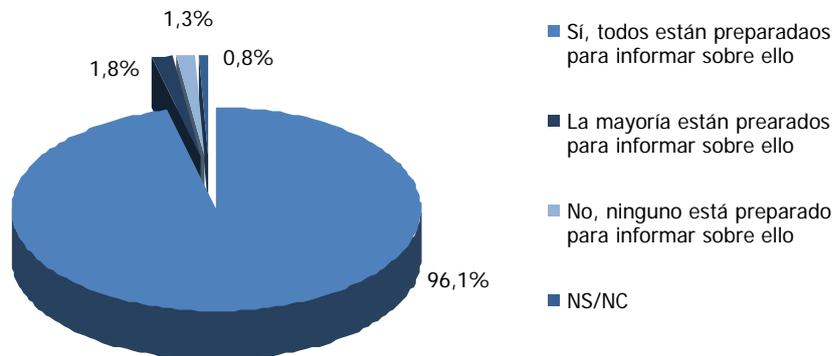
¿Por qué otro motivo no lo incluye?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Se adaptan los platos al cliente	63	37,5	38,4	38,4
No disponen de carta/menú	12	7,1	7,3	45,7
El cliente informa	50	29,8	30,5	76,2
El cliente se adapta eligiendo otra cosa	10	5,9	6,1	82,3
Traen su propia comida	6	3,6	3,7	86,0
Existen muchas alergias para poder abarcarlas	3	1,8	1,8	87,8
Se improvisa	2	1,2	1,2	89,0
Otro	7	4,3	4,3	93,3
Son una minoría	4	2,3	2,4	95,7
No han tenido ningún caso	7	4,2	4,3	100,0
Total	164	97,7	100	
Perdidos Sistema	4	2,3		

3.7 CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS DEL ESTABLECIMIENTO ACERCA DE LOS INGREDIENTES/ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS

11.- Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí, todos están preparados para informar sobre ello	372	95,9	96,1	96,1
La mayoría están preparados para informar sobre ello	7	1,8	1,8	97,9
No, ninguno está preparado para informar sobre ello	5	1,3	1,3	99,2
NS/NC	3	0,8	0,8	100
Total	387	99,7	100	
Perdidos Sistema	1	0,3		

Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores pueden informar sobre los ingredientes/alimentos que se han utilizado para elaborar la comida?

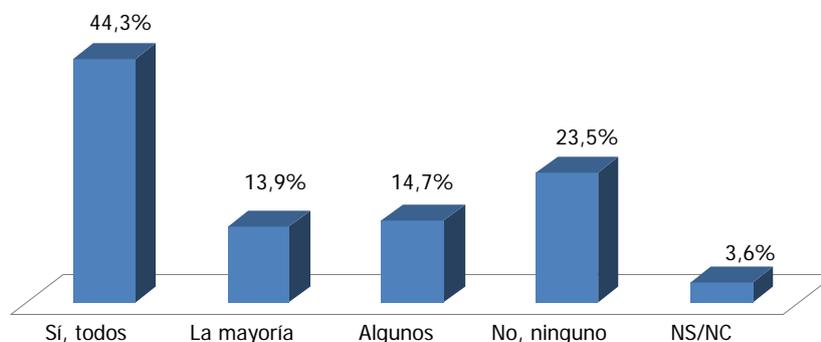


3.8 CONOCIMIENTOS DEL PERSONAL PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS

12.- ¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?

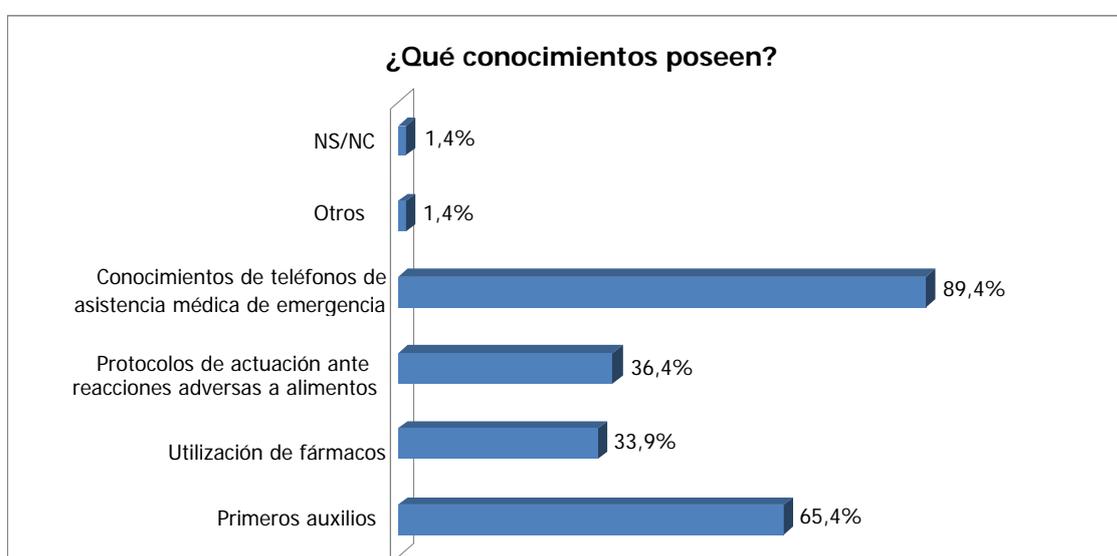
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si, todos	172	44,3	44,3	44,3
La mayoría	54	13,9	13,9	58,2
Algunos	57	14,7	14,7	72,9
No, ninguno	91	23,5	23,5	96,4
NS/NC	14	3,6	3,6	100
Total	388	100	100	

¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a los alimentos que se puedan producir en su establecimiento?



13.- ¿Qué conocimientos poseen? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Primeros auxilios	185	28,7	65,4
Utilización de fármacos	96	14,9	33,9
Protocolos de actuación ante reacciones adversas a alimentos	103	16,0	36,4
Conocimientos de teléfonos de asistencia médica de emergencia	253	39,2	89,4
Otros	4	0,6	1,4
NS/NC	4	0,6	1,4
Total	645	100,0	227,9



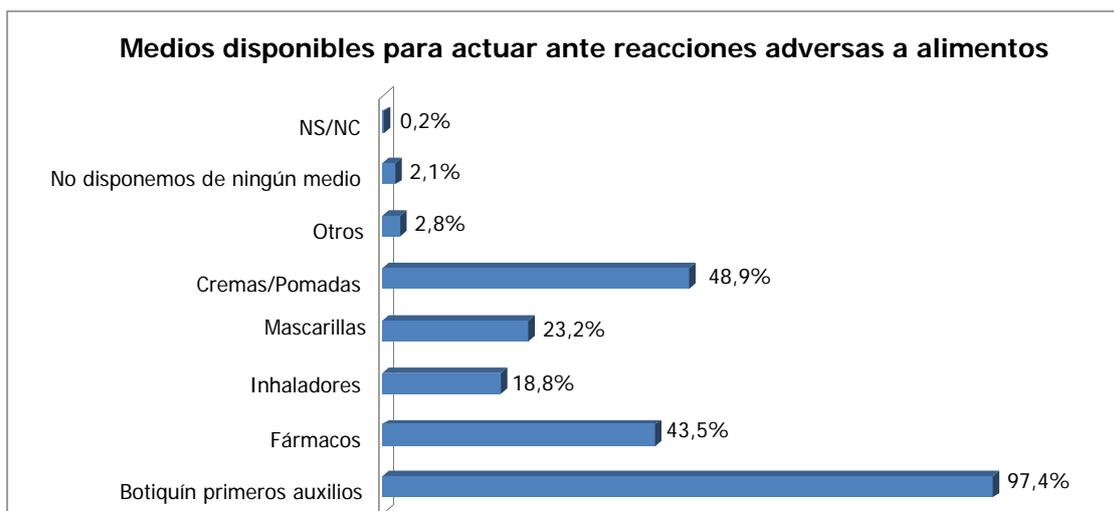
¿Qué otros conocimientos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Leer etiquetas de alimentos	1	25,0	50,0	50,0
Riesgos laborales	1	25,0	50,0	100,0
Total	2	50,0	100,0	
Perdidos Sistema	2	50,0		

3.9 MEDIOS DISPONIBLES EN EL ESTABLECIMIENTO PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS

14.- ¿En su establecimiento disponen de medios para actuar ante reacciones adversas a alimentos? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Botiquín primeros auxilios	378	41,1	97,4
Fármacos	169	18,4	43,5
Inhaladores	73	7,9	18,8
Mascarillas	90	9,8	23,2
Cremas/Pomadas	190	20,6	48,9
Otros	11	1,2	2,8
No disponemos de ningún medio	8	0,9	2,1
NS/NC	1	0,1	0,2
Total	920	100,0	236,9

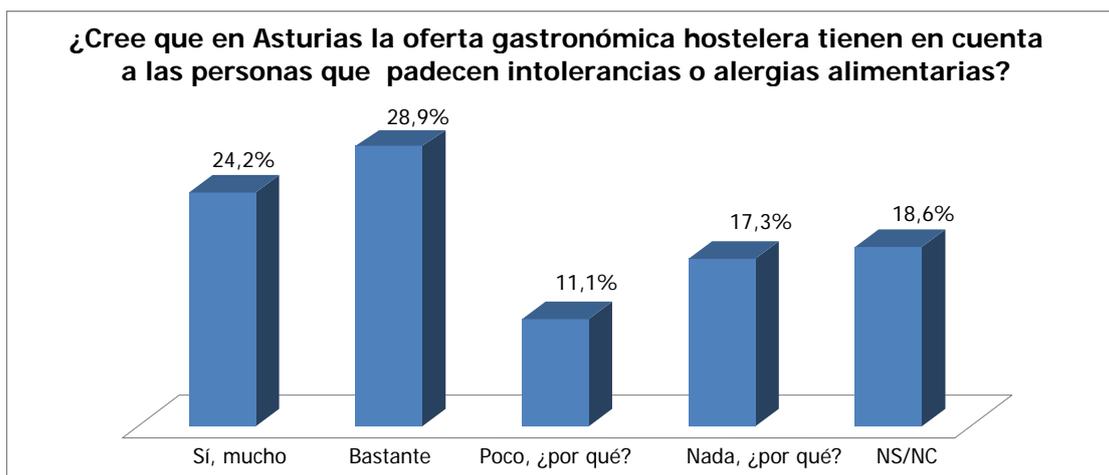


¿Qué otros medios?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alcohol, vendas	2	18,2	22,2	22,2
Antiestamínicos	2	18,2	22,2	44,4
Todos, trabajan para o en un hospital	2	18,2	22,2	66,6
Inyección para reacciones alérgicas	1	9,1	11,1	77,7
Palas para dar descargas	1	9,1	11,1	88,8
Spray	1	9,1	11,1	100,0
Total	9	81,9	100,0	
Perdidos Sistema	2	18,2		

3.10 ADECUACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA ASTURIANA A LAS DEMANDAS DE PERSONAS CON INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS

15.- ¿Cree que en Asturias la oferta gastronómica hostelera tiene en cuenta a las personas que padecen intolerancias o alergias alimentarias?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí, mucho	94	24,2	24,2	24,2
Bastante	112	28,9	28,9	53,1
Poco, ¿por qué?	43	11,1	11,1	64,2
Nada, ¿por qué?	67	17,3	17,3	81,4
NS/NC	72	18,6	18,6	100
Total	388	100	100	



¿Por qué lo tiene poco en cuenta?

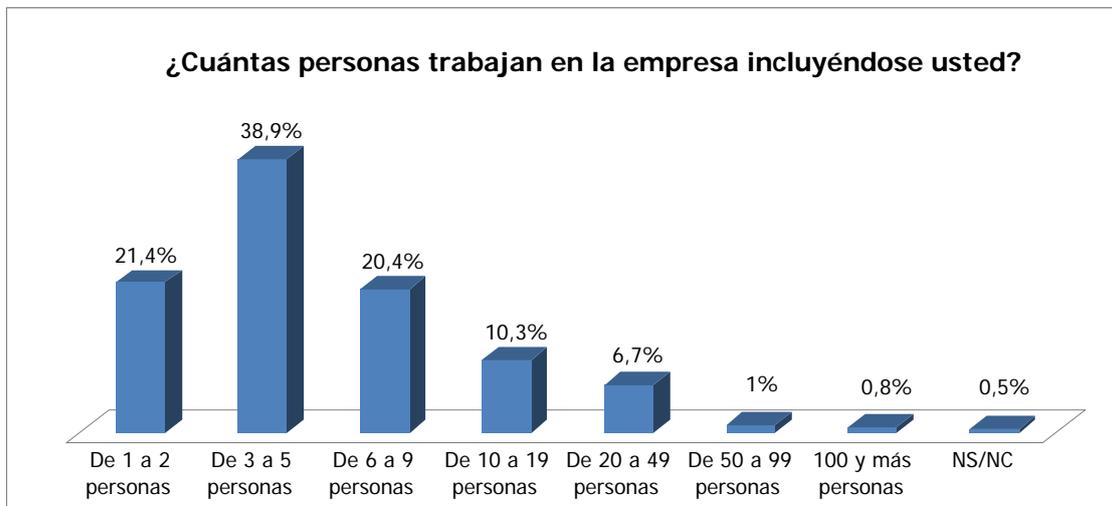
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Existe desconocimiento sobre el tema	4	9,3	9,3	9,3
No hay medios, son pequeñas empresas	2	4,7	4,7	14
Se trata de un fenómeno relativamente nuevo	5	11,6	11,6	25,6
Se trata de colectivo minoritario	19	44,2	44,2	69,8
Falta de información	7	16,3	16,3	86,1
Se trata sólo en sitios puntuales	3	7,0	7,0	93,1
Otro	1	2,3	2,3	95,4
NS/NC	2	4,7	4,7	100,0
Total	43	100,0	100,0	

