

# NUEVAS PERSPECTIVAS PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



INFORME DE RESULTADOS:  
INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo

*el FSE invierte en tu futuro*



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

## ÍNDICE

Introducción.....	4
Objetivos del análisis documental.....	5
Criterios para la selección de fuentes.....	6
Fuentes consultadas.....	7
Método de análisis de la información.....	18
Resultados de la investigación documental.....	19
I. Análisis socio-económico y ocupacional del sector hostelero en Asturias	19
1.1 Análisis socio-económico y ocupacional del sector hostelero en Asturias.....	19
Tejido empresarial en cifras.....	19
Sector Hostelería.....	20
Población ocupada en el Principado de Asturias.....	22
1.2 Contexto actual: Hostelería y Turismo en Asturias.....	23
1.3 Marco normativo del sector hostelero.....	25
Normativa nacional.....	25
Normativa autonómica.....	27
II. Alergias e intolerancias alimentarias.....	31
2.1 Definición y conceptos clave.....	31
¿En qué consiste la alergia alimentaria? .....	31
¿En qué consiste la intolerancia alimentaria? .....	32
¿Cómo sabe si se padece una alergia o una intolerancia alimentaria? .....	32
Principales reacciones adversas.....	33
Alimentos que causan alergias alimentarias.....	35
Causas más comunes de las intolerancias alimentarias.....	36
2.2 Contexto actual.....	37
Cifras nacionales de población con alergias e intolerancias	38
Cifras de población con alergias e intolerancias en el Principado de Asturias.....	39

2.3 Marco normativo.....	41
2.4 Medidas y propuestas para prevenir reacciones adversas a determinados alimentos en establecimientos hosteleros.....	43
III. Formación en el sector hostelero.....	46
3.1 Beneficios de la Formación Continua.....	47
3.2 Análisis de la oferta formativa del Sector Hostelería en Asturias.....	49
3.3 Dificultades en el acceso a la Formación Continua de los trabajadores/as del sector hostelero asturiano.....	52
3.4 Principales carencias formativas.....	53
3.5 Propuestas formativas.....	54

## **INTRODUCCIÓN**

---

La presente investigación tiene como finalidad conocer las necesidades de cualificación de la población ocupada del sector Hostelería asturiano para adecuar su oferta gastronómica a las personas que padecen algún tipo de alergia e intolerancia alimentaria.

Esta investigación documental es una etapa fundamental en el proceso de investigación, ya que la información obtenida a través de ella ha proporcionado un conocimiento exhaustivo acerca de la realidad objeto de estudio. De este modo, se ha convertido en el punto de partida para el diseño de los instrumentos de recogida de información aplicados en el trabajo de campo (encuestas, guiones para entrevistas y grupos, etc.)

De este modo, para el completo estudio de estas necesidades de cualificación, el análisis documental se estructura en un primer bloque destinado a analizar, a través del estudio de diversas fuentes secundarias, el sector Hostelería en el Principado de Asturias, el tejido empresarial, analizando la estructura ocupacional del sector, la normativa que regula diferentes temas de la Hostelería en Asturias, así como un enfoque del estado actual del sector.

Una vez realizado el análisis socio-económico y ocupacional del sector hostelero, se realiza un análisis sobre las principales necesidades y demandas de las personas que padecen alergias e intolerancias alimentaria, destacando los conceptos clave, los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias y las reacciones más frecuentes producidas por la ingesta de estos productos.

Por último, en un tercer bloque, se analiza la Formación Continua de los profesionales del sector Hostelería, así como de sus principales necesidades formativas, con la finalidad de diseñar una oferta formativa que capacite a los profesionales en materias relativas a las alergias e intolerancias alimentarias, mejorando de este modo, la calidad de vida del colectivo de personas con alergias e intolerancias alimentarias en el Principado.

## **OBJETIVOS DEL ANÁLISIS DOCUMENTAL**

---

La fase documental ha consistido en localizar, seleccionar y consultar fuentes secundarias, tanto documentales como institucionales, que permitiesen obtener información precisa y actualizada sobre el tema objeto de estudio.

La fase documental es una etapa fundamental en el proceso de investigación, ya que la información obtenida a través de esta técnica ha proporcionado un conocimiento exhaustivo acerca de la realidad objeto de estudio. De este modo, se ha convertido en el punto de partida para el diseño de los instrumentos de recogida de información aplicados en la fase exploratoria.

Los objetivos alcanzados a través del análisis e interpretación de la información recabada a partir de la consulta de fuentes secundarias han sido:

1. Disponer de información exhaustiva y actualizada sobre el ámbito sectorial objeto de estudio, lo cuál facilitará la elaboración y diseño de los instrumentos de recogida de información del resto de técnicas.
2. Identificar las demandas de servicios derivadas de las nuevas pautas en alimentación, así como las provenientes del colectivo de personas con intolerancias alimentarias, en relación con la gastronomía ofrecida por el sector.
3. Examinar la estructura ocupacional del sector, las ocupaciones y sus competencias profesionales.
4. Descripción de los diferentes sistemas de Formación Continua existentes en el Principado de Asturias, así como la posterior clasificación de esta oferta formativa ofrecida actualmente para la población ocupada del sector Hostelero Asturiano.

## **CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE FUENTES**

---

La selección de las fuentes documentales consultadas en el transcurso de esta fase se ha realizado en función de los siguientes criterios:

- ❖ **Fiabilidad y credibilidad de la fuente.** La trayectoria de la fuente, así como su prestigio académico y su experiencia han condicionado su selección.
- ❖ **Validez de la información.** Para que una fuente haya sido considerada válida ha debido proporcionar información cuya temática esté relacionada directamente con el objeto ámbito de estudio.
- ❖ **Calidad de la información.** Este aspecto ha incidido de manera directa en la elección de información. La obtención de datos completos, especializados y fiables sobre la temática abordada en la investigación ha sido uno de los principales factores tenidos en cuenta.
- ❖ **Idoneidad de la información.** Una vez se ha determinado la validez de la fuente y la calidad de la información, se ha analizado esta variable para evaluar la pertinencia de seleccionar la información en función de su naturaleza y su tipología.
- ❖ **Precisión de la información.** Los datos consultados han seguido un rigor científico y se han adecuado plenamente a la realidad objeto de estudio. Para evaluar esta variable se ha contrastado y comparado la información proveniente de diferentes fuentes.
- ❖ **Actualidad de los datos.** La disposición de datos actualizados ha resultado necesario para un mayor conocimiento sobre el objeto ámbito de estudio. A través de estos datos ha sido posible ofrecer una descripción fiel del contexto.

## **FUENTES CONSULTADAS**

---

### **1. Descripción de fuentes consultadas**

Para el estudio del Turismo Gastronómico en Asturias, se han utilizado numerosas clases de fuentes bibliográficas que podemos catalogar de la siguiente manera:

Las fuentes secundarias consultadas, atendiendo a su tipología, se clasifican en:

- Fuentes de información institucionales. Se trata de documentación: información y datos generados por instituciones. Las fuentes de información institucionales se clasifican según el ámbito geográfico de la fuente de la que proviene la información y según la naturaleza de la entidad de la que se obtiene información.
  
- Por el ámbito geográfico, se establecen tres categorías:
  - Fuentes europeas
  - Fuentes nacionales
  