¿Por qué no lo tiene nada en cuenta?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Se trata de una minoría	27	40,4	40,9	40,9
Falta de información	10	14,9	15,2	56,1
Desconocimiento general sobre el tema	7	10,4	10,6	66,7
No existe oferta para este colectivo	10	14,9	15,2	81,9
Se deja en manos de ese colectivo	1	1,5	1,5	83,4
Existe gran diversidad de alergias e intolerancias	1	1,5	1,5	84,9
No es rentable	3	4,5	4,5	89,4
NS/NC	7	10,4	10,6	100,0
Total	66	98,5	100,0	
Perdidos Sistema	1	1,5		

3.11 TAMAÑO DE LAS EMPRESAS SEGÚN ESTRATO DE ASALARIADOS/AS

16.- ¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
De 1 a 2 personas	83	21,4	21,4	21,4
De 3 a 5 personas	151	38,9	38,9	60,3
De 6 a 9 personas	79	20,4	20,4	80,7
De 10 a 19 personas	40	10,3	10,3	91
De 20 a 49 personas	26	6,7	6,7	97,7
De 50 a 99 personas	4	1	1	98,7
100 y más personas	3	0,8	0,8	99,5
NS/NC	2	0,5	0,5	100
Total	388	100	100	

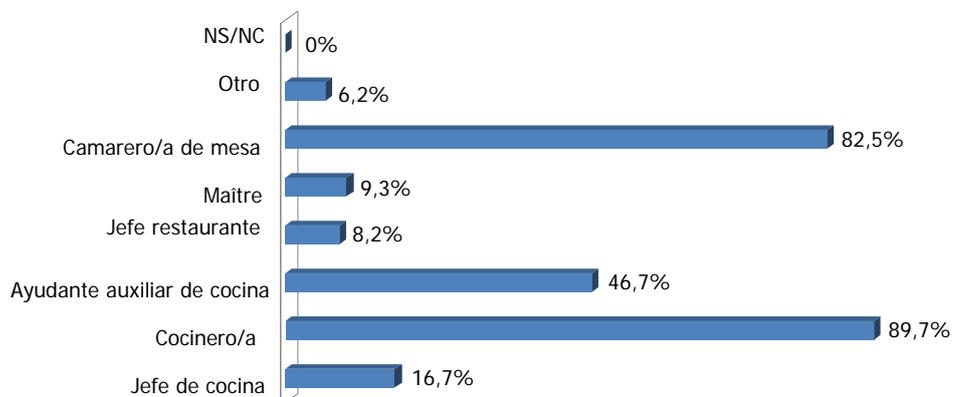


3.12 PUESTOS DE TRABAJO MÁS FRECUENTES VINCULADOS CON LA OFERTA GASTRONÓMICA

17.- ¿Qué puestos de trabajo, vinculados con la preparación de comida y servicio al cliente, son los más usuales en su empresa? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Jefe de cocina	65	6,5	16,7
Cocinero/a	348	34,6	89,7
Ayudante auxiliar de cocina	181	18,0	46,7
Jefe restaurante	32	3,1	8,2
Maitre	36	3,6	9,3
Camarero/a de mesa	320	31,9	82,5
Otro	24	2,3	6,2
NS/NC	0	0	0
Total	1006	100,0	259,3

¿Qué puestos de trabajo, vinculados con la preparación de comida y servicio al cliente, son los más usuales en su empresa?



¿Qué otro puesto? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

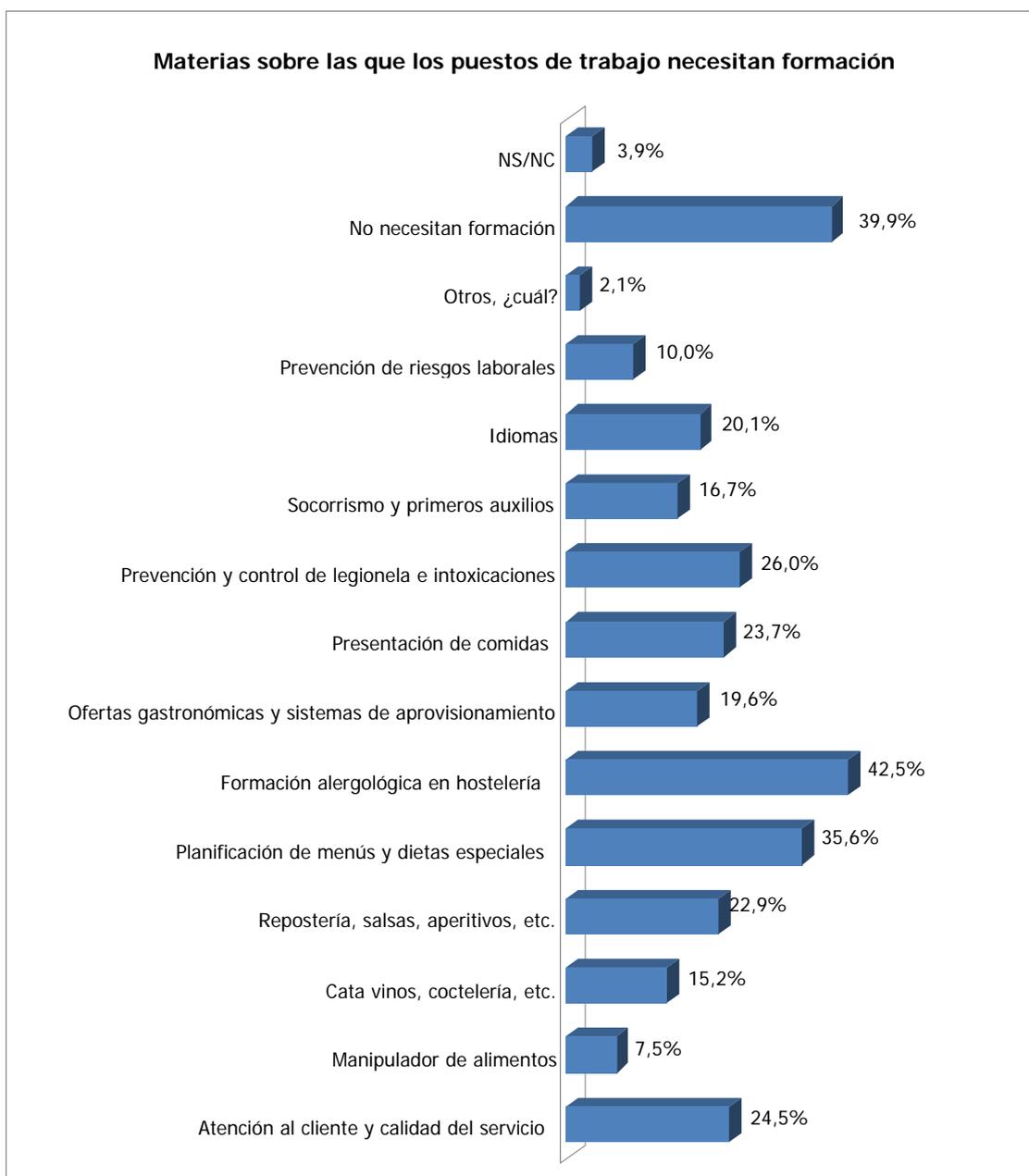
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Trabaja sola/a	2	7,7	8,3
Personal de limpieza	9	34,6	37,5
Repartidores	1	3,8	4,2
Recepcionista	2	7,7	8,4
No existe división funcional, todos lo hacen todo	8	30,8	33,3
Otro	3	11,5	12,5
Gerente	1	3,8	3,8
Total	26	100,0	108

3.13 CARENCIAS FORMATIVAS DE LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR

18.- ¿Cree que alguno de estos puestos necesitaría formación sobre...? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Atención al cliente y calidad del servicio	95	7,9	24,5
Manipulador de alimentos	29	2,4	7,5
Cata vinos, coctelería, etc.	59	4,9	15,2
Repostería, salsas, aperitivos, etc.	89	7,4	22,9
Planificación de menús y dietas especiales	138	11,5	35,6
Formación alergológica en hostelería	165	13,7	42,5
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	76	6,3	19,6
Presentación de comidas	92	7,6	23,7
Prevención y control de legionela e intoxicaciones	101	8,4	26,0
Socorrismo y primeros auxilios	65	5,4	16,7
Idiomas	78	6,5	20,1

Prevención de riesgos laborales	39	3,2	10,0
Otros, ¿cuál?	8	0,7	2,1
No necesitan formación	155	12,9	39,9
NS/NC	15	1,2	3,9
Total	1204	100,0	310,2

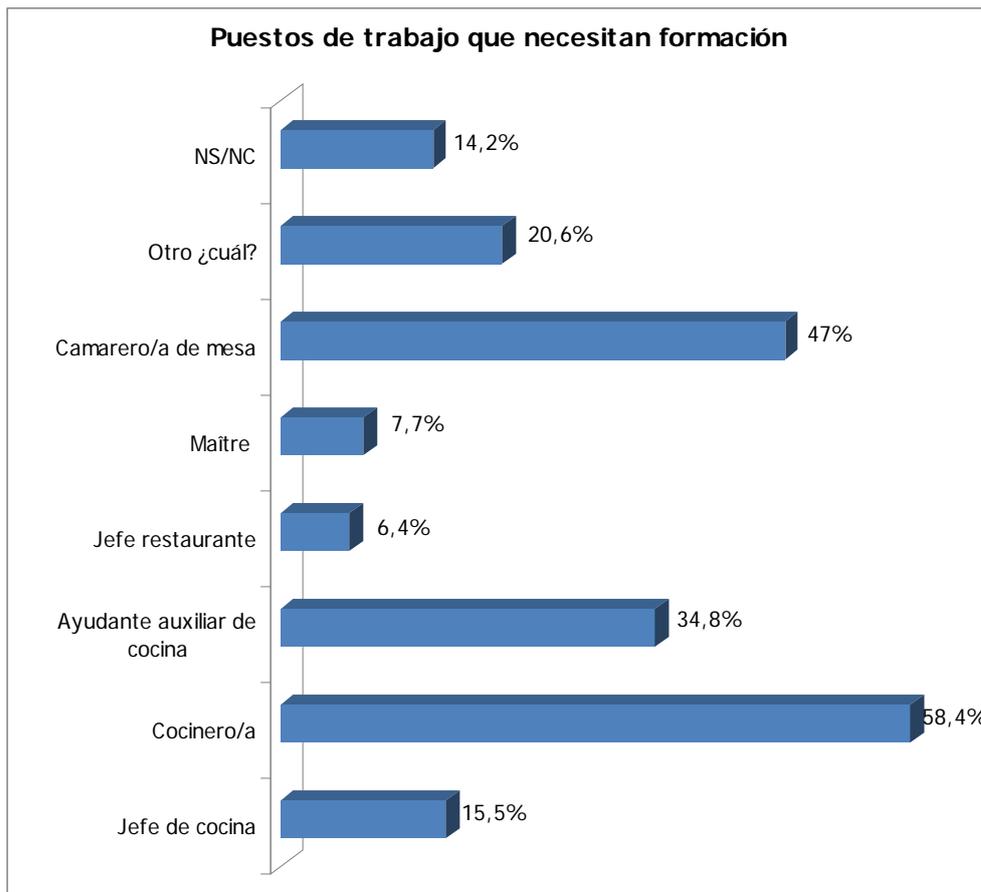


¿Qué otra formación?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Preparación comidas	2	25,0	40,0	40,0
Protocolo	1	12,5	20,0	60,0
Cursos prácticos	1	12,5	20,0	80,0
NS/NC	1	12,5	20,0	100,0
Total	5	62,5	100	
Perdidos Sistema	3	37,5		

3.14 PUESTOS DE TRABAJO CON MAYORES CARENCIAS FORMATIVAS

19.- Y concretamente, ¿cuáles son los puestos que necesitarían esa formación? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Jefe de cocina	36	7,6	15,5
Cocinero/a	136	28,6	58,4
Ayudante auxiliar de cocina	81	17,0	34,8
Jefe restaurante	15	3,1	6,4
Maitre	18	3,8	7,7
Camarero/a de mesa	109	22,9	47
Otro ¿cuál?	48	10,1	20,6
NS/NC	33	6,9	14,2
Total	476	100,0	204,3

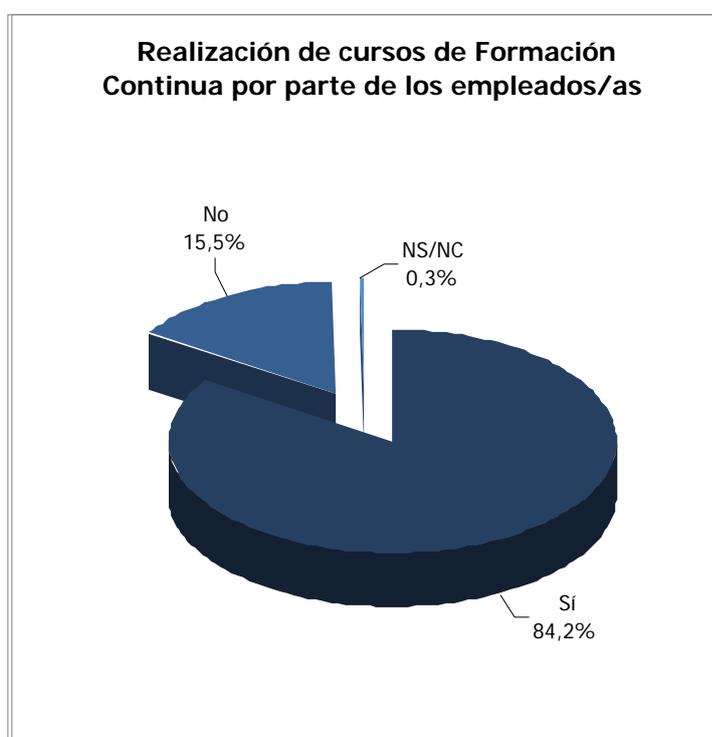


¿Qué otro puesto?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Todos los puestos	34	70,7	72,3	72,3
Ayudante camarero/a	1	2,1	2,1	74,4
Personal directivo	1	2,1	2,1	76,5
Gerente	5	10,4	10,7	87,2
Personal de limpieza	1	2,1	2,1	89,3
Recepcionista	2	4,2	4,3	93,6
Otro	1	2,1	2,1	95,7
Ninguno	2	4,2	4,3	100,0
Total	47	97,9	100,0	
Perdidos Sistema	1	2,1		

3.15 PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES/AS EN CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA

20.- En general, ¿realizan sus empleados/as cursos de Formación Continua?

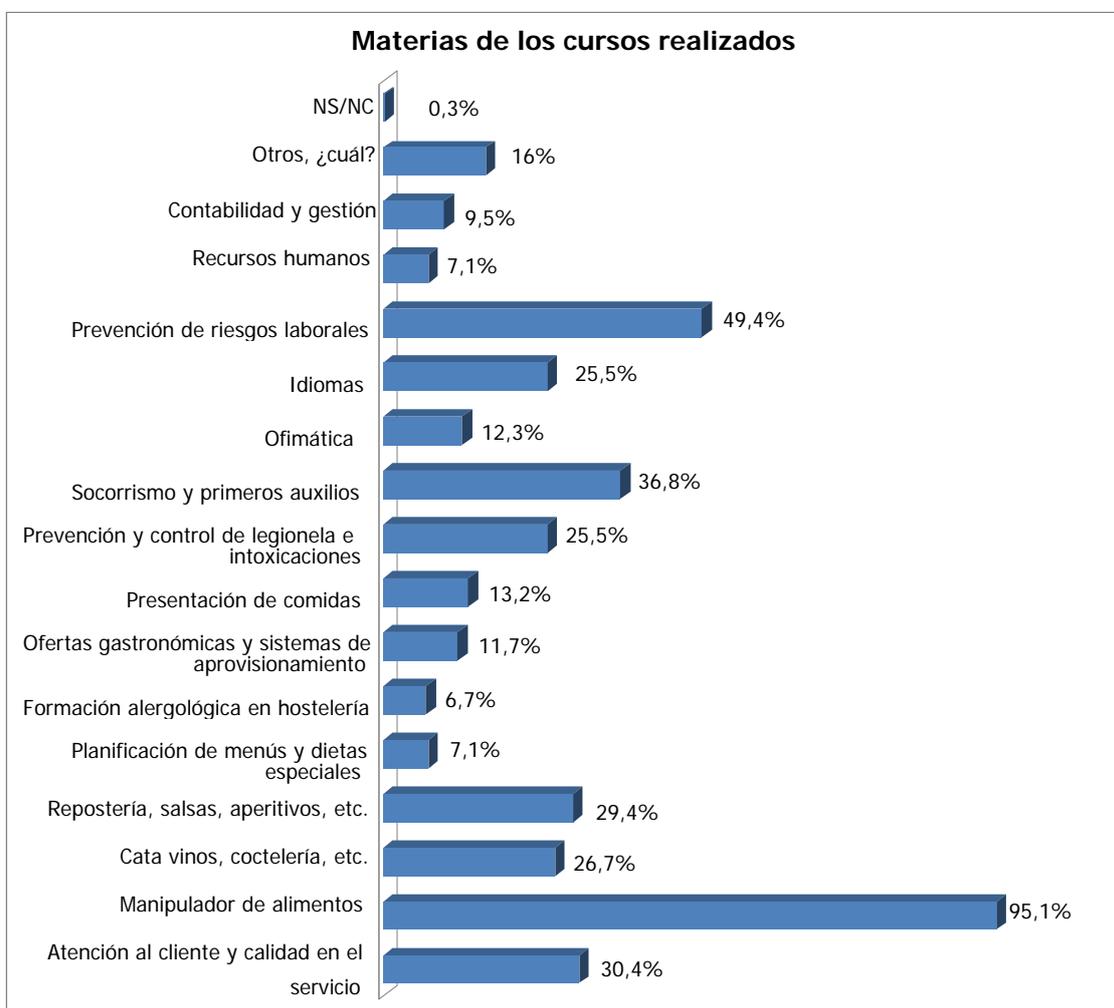
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí	326	84	84,2	84,2
No	60	15,5	15,5	99,7
NS/NC	1	0,3	0,3	100
Total	387	99,7	100	
Perdidos Sistema	1	0,3		



21.- ¿De qué trataban los cursos realizados? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Atención al cliente y calidad en el servicio	99	7,5	30,4
Manipulador de alimentos	310	23,6	95,1
Cata vinos, coctelería, etc.	87	6,6	26,7
Repostería, salsas, aperitivos, etc.	96	7,3	29,4
Planificación de menús y dietas especiales	23	1,8	7,1
Formación alergológica en hostelería	22	1,7	6,7
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	38	2,9	11,6

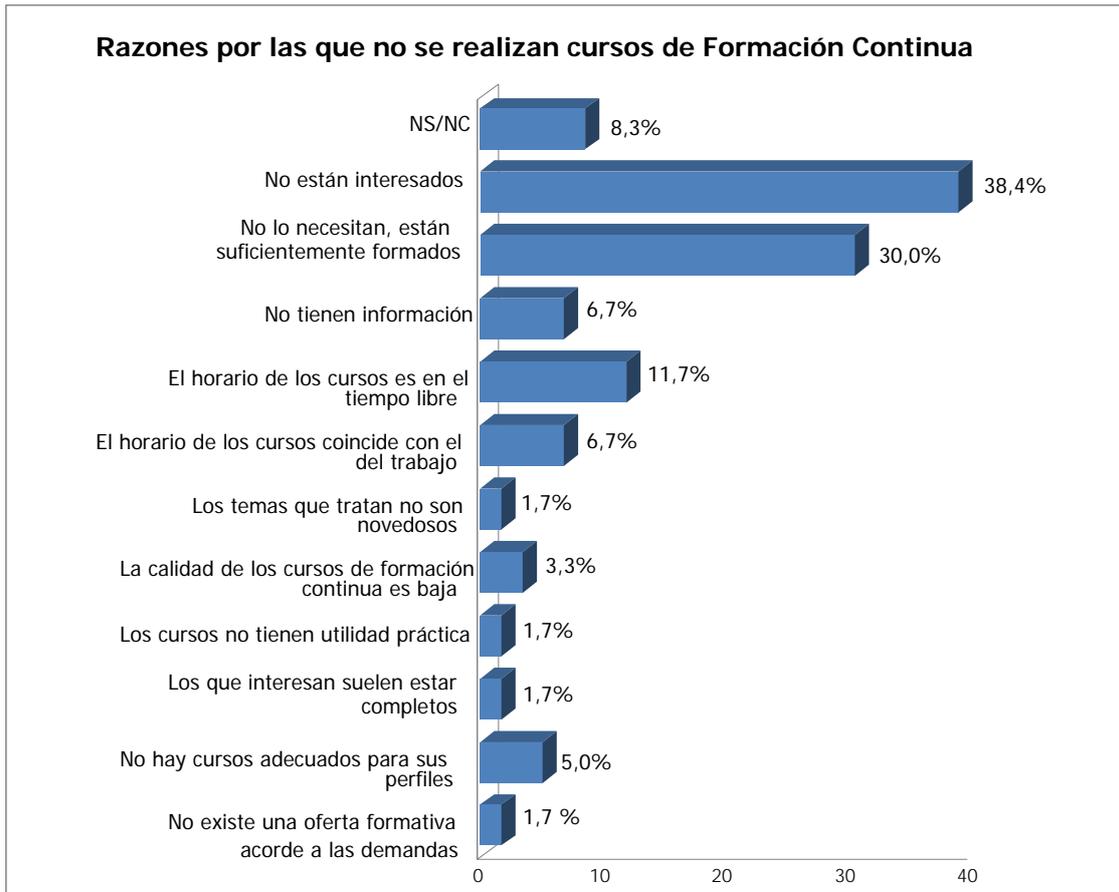
Presentación de comidas	43	3,3	13,2
Prevención y control de legionela e intoxicaciones	83	6,3	25,5
Socorrismo y primeros auxilios	120	9,1	36,8
Ofimática	40	3,1	12,3
Idiomas	83	6,3	25,5
Prevención de riesgos laborales	161	12,2	49,4
Recursos humanos	23	1,8	7,1
Contabilidad y gestión	31	2,4	9,5
Otros, ¿cuál?	52	4,0	15,9
NS/NC	1	0,1	0,3
Total	1312	100,0	402,5



¿Qué otro curso?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Asistencia sanitaria	1	1,7	1,9
Restauración en general	3	5,3	5,8
Servicio en mesa	2	3,4	3,8
Sumiller	2	3,4	3,8
Otros	7	12,1	13,5
Intolerancia al gluten	2	3,4	3,8
Manipulación de alimentos	1	1,7	1,9
Calidad del chocolate	2	3,4	3,8
Calidad turística	3	5,3	5,8
Cocina creativa y regional	22	37,9	42,3
Preparación cocktails	1	1,7	1,9
Control de calidad	1	1,7	1,9
Corte de jamón	6	10,3	11,5
Dietética y nutrición	2	3,4	3,8
Protocolo	3	5,3	5,8
Total	58	100,0	111,3

22.- ¿Por qué no realizan sus empleados/as cursos? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

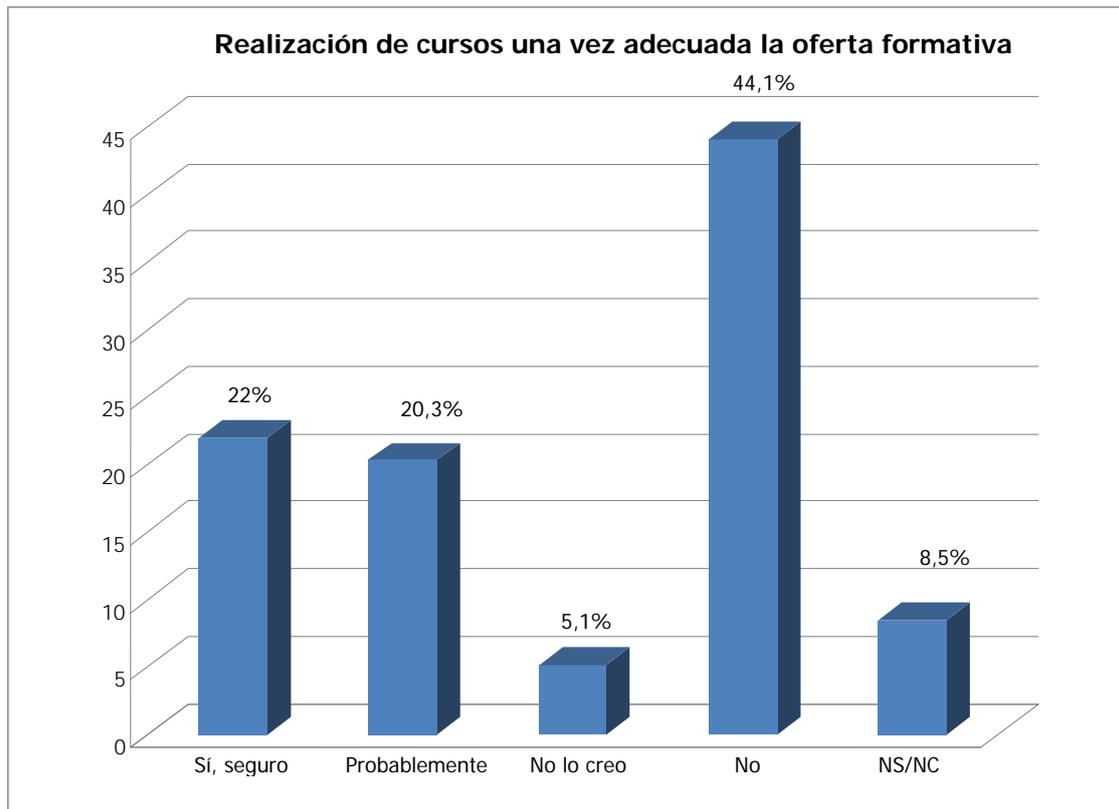
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
No existe una oferta formativa acorde a las demandas	1	1,4	1,7
No hay cursos adecuados para sus perfiles	3	4,3	5,0
Los que interesan suelen estar completos	1	1,4	1,7
Los cursos no tienen utilidad práctica	1	1,4	1,7
La calidad de los cursos de formación continua es baja	2	2,9	3,3
Los temas que tratan no son novedosos	1	1,4	1,7
El horario de los cursos coincide con el del trabajo	4	5,7	6,7
El horario de los cursos es en el tiempo libre	7	10,0	11,7
No tienen información	4	5,7	6,7
No lo necesitan, están suficientemente formados	18	25,8	30,0
No están interesados	23	32,9	38,4
NS/NC	5	7,1	8,3
Total	70	100,0	116,9



3.16 CARACTERÍSTICAS QUE HA DE POSEER LA OFERTA FORMATIVA PARA SER REALIZADA

23.- Si se adecuase la oferta formativa, ¿realizarían algún curso?

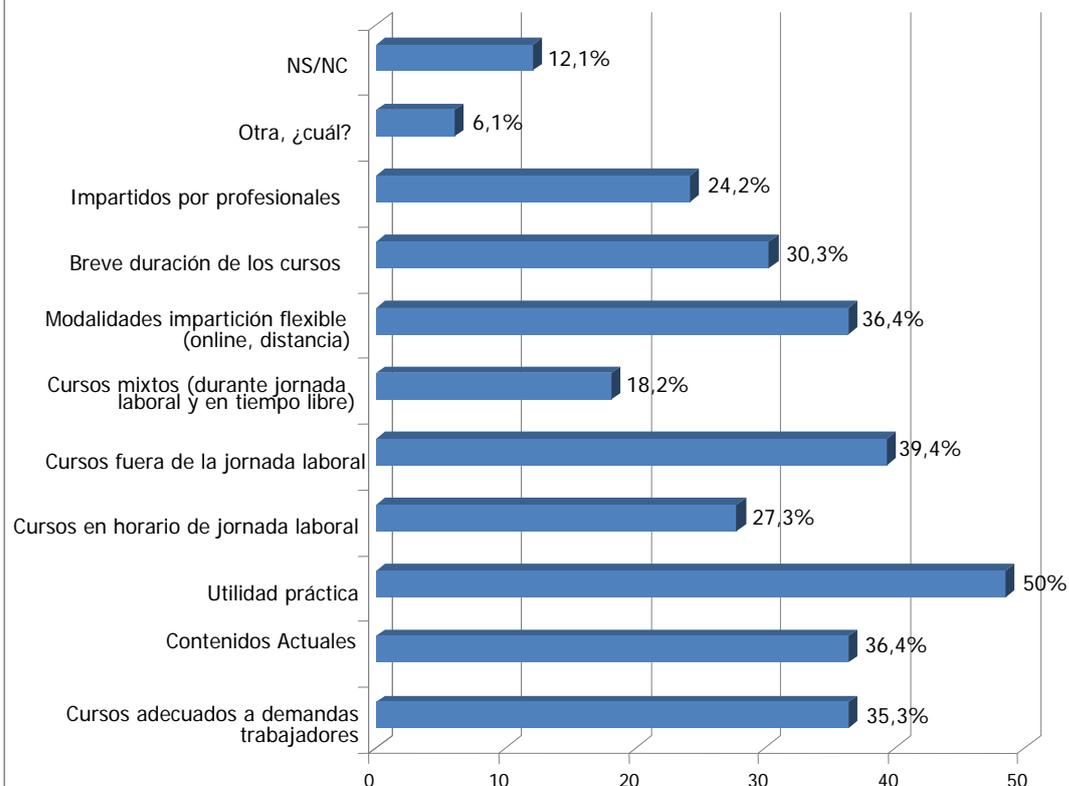
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí, seguro	13	21,7	22,0	22,0
Probablemente	12	20,0	20,3	42,4
No lo creo	3	5,0	5,1	47,5
No	26	43,3	44,1	91,5
NS/NC	5	8,3	8,5	100,0
Total	59	98,3	100,0	
Perdidos Sistema	1	1,7		



24.- ¿Qué características deberían tener los cursos para que los trabajadores/as los realicen? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Cursos adecuados a las demandas de los trabajadores	12	11,5	36,4
Contenidos Actuales	12	11,5	36,4
Utilidad práctica	16	15,4	48,5
Cursos en horario de jornada laboral	9	8,6	27,8
Cursos fuera de la jornada laboral	13	12,5	39,4
Cursos mixtos (parte durante la jornada laboral y parte en tiempo libre)	6	5,9	18,2
Modalidades de impartición flexible (online, distancia)	12	11,5	36,4
Breve duración de los cursos	10	9,6	30,3
Impartidos por profesionales	8	7,7	24,2
Otra, ¿cuál?	2	1,9	6,1
NS/NC	4	3,9	12,1
Total	104	100,0	315,8

Características que han de tener los cursos para que los trabajadores/as los realicen

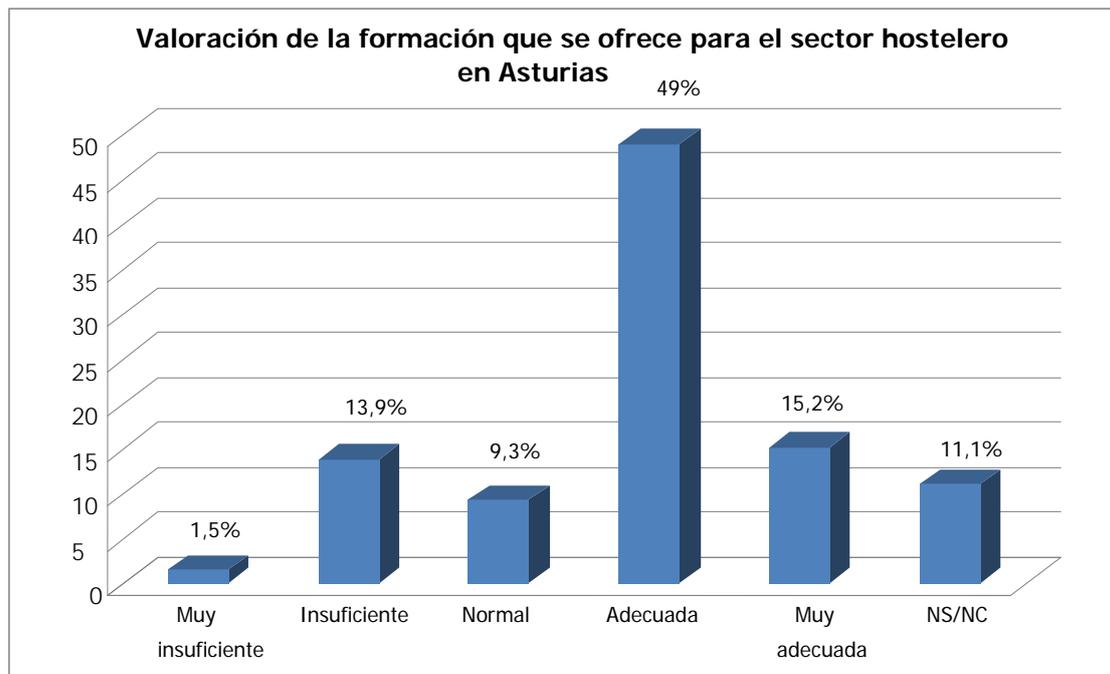


¿Qué otra característica?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Carácter obligatorio	1	50,0	50,0
Impartición en Centros cercanos	1	50,0	50,0
Total	2	100,0	100,0

3.17 VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A OCUPADOS/AS DEL SECTOR HOSTELERÍA

25.- ¿Cómo valora la formación que se ofrece para el sector de la Hostelería en el Principado?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy insuficiente	6	1,5	1,5	1,5
Insuficiente	54	13,9	13,9	15,5
Normal	36	9,3	9,3	24,7
Adecuada	190	49	49	73,7
Muy adecuada	59	15,2	15,2	88,9
NS/NC	43	11,1	11,1	100
Total	388	100,0	100,0	



3.18 CONTENIDOS QUE SE HAN DE INCLUIR EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONTINUA PARA ADECUAR LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR

26.- ¿Qué contenidos formativos incluiría, en general, en hostelería?

OPCIÓN A

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Atención al cliente	18	18,7	19,1
Idiomas	13	13,4	13,7
Prevención de riesgos laborales	2	2,1	2,1
Primeros auxilios	2	2,1	2,1
Repostería	3	3,1	3,2
Cursos prácticos	1	1,0	1,1
Otros	8	8,4	8,5
Presentación de comidas	1	1,0	1,1
Confección de menús	1	1,0	1,1
Corte de jamón	1	1,0	1,1
Ninguno	1	1,0	1,1
Elaboración culinaria	9	9,5	9,6
Planificación de recursos	1	1,0	1,1
Profesionalización camareros/as	6	6,3	6,4
Información sobre alergias: alimentos y reacciones	6	6,3	6,4
Manipulación de alimentos	2	2,1	2,1
Calidad turística	2	2,1	2,1
Dietética y nutrición	2	2,1	2,1
Reciclaje de conocimientos en general	4	4,2	4,2
NS/NC	11	11,5	11,8
Total	94	97,9	100,0
Perdidos Sistema	2	2,1	

OPCIÓN B

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Atención al cliente	3	3,2	11,6
Idiomas	2	2,1	7,7
Primeros auxilios	2	2,1	7,7
Repostería	1	1,0	3,8
Otro	3	3,2	11,6
Cursos prácticos	1	1,0	3,8
Administración de hoteles	1	1,0	3,8
Corte de carne en general	1	1,0	3,8
Elaboración y tipos de desayunos	2	2,1	7,7
Elaboración culinaria	3	3,2	11,6
Informática	1	1,0	3,8
Profesionalización camareros/as	2	2,1	7,7
Información sobre alergias: alimentos y reacciones	2	2,1	7,7

Calidad turística	1	1,0	3,8
Reciclaje de conocimientos en general	1	1,0	3,8
Total	26	27,1	99,9
Perdidos Sistema	70	72,9	

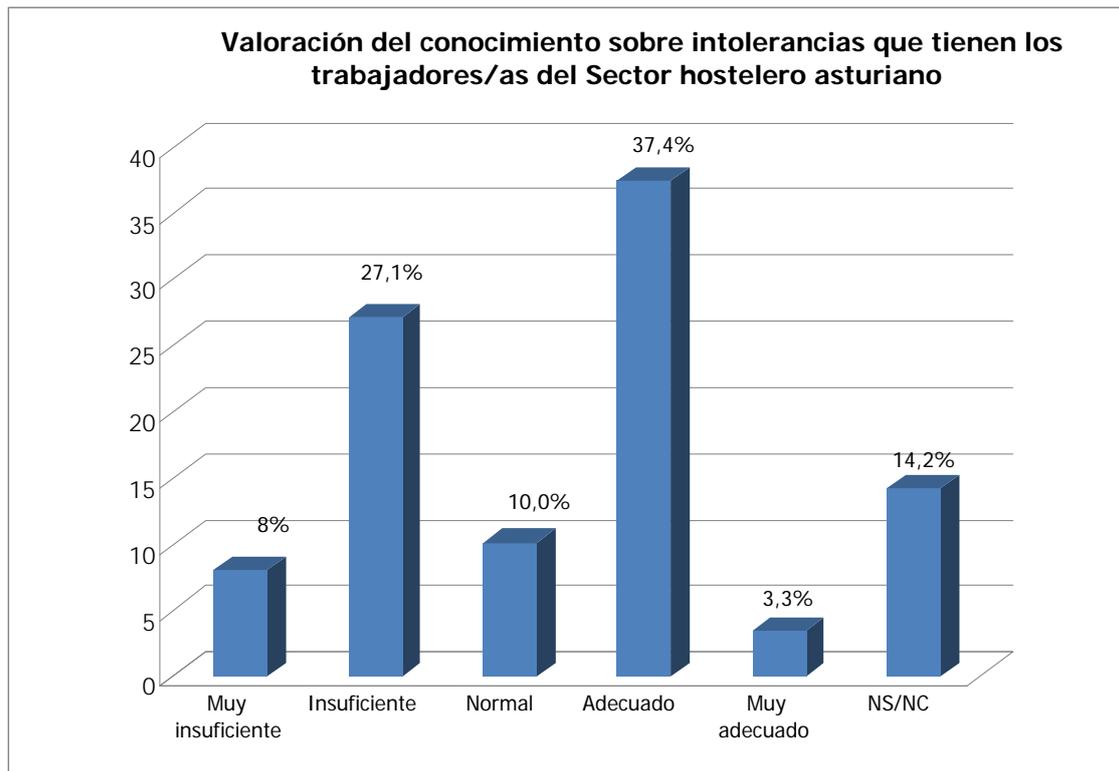
OPCIÓN C

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Atención al cliente	1	1,0	10,0
Prevención de riesgos laborales	2	2,1	20,0
Técnicas trabajo en equipo	1	1,0	10,0
Cata de vinos	1	1,0	10,0
Otro	2	2,1	20,0
Corte del pescado en general	1	1,0	10,0
Elaboración culinaria	1	1,0	10,0
Información sobre alergias: alimentos y reacciones	1	1,0	10,0
Total	10	10,2	100,0
Perdidos Sistema	86	89,6	

3.19 VALORACIÓN DEL CONOCIMIENTO DEL PERSONAL HOSTELERO REFERENTE A INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

27.- ¿Cómo valora el conocimiento que poseen los trabajadores del sector hostelero vinculado con gastronomía y personas con intolerancias o alergias alimentarias?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy insuficiente	31	8	8	8
Insuficiente	105	27,1	27,1	35,1
Normal	39	10,0	10,0	45,1
Adecuado	145	37,4	37,4	82,5
Muy adecuado	13	3,3	3,3	85,8
NS/NC	55	14,2	14,2	100,0
Total	388	100,0	100,0	

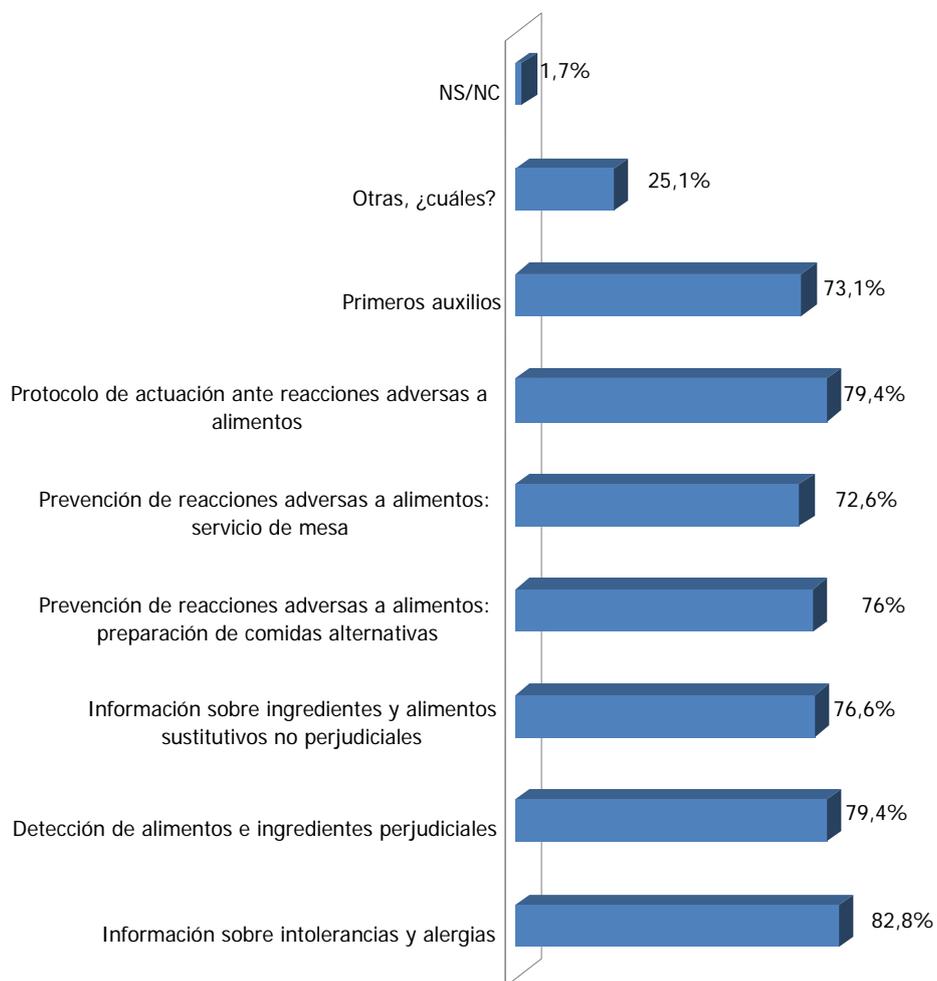


3.20 CONTENIDOS FORMATIVOS QUE SE HAN DE INCLUIR PARA RESPONDER A NECESIDADES DEL COLECTIVO DE PERSONAS CON INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

28.- ¿Qué materias incluiría para dar respuesta a las necesidades de las personas con intolerancias o alergias alimentarias? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Información sobre intolerancias y alergias	145	14,6	82,8
Detección de alimentos e ingredientes perjudiciales	139	14,0	79,4
Información sobre ingredientes y alimentos sustitutivos no perjudiciales	134	13,6	76,6
Prevención de reacciones adversas a alimentos: preparación de comidas alternativas	133	13,4	76
Prevención de reacciones adversas a alimentos: servicio de mesa	127	12,8	72,6
Protocolo de actuación ante reacciones adversas a alimentos	139	14,0	79,4
Primeros auxilios	128	12,9	73,1
Otras, ¿cuáles?	44	4,4	25,1
NS/NC	3	0,3	1,7
Total	992	100,0	566,7

Materias a incluir para dar respuesta a las necesidades de las personas con alergias o intolerancias alimentarias



¿Qué otra materia incluiría?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Elaboración de menús adaptados	1	2,3	100,0
Total	1	2,3	
Perdidos Sistema	43	97,7	

IV. RELACIÓN DE DEPENDENCIA ENTRE VARIABLES

Una vez presentados los resultados del análisis descriptivo de cada una de las variables, a continuación se exponen las relaciones entre dos o más variables. Este tipo de análisis tiene la finalidad de conocer el grado de dependencia existente, o no, entre diferentes variables y se representa en una tabla de doble entrada:

4.1 INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA PARA QUE ACUDAN AL ESTABLECIMIENTO PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Si	41	58	104	16	219
No (PASAR A P. 7)	30	60	69	6	165
NS/NC (PASAR A P. 7)	1	0	3	0	4
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	8,268 ^a	6	,219
Razón de verosimilitudes	9,610	6	,142
Asociación lineal por lineal	,044	1	,834
N de casos válidos	388		

a. 4 casillas (33,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,23.

4.2 TIPOS DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS MÁS COMUNES QUE SE PRESENTAN EN ESTABLECIMIENTO SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL MISMO

¿Qué tipo de intolerancias/alergias alimentarias son más comunes en su empresa? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES) * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

¿Qué tipo de intolerancias/alergias alimentarias son más comunes en su empresa?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
	31	60	72	6	169
A la lactosa	4	4	1	1	10
Otros	0	0	2	0	2
Al huevo	2	0	0	1	3
Hipertensión	1	0	0	0	1
Al gluten	29	52	92	12	185
Al marisco	2	1	7	0	10
Diabetes	0	1	1	0	2
Al pescado	2	0	1	0	3
A la manzana	1	0	0	0	1
A los conservantes y aditivos	0	0	0	1	1
A los frutos secos	0	0	0	1	1
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	74,557 ^a	33	,000
Razón de verosimilitudes	51,696	33	,020
N de casos válidos	388		

a. 40 casillas (83,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,06.

4.3 INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD DE LA EMPRESA SOBRE LA VARIABLE DE ADAPTACIÓN DE MENÚ A CLIENTES CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	11	16	39	4	70
No (PASAR A P. 10)	61	102	137	18	318
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	3,994 ^a	3	,262
Razón de verosimilitudes	4,022	3	,259
Asociación lineal por lineal	2,087	1	,149
N de casos válidos	388		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 3,97.

4.4 RELACIÓN ENTRE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA Y EL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA INFORMAR SOBRE LOS ALIMENTOS UTILIZADOS

Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí, todos están preparados para informar sobre ello	67	114	171	20	372
La mayoría están preparados para informar sobre ello	2	1	4	0	7
No, ninguno está preparado para informar sobre ello	2	2	0	1	5
NS/NC	1	0	1	1	3
Total	72	117	176	22	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	12,596 ^a	9	,182
Razón de verosimilitudes	12,998	9	,163
Asociación lineal por lineal	,287	1	,592
N de casos válidos	387		

a. 12 casillas (75,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,17.

4.5 RELACIÓN ENTRE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA Y EL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS

¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí, todos	18	63	81	10	172
La mayoría	9	14	25	6	54
Algunos	27	12	17	1	57
No, ninguno (PASAR A P. 14)	16	28	42	5	91
NS/NC (PASAR A P.14)	2	1	11	0	14
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	50,276 ^a	12	,000
Razón de verosimilitudes	45,459	12	,000
Asociación lineal por lineal	1,050	1	,306
N de casos válidos	388		

a. 5 casillas (25,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,79.

4.6 INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA SOBRE LA VARIABLE TIPO DE CONOCIMIENTOS DE LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS

Primeros auxilios * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Primeros auxilios	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	29	74	74	8	185
No	25	14	50	9	98
Total	54	88	124	17	283

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	21,164 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	22,724	3	,000
Asociación lineal por lineal	1,034	1	,309
N de casos válidos	283		

a. 0 casillas (.0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 5,89.

Utilización de fármacos * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Utilización de fármacos	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	8	49	34	5	96
No	46	39	90	12	187
Total	54	88	124	17	283

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	29,878 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	30,105	3	,000
Asociación lineal por lineal	,011	1	,916
N de casos válidos	283		

a. 0 casillas (.0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 5,77.

Protocolos de actuación ante reacciones adversas a alimentos (posición del cuerpo, de la cabeza, etc.) * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Protocolos de actuación ante reacciones adversas a alimentos (posición del cuerpo, de la cabeza, etc.)	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	6	57	34	6	103
No	48	31	90	11	180
Total	54	88	124	17	283

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	49,849 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	51,488	3	,000
Asociación lineal por lineal	,096	1	,757
N de casos válidos	283		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 6,19.

Conocimiento de teléfonos de asistencia médica de emergencia * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Conocimiento de teléfonos de asistencia médica de emergencia	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	46	85	105	17	253
No	8	3	19	0	30
Total	54	88	124	17	283

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	10,748 ^a	3	,013
Razón de verosimilitudes	13,673	3	,003
Asociación lineal por lineal	,000	1	,996
N de casos válidos	283		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 1,80.

Otros, ¿cuál? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Otros, ¿cuál?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	1	0	3	0	4
No	53	88	121	17	279
Total	54	88	124	17	283

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	2,480 ^a	3	,479
Razón de verosimilitudes	3,800	3	,284
Asociación lineal por lineal	,097	1	,756
N de casos válidos	283		

a. 4 casillas (50,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,24.

4.7 INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA SOBRE LA DISPOSICIÓN DE MEDIOS DISPONIBLES PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS

Botiquín primeros auxilios * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Botiquín primeros auxilios	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	69	117	171	21	378
No	3	1	5	1	10
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	2,519 ^a	3	,472
Razón de verosimilitudes	2,831	3	,418
Asociación lineal por lineal	,005	1	,944
N de casos válidos	388		

a. 4 casillas (50,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,57.

Fármacos * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Fármacos	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	22	74	63	10	169
No	50	44	113	12	219
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	26,906 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	27,016	3	,000
Asociación lineal por lineal	,174	1	,676
N de casos válidos	388		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 9,58.

Inhaladores * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Inhaladores	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	13	26	29	5	73
No	59	92	147	17	315
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	1,678 ^a	3	,642
Razón de verosimilitudes	1,657	3	,647
Asociación lineal por lineal	,080	1	,778
N de casos válidos	388		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 4,14.

Mascarillas * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Mascarillas	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	17	34	29	10	90
No	55	84	147	12	298
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	12,675 ^a	3	,005
Razón de verosimilitudes	12,054	3	,007
Asociación lineal por lineal	,109	1	,742
N de casos válidos	388		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 5,10.

Cremas/Pomadas * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Crema/Pomadas	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	35	77	66	12	190
No	37	41	110	10	198
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	22,065 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	22,350	3	,000
Asociación lineal por lineal	4,360	1	,037
N de casos válidos	388		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 10,77.

Otros * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Otros	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	2	2	5	2	11
No	70	116	171	20	377
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	3,683 ^a	3	,298
Razón de verosimilitudes	2,648	3	,449
Asociación lineal por lineal	1,018	1	,313
N de casos válidos	388		

a. 4 casillas (50,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,62.

No disponemos de ningún medio * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

No disponemos de ningún medio	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	2	1	4	1	8
No	70	117	172	21	380
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	1,755 ^a	3	,625
Razón de verosimilitudes	1,810	3	,613
Asociación lineal por lineal	,159	1	,690
N de casos válidos	388		

a. 4 casillas (50,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,45.

4.8 ESTIMACIÓN DE LA ADECUACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA A LAS PERSONAS QUE PADECEN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN LA ACTIVIDAD PRINCIPAL DE LA EMPRESA.

¿Cree que en Asturias la oferta gastronómica hostelera tiene en cuenta a las personas que padecen intolerancias o alergias alimentarias? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

¿Cree que en Asturias la oferta gastronómica hostelera tiene en cuenta a las personas que padecen intolerancias o alergias alimentarias?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí, mucho	19	27	44	4	94
Bastante	16	41	49	6	112
Poco, ¿por qué?	10	12	18	3	43
Nada, ¿por qué?	15	19	32	1	67
NS/NC	12	19	33	8	72
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	11,101 ^a	12	,520
Razón de verosimilitudes	11,124	12	,518
Asociación lineal por lineal	2,098	1	,147
N de casos válidos	388		

a. 3 casillas (15,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 2,44.

4.9 INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA EN EL NÚMERO DE TRABAJADORES/AS QUE COMPONEN LA PLANTILLA

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
De 1 a 2 personas	9	58	16	0	83
De 3 a 5 personas	33	46	68	4	151
De 6 a 9 personas	15	8	50	6	79
De 10 a 19 personas	6	3	27	4	40
De 20 a 49 personas	8	2	13	3	26
De 50 a 99 personas	1	0	0	3	4
100 y más personas	0	1	0	2	3
NS/NC	0	0	2	0	2
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	1,645E2	21	,000
Razón de verosimilitudes	136,965	21	,000
Asociación lineal por lineal	3,514	1	,061
N de casos válidos	388		

a. 17 casillas (53,1%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,11.

**4.10 MATERIAS FORMATIVAS QUE NECESITAN REALIZAR LOS TRABAJADORES/AS
SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE SU EMPRESA**

Atención al cliente y calidad del servicio * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Atención al cliente y calidad del servicio	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	37	19	36	4	96
No	35	99	140	17	291
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	34,230 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	30,887	3	,000
Asociación lineal por lineal	16,484	1	,000
N de casos válidos	387		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 5,21.

Manipulador de alimentos * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Manipulador de alimentos	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	11	10	8	0	29
No	61	108	168	21	358
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	10,365 ^a	3	,016
Razón de verosimilitudes	10,919	3	,012
Asociación lineal por lineal	10,098	1	,001
N de casos válidos	387		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 1,57.

Cata vinos, coctelería, etc. * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Cata vinos, coctelería, etc.	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	19	17	21	2	59
No	53	101	155	19	328
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	9,011 ^a	3	,029
Razón de verosimilitudes	8,169	3	,043
Asociación lineal por lineal	7,368	1	,007
N de casos válidos	387		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 3,20.

Repostería, salsas, aperitivos, etc. * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Repostería, salsas, aperitivos, etc.	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	27	26	31	5	89
No	45	92	145	16	298
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	11,502 ^a	3	,009
Razón de verosimilitudes	10,756	3	,013
Asociación lineal por lineal	7,795	1	,005
N de casos válidos	387		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 4,83.

Planificación de menús y dietas especiales * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Planificación de menús y dietas especiales	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	33	53	45	7	138
No	39	65	130	14	248
Total	72	118	175	21	386

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	15,229 ^a	3	,002
Razón de verosimilitudes	15,401	3	,002
Asociación lineal por lineal	10,484	1	,001
N de casos válidos	386		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 7,51.

Formación alergológica en hostelería * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Formación alergológica en hostelería	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	39	56	63	7	165
No	33	62	113	14	222
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	9,146 ^a	3	,027
Razón de verosimilitudes	9,160	3	,027
Asociación lineal por lineal	8,659	1	,003
N de casos válidos	387		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 8,95.

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	17	33	23	3	76
No	55	85	153	18	311
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	11,101 ^a	3	,011
Razón de verosimilitudes	11,144	3	,011
Asociación lineal por lineal	6,344	1	,012
N de casos válidos	387		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 4,12.

Presentación de comidas * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Presentación de comidas	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	30	32	26	4	92
No	42	86	150	17	295
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	21,577 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	20,916	3	,000
Asociación lineal por lineal	18,743	1	,000
N de casos válidos	387		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 4,99.

Prevención y control de legionela e intoxicaciones * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Prevención y control de legionela e intoxicaciones	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	31	31	32	7	101
No	41	87	144	14	286
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	17,025 ^a	3	,001
Razón de verosimilitudes	16,382	3	,001
Asociación lineal por lineal	9,968	1	,002
N de casos válidos	387		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 5,48.

Socorrismo y primeros auxilios * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Socorrismo y primeros auxilios	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	26	17	17	5	65
No	46	101	159	16	322
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	26,857 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	24,035	3	,000
Asociación lineal por lineal	14,260	1	,000
N de casos válidos	387		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 3,53.

Idiomas * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Idiomas	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	40	16	18	4	78
No	32	102	158	17	309
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	70,054 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	59,755	3	,000
Asociación lineal por lineal	42,208	1	,000
N de casos válidos	387		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 4,23.

Prevención de riesgos laborales * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Prevención de riesgos laborales	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	11	14	11	3	39
No	61	104	165	18	348
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	5,820 ^a	3	,121
Razón de verosimilitudes	5,896	3	,117
Asociación lineal por lineal	3,018	1	,082
N de casos válidos	387		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 2,12.

Otros, ¿cuál? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Otros, ¿cuál?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	1	1	6	0	8
No	71	117	170	21	379
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	3,040 ^a	3	,386
Razón de verosimilitudes	3,487	3	,322
Asociación lineal por lineal	,699	1	,403
N de casos válidos	387		

a. 4 casillas (50,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,43.

No necesitan formación * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

No necesitan formación	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	15	41	89	10	155
No	57	77	87	11	232
Total	72	118	176	21	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	21,067 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	21,930	3	,000
Asociación lineal por lineal	18,931	1	,000
N de casos válidos	387		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 8,41.

4.11 PUESTOS DE TRABAJO QUE NECESITAN FORMACIÓN SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA

Jefe de cocina * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Jefe de cocina	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	10	2	23	1	36
No	48	76	63	10	197
Total	58	78	86	11	233

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	18,795 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	22,079	3	,000
Asociación lineal por lineal	2,275	1	,131
N de casos válidos	233		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 1,70.

Cocinero/a * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Cocinero/a	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	22	60	52	2	136
No	36	18	34	9	97
Total	58	78	86	11	233

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	28,487 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	29,327	3	,000
Asociación lineal por lineal	,536	1	,464
N de casos válidos	233		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 4,58.

Ayudante/auxiliar de cocina * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Ayudante/auxiliar de cocina	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	8	26	45	2	81
No	50	52	41	9	152
Total	58	78	86	11	233

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	24,347 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	25,723	3	,000
Asociación lineal por lineal	13,815	1	,000
N de casos válidos	233		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 3,82.

Jefe restaurante * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Jefe restaurante	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	3	3	9	0	15
No	55	75	77	11	218
Total	58	78	86	11	233

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	4,097 ^a	3	,251
Razón de verosimilitudes	4,606	3	,203
Asociación lineal por lineal	,721	1	,396
N de casos válidos	233		

a. 2 casillas (25,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,71.

Maitre * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
Maitre	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	3	3	12	0	18
No	55	75	74	11	215
Total	58	78	86	11	233

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	7,777 ^a	3	,051
Razón de verosimilitudes	8,203	3	,042
Asociación lineal por lineal	2,080	1	,149
N de casos válidos	233		

a. 2 casillas (25,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,85.

Camarero/a de mesa * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Camarero/a de mesa	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	28	37	44	0	109
No	30	40	42	11	123
Total	58	77	86	11	232

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	10,425 ^a	3	,015
Razón de verosimilitudes	14,636	3	,002
Asociación lineal por lineal	1,266	1	,261
N de casos válidos	232		

a. 0 casillas (,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 5,17.

Otro, ¿cuál? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Otro	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	15	9	18	6	48
No	43	69	68	5	185
Total	58	78	86	11	233

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	12,652 ^a	3	,005
Razón de verosimilitudes	11,521	3	,009
Asociación lineal por lineal	,758	1	,384
N de casos válidos	233		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 2,27.

4.12 INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA EN LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA

En general, ¿realizan sus empleados/as cursos de Formación Continua? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

En general, ¿realizan sus empleados/as cursos de Formación Continua?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	65	92	150	19	326
No	6	26	25	3	60
NS/NC	1	0	0	0	1
Total	72	118	175	22	387

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	11,145 ^a	6	,084
Razón de verosimilitudes	10,256	6	,114
Asociación lineal por lineal	2,549	1	,110
N de casos válidos	387		

a. 5 casillas (41,7%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,06.

4.13 INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA EN LA PREDISPOSICIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA EN CASO DE ADAPTACIÓN DE LA MISMA

Si se adecuase la oferta formativa, ¿realizarían algún curso? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Si se adecuase la oferta formativa, ¿realizarían algún curso?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí, seguro	1	7	5	0	13
Probablemente	0	9	3	0	12
No lo creo	0	1	2	0	3
No	5	8	11	2	26
NS/NC	0	1	3	1	5
Total	6	26	24	3	59

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	14,552 ^a	12	,267
Razón de verosimilitudes	16,390	12	,174
Asociación lineal por lineal	3,530	1	,060
N de casos válidos	59		

- a. 15 casillas (75,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,15.

4.14 VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR HOSTELERÍA SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA

¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado? * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				Total
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	
Muy insuficiente	0	3	3	0	6
Insuficiente	9	17	25	3	54
Normal	7	16	12	1	36
Adecuada	35	52	94	9	190
Muy adecuada	16	22	18	3	59
NS/NC	5	8	24	6	43
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	23,457 ^a	15	,075
Razón de verosimilitudes	23,677	15	,071
Asociación lineal por lineal	7,520	1	,006
N de casos válidos	388		

a. 8 casillas (33,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,34.

4.15 CONTENIDOS FORMATIVOS A INCLUIR EN LOS PLANES DE FORMACIÓN SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA

¿Qué contenidos formativos incluiría, en general, en hostelería? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES) * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

¿Qué contenidos formativos incluiría, en general, en hostelería?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
	55	84	137	18	294
Atención al cliente	4	8	6	0	18
Idiomas	0	9	4	0	13
Prevención de riesgos laborales	1	1	0	0	2
Primeros auxilios	1	0	1	0	2

Repostería	0	1	2	0	3
Cursos prácticos	0	0	1	0	1
Otros	1	0	6	1	8
Presentación de comidas	1	0	0	0	1
Confección de menús	0	1	0	0	1
Corte de jamón	1	0	0	0	1
Ninguno	0	1	0	0	1
Elaboración culinaria	0	2	6	1	9
Planificación de recursos	0	1	0	0	1
Profesionalización camareros/as	1	4	1	0	6
Información sobre alergias: alimentos y reacciones	1	2	3	0	6
Manipulación de alimentos	1	0	1	0	2
Calidad turística	0	1	1	0	2
Dietética y nutrición	0	2	0	0	2
Reciclaje de conocimientos en general	0	0	2	2	4
NS/NC	5	1	5	0	11
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	77,631 ^a	60	,063
Razón de verosimilitudes	78,517	60	,055
N de casos válidos	388		

a. 77 casillas (91,7%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,06.

4.16 INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA EN LA VALORACIÓN DEL CONOCIMIENTO QUE POSEEN LOS TRABAJADORES/AS SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

¿Cómo valora el conocimiento que poseen los trabajadores del Sector hostelero vinculado con gastronomía y personas con intolerancias o alergias alimentarias? *
¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

¿Cómo valora el conocimiento que poseen los trabajadores del Sector hostelero vinculado con gastronomía y personas con intolerancias o alergias alimentarias?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Muy insuficiente	5	12	12	2	31
Insuficiente	22	32	44	7	105
Normal	7	13	19	0	39
Adecuado	26	35	77	7	145
Muy adecuado	2	1	6	4	13
NS/NC	10	25	18	2	55
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	31,507 ^a	15	,008
Razón de verosimilitudes	26,954	15	,029
Asociación lineal por lineal	2,204	1	,138
N de casos válidos	388		

a. 6 casillas (25,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,74.

4.17 MATERIAS A INCLUIR EN LOS PLANES DE FORMACIÓN SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA

Detección de alimentos e ingredientes perjudiciales * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Detección de alimentos e ingredientes perjudiciales	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	34	50	47	8	139
No	0	7	28	1	36
Total	34	57	75	9	175

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	24,593 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	30,030	3	,000
Asociación lineal por lineal	15,520	1	,000
N de casos válidos	175		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 1,85.

Información sobre ingredientes y alimentos sustitutos no perjudiciales * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Información sobre ingredientes y alimentos sustitutos no perjudiciales	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	33	49	43	8	133
No	1	7	32	1	41
Total	34	56	75	9	174

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	27,805 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	30,152	3	,000
Asociación lineal por lineal	16,108	1	,000
N de casos válidos	174		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 2,12.

Prevención de reacciones adversas a alimentos: preparación de comidas alternativas
*** ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?**

Prevención de reacciones adversas a alimentos: preparación de comidas alternativas	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	31	51	43	8	133
No	3	6	32	1	42
Total	34	57	75	9	175

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	25,114 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	25,592	3	,000
Asociación lineal por lineal	12,356	1	,000
N de casos válidos	175		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 2,16.

Prevención de reacciones adversas a alimentos: servicio de mesa * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Prevención de reacciones adversas a alimentos: servicio de mesa	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	29	49	42	7	127
No	5	8	33	2	48
Total	34	57	75	9	175

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	18,371 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	18,559	3	,000
Asociación lineal por lineal	9,989	1	,002
N de casos válidos	175		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 2,47.

Protocolo de actuación ante reacciones adversas a alimentos * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Protocolo de actuación ante reacciones adversas a alimentos	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	32	52	48	7	139
No	2	5	27	2	36
Total	34	57	75	9	175

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	20,288 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	21,234	3	,000
Asociación lineal por lineal	13,831	1	,000
N de casos válidos	175		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 1,85.

Información sobre intolerancias y alergias * ¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?

Información sobre intolerancias y alergias	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
Sí	31	55	50	9	145
No	3	2	25	0	30
Total	34	57	75	9	175

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	24,819 ^a	3	,000
Razón de verosimilitudes	27,251	3	,000
Asociación lineal por lineal	7,904	1	,005
N de casos válidos	175		

a. 1 casillas (12,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 1,54.

4.18 INFLUENCIA DE LA ELABORACIÓN DE MENÚS ADAPTADOS EN CASO DE ACUDIR AL ESTABLECIMIENTO PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA O ALERGIA

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?		
		Sí	No	Total
Sí	Recuento	52	167	219
	% del total	13,4%	43,0%	56,4%
No	Recuento	18	147	165
	% del total	4,6%	37,9%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	4	4
	% del total	,0%	1,0%	1,0%
Total	Recuento	70	318	388
	% del total	18,0%	82,0%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	11,374 ^a	2	,003
Razón de verosimilitudes	12,491	2	,002
Asociación lineal por lineal	1,215	1	,270
N de casos válidos	388		

a. 2 casillas (33,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,72.

4.19 INFLUENCIA DEL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA INFORMAR SOBRE LOS INGREDIENTES UTILIZADOS EN CASO DE ACUDIR PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE ALERGIA/INTOLERANCIA ALIMENTARIA

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida?

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?	Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida?					
		Sí, todos están preparados para informar sobre ello	La mayoría están preparados para informar sobre ello	No, ninguno está preparado para informar sobre ello	NS/NC	Total
Sí	Recuento	213	5	1	0	219
	% del total	55,0%	1,3%	,3%	,0%	56,6%
No	Recuento	155	2	4	3	164
	% del total	40,1%	,5%	1,0%	,8%	42,4%
NS/NC	Recuento	4	0	0	0	4
	% del total	1,0%	,0%	,0%	,0%	1,0%
Total	Recuento	372	7	5	3	387
	% del total	96,1%	1,8%	1,3%	,8%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	7,723 ^a	6	,259
Razón de verosimilitudes	8,987	6	,174
Asociación lineal por lineal	,008	1	,930
N de casos válidos	387		

a. 10 casillas (83,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,03.

4.20 INFLUENCIA SOBRE EL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DONDE ACUDEN PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA/ ALERGIA ALIMENTARIA

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * ¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?					
		Sí, todos	La mayoría	Algunos	No, ninguno	NS/NC	Total
Sí	Recuento	89	39	33	52	6	219
	% del total	22,9%	10,1%	8,5%	13,4%	1,5%	56,4%
No	Recuento	81	14	24	39	7	165
	% del total	20,9%	3,6%	6,2%	10,1%	1,8%	42,5%
NS/NC	Recuento	2	1	0	0	1	4
	% del total	,5%	,3%	,0%	,0%	,3%	1,0%
Total	Recuento	172	54	57	91	14	388
	% del total	44,3%	13,9%	14,7%	23,5%	3,6%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	15,054 ^a	8	,058
Razón de verosimilitudes	13,997	8	,082
Asociación lineal por lineal	5,113	1	,024
N de casos válidos	388		

a. 5 casillas (33,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,14.

4.21 MEDIOS DISPONIBLES EN EL ESTABLECIMIENTO PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS SI ACUDEN PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE ALERGIA / INTOLERANCIA ALIMENTARIA

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * Botiquín primeros auxilios

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		Botiquín primeros auxilios		
		Sí	No	Total
Sí	Recuento	213	6	219
	% del total	54,9%	1,5%	56,4%
No	Recuento	161	4	165
	% del total	41,5%	1,0%	42,5%
NS/NC	Recuento	4	0	4
	% del total	1,0%	,0%	1,0%
Total	Recuento	378	10	388
	% del total	97,4%	2,6%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	,144 ^a	2	,930
Razón de verosimilitudes	,247	2	,884
Asociación lineal por lineal	,113	1	,737
N de casos válidos	388		

a. 3 casillas (50,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,10.

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * Fármacos

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?	Fármacos			
	Sí	No	Total	
Sí	Recuento	84	135	219
	% del total	21,6%	34,8%	56,4%
No	Recuento	84	81	165
	% del total	21,6%	20,9%	42,5%
NS/NC	Recuento	1	3	4
	% del total	,3%	,8%	1,0%
Total	Recuento	169	219	388
	% del total	43,6%	56,4%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	6,598 ^a	2	,037
Razón de verosimilitudes	6,626	2	,036
Asociación lineal por lineal	,394	1	,530
N de casos válidos	388		

a. 2 casillas (33,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 1,74.

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * Inhaladores

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		Inhaladores		
		Sí	No	Total
Sí	Recuento	38	181	219
	% del total	9,8%	46,6%	56,4%
No	Recuento	35	130	165
	% del total	9,0%	33,5%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	4	4
	% del total	,0%	1,0%	1,0%
Total	Recuento	73	315	388
	% del total	18,8%	81,2%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	1,855 ^a	2	,396
Razón de verosimilitudes	2,583	2	,275
Asociación lineal por lineal	,842	1	,359
N de casos válidos	388		

a. 2 casillas (33,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,75.

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * Mascarillas

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		Mascarillas		
		Sí	No	Total
Sí	Recuento	50	169	219
	% del total	12,9%	43,6%	56,4%
No	Recuento	40	125	165
	% del total	10,3%	32,2%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	4	4
	% del total	,0%	1,0%	1,0%
Total	Recuento	90	298	388
	% del total	23,2%	76,8%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	1,326 ^a	2	,515
Razón de verosimilitudes	2,228	2	,328
Asociación lineal por lineal	1,179	1	,278
N de casos válidos	388		

a. 2 casillas (33,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,93.

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * Cremas/Pomadas

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		Cremas/Pomadas		
		Sí	No	Total
Sí	Recuento	96	123	219
	% del total	24,7%	31,7%	56,4%
No	Recuento	94	71	165
	% del total	24,2%	18,3%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	4	4
	% del total	,0%	1,0%	1,0%
Total	Recuento	190	198	388
	% del total	49,0%	51,0%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	10,374 ^a	2	,006
Razón de verosimilitudes	11,934	2	,003
Asociación lineal por lineal	3,376	1	,066
N de casos válidos	388		

a. 2 casillas (33,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 1,96.

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * Otros, ¿cuál?

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		Otros, ¿cuál?		
		Sí	No	Total
Sí	Recuento	9	210	219
	% del total	2,3%	54,1%	56,4%
No	Recuento	2	163	165
	% del total	,5%	42,0%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	4	4
	% del total	,0%	1,0%	1,0%
Total	Recuento	11	377	388
	% del total	2,8%	97,2%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	2,986 ^a	2	,225
Razón de verosimilitudes	3,369	2	,186
Asociación lineal por lineal	,182	1	,669
N de casos válidos	388		

a. 3 casillas (50,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,11.

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * No disponemos de ningún medio

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		No disponemos de ningún medio		
		Sí	No	Total
Sí	Recuento	5	214	219
	% del total	1,3%	55,2%	56,4%
No	Recuento	3	162	165
	% del total	,8%	41,8%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	4	4
	% del total	,0%	1,0%	1,0%
Total	Recuento	8	380	388
	% del total	2,1%	97,9%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	,186 ^a	2	,911
Razón de verosimilitudes	,269	2	,874
Asociación lineal por lineal	,094	1	,759
N de casos válidos	388		

a. 4 casillas (66,7%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,08.

4.22 VALORACIÓN DEL CONOCIMIENTO QUE POSEEN LOS TRABAJADORES/AS SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SI ACUDEN AL ESTABLECIMIENTO PERSONAS CON ESTA PROBLEMÁTICA

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * ¿Cómo valora el conocimiento que poseen los trabajadores del Sector hostelero vinculado con gastronomía y personas con intolerancias o alergias alimentarias?

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		¿Cómo valora el conocimiento que poseen los trabajadores del Sector hostelero vinculado con gastronomía y personas con intolerancias o alergias alimentarias?						Total
		Muy insuficiente	Insuficiente	Normal	Adecuado	Muy adecuado	NS/NC	
Si	Recuento	17	64	25	80	10	23	219
	% del total	4,4%	16,5%	6,4%	20,6%	2,6%	5,9%	56,4%
No	Recuento	14	40	14	64	3	30	165
	% del total	3,6%	10,3%	3,6%	16,5%	,8%	7,7%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	1	0	1	0	2	4
	% del total	,0%	,3%	,0%	,3%	,0%	,5%	1,0%

Total	Recuento	31	105	39	145	13	55	388
	% del total	8,0%	27,1%	10,1%	37,4%	3,4%	14,2%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	12,588 ^a	10	,248
Razón de verosimilitudes	12,219	10	,271
Asociación lineal por lineal	4,686	1	,030
N de casos válidos	388		

a. 6 casillas (33,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,13.

4.23 INFLUENCIA DE LOS CONOCIMIENTOS DE LOS TRABAJADORES/AS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA CARTA/MENÚ ADAPTADA A PERSONAS CON ALERGIA/INTOLERANCIA ALIMENTARIA

Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.? * ¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?

Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?	¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?						
	Sí, todos	La mayoría	Algunos	No, ninguno	NS/NC	Total	
Sí	Recuento	32	7	6	21	4	70
	% del total	8,2%	1,8%	1,5%	5,4%	1,0%	18,0%
No	Recuento	140	47	51	70	10	318
	% del total	36,1%	12,1%	13,1%	18,0%	2,6%	82,0%

Total	Recuento	172	54	57	91	14	388
	% del total	44,3%	13,9%	14,7%	23,5%	3,6%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	5,766 ^a	4	,217
Razón de verosimilitudes	5,932	4	,204
Asociación lineal por lineal	1,146	1	,284
N de casos válidos	388		

a. 1 casillas (10,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 2,53.

4.24 INFLUENCIA DEL NÚMERO DE TRABAJADORES/AS DE LA EMPRESA PARA ELABORAR MENÚ ADAPTADO A CLIENTES CON ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted? * Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?		Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?		
		Sí	No	Total
De 1 a 2 personas	Recuento	11	72	83
	% del total	2,8%	18,6%	21,4%
De 3 a 5 personas	Recuento	21	130	151
	% del total	5,4%	33,5%	38,9%

De 6 a 9 personas	Recuento	18	61	79
	% del total	4,6%	15,7%	20,4%
De 10 a 19 personas	Recuento	11	29	40
	% del total	2,8%	7,5%	10,3%
De 20 a 49 personas	Recuento	5	21	26
	% del total	1,3%	5,4%	6,7%
De 50 a 99 personas	Recuento	1	3	4
	% del total	,3%	,8%	1,0%
100 y más personas	Recuento	2	1	3
	% del total	,5%	,3%	,8%
NS/NC	Recuento	1	1	2
	% del total	,3%	,3%	,5%
Total	Recuento	70	318	388
	% del total	18,0%	82,0%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	12,989 ^a	7	,072
Razón de verosimilitudes	11,169	7	,131
Asociación lineal por lineal	2,644	1	,104
N de casos válidos	388		

a. 7 casillas (43,8%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,36.

4.25 INFLUENCIA DEL NÚMERO DE TRABAJADORES/AS DE LA EMPRESA EN SU PREPARACIÓN PARA INFORMAR SOBRE LOS INGREDIENTES/ALIMENTOS QUE SE HAN UTILIZADO PARA ELABORAR LA COMIDA

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted? * Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc) que se han utilizado para elaborar la comida?

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?		Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida?				
		Sí, todos están preparados para informar sobre ello	La mayoría están preparados para informar sobre ello	No, ninguno está preparado para informar sobre ello	NS/NC	Total
De 1 a 2 personas	Recuento	78	2	3	0	83
	% del total	20,2%	,5%	,8%	,0%	21,4%
De 3 a 5 personas	Recuento	146	1	1	2	150
	% del total	37,7%	,3%	,3%	,5%	38,8%
De 6 a 9	Recuento	73	4	1	1	79

	% del total	18,9%	1,0%	,3%	,3%	20,4%
De 10 a 19 personas	Recuento	40	0	0	0	40
	% del total	10,3%	,0%	,0%	,0%	10,3%
De 20 a 49 personas	Recuento	26	0	0	0	26
	% del total	6,7%	,0%	,0%	,0%	6,7%
De 50 a 99 personas	Recuento	4	0	0	0	4
	% del total	1,0%	,0%	,0%	,0%	1,0%
100 y más personas	Recuento	3	0	0	0	3
	% del total	,8%	,0%	,0%	,0%	,8%
NS/NC	Recuento	2	0	0	0	2
	% del total	,5%	,0%	,0%	,0%	,5%
Total	Recuento	372	7	5	3	387
	% del total	96,1%	1,8%	1,3%	,8%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	14,485 ^a	21	,848
Razón de verosimilitudes	15,638	21	,790
Asociación lineal por lineal	,033	1	,856
N de casos válidos	387		

a. 27 casillas (84,4%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,02.

4.26 INFLUENCIA DEL NÚMERO DE TRABAJADORES/AS DE LA EMPRESA EN EL CONOCIMIENTO DE ESTOS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted? * ¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?		¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?					
		Sí, todos	La mayoría	Algunos	No, ninguno	NS/NC	Total
De 1 a 2 personas	Recuento	43	8	5	26	1	83
	% del total	11,1%	2,1%	1,3%	6,7%	,3%	21,4%
De 3 a 5 personas	Recuento	58	17	31	40	5	151
	% del total	14,9%	4,4%	8,0%	10,3%	1,3%	38,9%
De 6 a 9 personas	Recuento	42	11	9	14	3	79
	% del total	10,8%	2,8%	2,3%	3,6%	,8%	20,4%
De 10 a 19	Recuento	17	8	6	7	2	40

	% del total	4,4%	2,1%	1,5%	1,8%	,5%	10,3%
De 20 a 49 personas	Recuento	6	9	6	3	2	26
	% del total	1,5%	2,3%	1,5%	,8%	,5%	6,7%
De 50 a 99 personas	Recuento	2	1	0	1	0	4
	% del total	,5%	,3%	,0%	,3%	,0%	1,0%
100 y más personas	Recuento	3	0	0	0	0	3
	% del total	,8%	,0%	,0%	,0%	,0%	,8%
NS/NC	Recuento	1	0	0	0	1	2
	% del total	,3%	,0%	,0%	,0%	,3%	,5%
Total	Recuento	172	54	57	91	14	388
	% del total	44,3%	13,9%	14,7%	23,5%	3,6%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	53,549 ^a	28	,003
Razón de verosimilitudes	47,162	28	,013
Asociación lineal por lineal	13,098	1	,000
N de casos válidos	388		

a. 21 casillas (52,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,07.

4.27 REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN SEGÚN EL NÚMERO DE TRABAJADORES DE LA EMPRESA

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted? * En general, ¿realizan sus empleados/as cursos de Formación Continua?

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?		En general, ¿realizan sus empleados/as cursos de Formación Continua?			
		Sí	No	NS/NC	Total
De 1 a 2 personas	Recuento	64	18	0	82
	% del total	16,5%	4,7%	,0%	21,2%
De 3 a 5 personas	Recuento	125	26	0	151
	% del total	32,3%	6,7%	,0%	39,0%
De 6 a 9 personas	Recuento	68	11	0	79
	% del total	17,6%	2,8%	,0%	20,4%
De 10 a 19 personas	Recuento	36	4	0	40
	% del total	9,3%	1,0%	,0%	10,3%
De 20 a 49 personas	Recuento	24	1	1	26
	% del total	6,2%	,3%	,3%	6,7%
De 50 a 99 personas	Recuento	4	0	0	4
	% del total	1,0%	,0%	,0%	1,0%
100 y más personas	Recuento	3	0	0	3
	% del total	,8%	,0%	,0%	,8%
NS/NC	Recuento	2	0	0	2
	% del total	,5%	,0%	,0%	,5%
Total	Recuento	326	60	1	387
	% del total	84,2%	15,5%	,3%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	22,019 ^a	14	,078
Razón de verosimilitudes	15,765	14	,328
Asociación lineal por lineal	,043	1	,836
N de casos válidos	387		

a. 15 casillas (62,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,01.

4.28 INFLUENCIA DE LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA CON LA CAPACIDAD DE OFRECER INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES QUE SE UTILIZAN PARA ELABORAR LA COMIDA

Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida? * En general, ¿realizan sus empleados/as cursos de Formación Continua?

Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida?	En general, ¿realizan sus empleados/as cursos de Formación Continua?				
	Sí	No	NS/NC	Total	
Sí, todos están preparados para informar sobre ello	Recuento	316	54	1	371
	% del total	81,9%	14,0%	,3%	96,1%
La mayoría están preparados para informar sobre ello	Recuento	7	0	0	7
	% del total	1,8%	,0%	,0%	1,8%
No, ninguno está preparado para informar sobre ello	Recuento	0	5	0	5
	% del total	,0%	1,3%	,0%	1,3%
NS/NC	Recuento	2	1	0	3

	% del total	,5%	,3%	,0%	,8%
Total	Recuento	325	60	1	386
	% del total	84,2%	15,5%	,3%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	29,486 ^a	6	,000
Razón de verosimilitudes	21,897	6	,001
Asociación lineal por lineal	,000	1	,985
N de casos válidos	386		

a. 9 casillas (75,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,01.

4.29 INFLUENCIA DE LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA CON LA POSESIÓN DE CONOCIMIENTOS PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS

¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento? * En general, ¿realizan sus empleados/as cursos de Formación Continua?

¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?		En general, ¿realizan sus empleados/as cursos de Formación Continua?			
		Sí	No	NS/NC	Total
Sí, todos	Recuento	144	28	0	172
	% del total	37,2%	7,2%	,0%	44,4%
La mayoría	Recuento	53	1	0	54
	% del total	13,7%	,3%	,0%	14,0%
Algunos	Recuento	51	5	0	56
	% del total	13,2%	1,3%	,0%	14,5%
No, ninguno	Recuento	67	24	0	91
	% del total	17,3%	6,2%	,0%	23,5%

NS/NC	Recuento	11	2	1	14
	% del total	2,8%	,5%	,3%	3,6%
Total	Recuento	326	60	1	387
	% del total	84,2%	15,5%	,3%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	44,537 ^a	8	,000
Razón de verosimilitudes	27,587	8	,001
Asociación lineal por lineal	26,455	1	,000
N de casos válidos	387		

a. 6 casillas (40,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,04.

4.30 VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR SI ACUDEN AL ESTABLECIMIENTO PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia? * ¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?

	¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?	¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?						Total
		Muy insuficiente	Insuficiente	Normal	Adecuada	Muy adecuada	NS/NC	
Si	Recuento	5	33	21	108	27	25	219
	% del total	1,3%	8,5%	5,4%	27,8%	7,0%	6,4%	56,4%
No	Recuento	1	21	15	78	32	18	165

	% del total	,3%	5,4%	3,9%	20,1%	8,2%	4,6%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	0	0	4	0	0	4
	% del total	,0%	,0%	,0%	1,0%	,0%	,0%	1,0%
Total	Recuento	6	54	36	190	59	43	388
	% del total	1,5%	13,9%	9,3%	49,0%	15,2%	11,1%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	9,510 ^a	10	,484
Razón de verosimilitudes	11,170	10	,344
Asociación lineal por lineal	,480	1	,489
N de casos válidos	388		

a. 8 casillas (44,4%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,06.

4.31 VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS EMPLEADOS/AS DEL SECTOR SEGÚN ADAPTEN MENÚ A PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.? * ¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?

Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?		¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?						Total
		Muy insuficiente	Insuficiente	Normal	Adecuada	Muy adecuada	NS/NC	
Sí	Recuento	3	10	6	33	8	10	70
	% del total	,8%	2,6%	1,5%	8,5%	2,1%	2,6%	18,0%
No	Recuento	3	44	30	157	51	33	318
	% del total	,8%	11,3%	7,7%	40,5%	13,1%	8,5%	82,0%
Total	Recuento	6	54	36	190	59	43	388
	% del total	1,5%	13,9%	9,3%	49,0%	15,2%	11,1%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	5,849 ^a	5	,321
Razón de verosimilitudes	4,865	5	,433
Asociación lineal por lineal	,812	1	,367
N de casos válidos	388		

a. 2 casillas (16,7%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 1,08.

4.32 INFLUENCIA DE LA VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN QUE SE OFRECE PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA CON EL CONOCIMIENTO DE LOS TRABAJADORES/AS PARA INFORMAR SOBRE LOS ALIMENTOS QUE SE HAN UTILIZADO PARA ELABORAR LA COMIDA

Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida? * ¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?

Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida?	¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?						
	Muy insuficiente	Insuficiente	Normal	Adecuada	Muy adecuada	NS/NC	Total
Sí, todos están preparados	Recuento 6	51	34	184	57	40	372
% del total	1,6%	13,2%	8,8%	47,5%	14,7%	10,3%	96,1%
La mayoría están preparados	Recuento 0	2	0	2	2	1	7
% del total	,0%	,5%	,0%	,5%	,5%	,3%	1,8%
No, ninguno	Recuento 0	0	0	4	0	1	5

	% del total	,0%	,0%	,0%	1,0%	,0%	,3%	1,3%
NS/NC	Recuento	0	1	1	0	0	1	3
	% del total	,0%	,3%	,3%	,0%	,0%	,3%	,8%
Total	Recuento	6	54	35	190	59	43	387
	% del total	1,6%	14,0%	9,0%	49,1%	15,2%	11,1%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	12,769 ^a	15	,620
Razón de verosimilitudes	15,430	15	,421
Asociación lineal por lineal	1,465	1	,226
N de casos válidos	387		

a. 18 casillas (75,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,05.

4.33 VALORACIÓN DE LA FORMACIÓN OFRECIDA A LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR SEGÚN EL NÚMERO DE PERSONAS QUE TRABAJAN EN LA EMPRESA

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted? * ¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?		¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?						Total
		Muy insuficiente	Insuficiente	Normal	Adecuada	Muy adecuada	NS/NC	
De 1 a 2 personas	Recuento	0	12	8	33	21	9	83
	% del total	,0%	3,1%	2,1%	8,5%	5,4%	2,3%	21,4%
De 3 a 5 personas	Recuento	3	17	15	81	17	18	151
	% del total	,8%	4,4%	3,9%	20,9%	4,4%	4,6%	38,9%
De 6 a 9 personas	Recuento	3	14	6	36	10	10	79
	% del total	,8%	3,6%	1,5%	9,3%	2,6%	2,6%	20,4%
De 10 a 19 personas	Recuento	0	7	3	24	4	2	40
	% del total	,0%	1,8%	,8%	6,2%	1,0%	,5%	10,3%
De 20 a 49 personas	Recuento	0	4	2	13	4	3	26
	% del total	,0%	1,0%	,5%	3,4%	1,0%	,8%	6,7%
De 50 a 99 personas	Recuento	0	0	2	1	1	0	4
	% del total	,0%	,0%	,5%	,3%	,3%	,0%	1,0%
100 y más personas	Recuento	0	0	0	0	2	1	3
	% del total	,0%	,0%	,0%	,0%	,5%	,3%	,8%
NS/NC	Recuento	0	0	0	2	0	0	2
	% del total	,0%	,0%	,0%	,5%	,0%	,0%	,5%
Total	Recuento	6	54	36	190	59	43	388
	% del total	1,5%	13,9%	9,3%	49,0%	15,2%	11,1%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	40,495 ^a	35	,241
Razón de verosimilitudes	39,271	35	,284
Asociación lineal por lineal	,268	1	,605
N de casos válidos	388		

a. 29 casillas (60,4%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,03.

V. CONCLUSIONES

- Más de la mitad (56,4%) de los establecimientos encuestados manifiesta que cuentan con personas que padecen algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia entre su clientela. No obstante, tan sólo el 18,1% de ellos, expresa tener en consideración a este colectivo cuando elabora su carta/menú.
- De los establecimientos que afirman haber adoptado algún tipo de medida para adecuar su oferta gastronómica a la población con alergias e intolerancias alimentarias, el 40% dicha adaptación mediante la inserción de avisos informando de las adaptaciones en la carta/menú. Con porcentajes significativamente inferiores, toman como medida la no utilización de determinados ingredientes (11,4%) o la sustitución de los mismos por otros que no causen perjuicios en las personas con alergias o intolerancias alimentarias (12,9%).
- Ocho de cada diez establecimientos, a los que acuden personas con alergias/intolerancia alimentaria afirma contar con clientes que sufren intolerancia al gluten. La intolerancia a la lactosa y la alergia al marisco son otras de las intolerancias/alergias más presentes, registrándose afluencia de personas que presentan este tipo de intolerancias en 4,5% de los establecimientos.
- De entre las demandas más solicitadas por este colectivo, destaca petición de menús adaptados a las necesidades derivadas de las intolerancias o alergias más comunes (20,6%), así como que se omitan determinados ingredientes perjudiciales.
- Resulta revelador de la situación de discriminación percibida que el 4,6% de los clientes con alergia/intolerancia demande poder acudir al establecimiento con la comida elaborada de casa, lo que refleja la escasa adaptación del sector hostelero a las demandas y necesidades del colectivo de personas que padecen alergias e intolerancias alimentarias.
- De entre las causas más mencionadas, por los establecimientos hosteleros, para no tener en cuenta al colectivo de personas con intolerancias o alergias alimentarias al elaborar la carta/menú, sobresalen las siguientes:
 - ⇒ No lo creen necesario (27,3%).
 - ⇒ No existe demanda de este tipo de comida (25,1%)
 - ⇒ Los responsables de los establecimientos nunca se lo han planteado (21,1%)
 - ⇒ Además de estos argumentos, las empresas encuestadas destacan otras razones por lo que no adaptan su menú/carta, como que siempre adaptan los platos al cliente cuando estos expresan sus necesidades (38,4%), por tanto, es el propio cliente quien les proporciona la información (30,5%).
- Prácticamente la totalidad de los/as empleados/as (96,1%) están capacitados/as para informar sobre los ingredientes utilizados para elaborar la comida.
- Sin embargo, algo menos de la mitad del personal, en concreto el 44,3%, tiene conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos. Los conocimientos

más habituales entre los trabajadores/as se basan en conocimientos de teléfonos de asistencia médica de emergencia (39,2) o dominio de primeros auxilios (28,7%).

- Respecto a los medios de que disponen los establecimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos, casi la totalidad posee un botiquín de primeros auxilios (97,4%). En cuestión de instrumentos específicos para alergias destacan las cremas/pomadas (48,9%) y los fármacos (43,5%).
- Algo más de la mitad de los encuestados/as (53,1%) estima que la oferta gastronómica asturiana tiene bastante o muy en cuenta a las personas que padecen intolerancias o alergias alimentarias. Entre los establecimientos que juzgan la gastronomía como poco o nada apta para este colectivo (28,4%), argumentan que es debido a que estos son una minoría y además, no existe información al respecto.
- Las ocupaciones con competencias en materia de preparación de platos, manipulación de alimentos y atención al cliente son: el/la cocinero/a (89,7%), camarero/a de mesa (82,5%) y, en menor medida, ayudante/auxiliar de cocina (46,7%). Ante la considerable presencia de estos puestos en las empresas, su mayor contacto con los clientes, así como su intervención en la preparación o manipulación de alimentos, requieren mayor renovación de sus conocimientos y habilidades, la cual se produce a través de la Formación Continua.
- De este modo, los/as encuestados/as manifiestan la necesidad de Formación Continua en los perfiles profesionales de cocinero/a en el 58,4% de los casos, seguido del camarero/a de mesa (47%) y del ayudante/auxiliar de cocina, afirmando esta necesidad el 34,8% de los establecimientos encuestados.
- Las materias formativas en las que dichos empleados/as necesitan formación se centran, según el orden de importancia que le otorgan los establecimientos encuestados, en formación alergológica para Hostelería (42,5%), planificación de menús y dietas especiales (35,6%), prevención y control de legionela e intoxicaciones (26,0%), atención al cliente y calidad del servicio (24,5%) y presentación de comidas (23,7%).
- En ese mismo sentido, destacar que la alternativa “no necesitan formación” ha sido señalada por el 39,9% de establecimientos encuestados. Pese a este dato, 8 de cada 10 establecimientos manifiestan que sus trabajadores/as realizan cursos de Formación Continua, lo que revela la implicación del sector Hostelería asturiano por la mejora de la cualificación de los profesionales del sector.
- El 95% de los establecimientos en que se ha registrado participación en Formación Continua realizaron un curso de Manipulador de alimentos, el 49,4% sobre Prevención de riesgos laborales, Socorrismo y primeros auxilios los realizaron el 36,8% de empresas, Atención al cliente y calidad en el servicio y Repostería, salsas, aperitivos, etc. fueron realizados por el 30%.
- En lo referente a los establecimientos donde sus empleados/as no realizan cursos de Formación Continua (15,5%), éstos argumentan no realizar dicha formación debido a

que “No están interesados” (38,4%) y “No lo necesitan, están suficientemente formados” (30,0%).

- El 44% de los establecimientos que manifiesta no realizar formación afirma que no realizarán ningún curso de formación aunque se adaptase la oferta formativa a sus necesidades.
- Las características que deben tener los cursos de formación para que el 42,3% de los establecimientos encuestados si realizase Formación Continua, son las siguientes, en orden de importancia: Utilidad práctica para desarrollar las funciones cotidianas (48,5%), impartición en horarios al margen de la jornada laboral (39,4%), modalidades de impartición no presenciales – on line, a distancia- , utilización de contenido didáctico actualizado, adecuados a las demandas de los trabajadores/as (36,4% respectivamente).
- En cuanto a la valoración de la oferta formativa actual, el 49% de los establecimientos participantes en el sondeo estima que se adecua a las necesidades de los trabajadores/as del sector Hostelería en el Principado de Asturias.
- No obstante, una cuarta parte valora dicha oferta formativa como normal, insuficiente o muy insuficiente, debiéndose incluir materias como Atención al cliente (19,1%), Idiomas (13,7%), Elaboración culinaria (9,6%), Información sobre alergias: alimentos y reacciones, y Profesionalización camareros/as (6,4% respectivamente).
- Esta valoración positiva, disminuye al preguntarles sobre el conocimiento vinculado con gastronomía y personas con intolerancias o alergias alimentarias que poseen los trabajadores/as del Sector hostelero, ya que las categorías de normal, insuficiente o muy insuficiente agrupan el 45,5%.
- Las materias a incluir son muy diversas, acogiendo todas más de un 70% de respuestas. De este modo, los contenidos básicos a incluir en los Planes de Formación sobre el tema de alergias e intolerancias alimentarias son los siguientes, en orden de importancia:
 - ⇒ Información general sobre alergias e intolerancias alimentarias (82,8%)
 - ⇒ Detección de alimentos e ingredientes perjudiciales para el colectivo de personas con algún tipo de alergia/intolerancia alimentaria (79,4%)
 - ⇒ Instauración de Protocolo de actuación ante reacciones adversas a alimentos (79,4%)
 - ⇒ Información sobre los alimentos e ingredientes sustitutivos que no perjudiquen a las personas que padecen alergias o intolerancias (76,6%)
 - ⇒ Menús y preparación de comidas alternativas, de modo que puedan prevenir reacciones adversas alimentos (76,0%)
 - ⇒ Primeros auxilios (73,1%)
 - ⇒ Protocolo de servicio de mesa como medida para prevenir reacciones adversas a alimentos (72,6%)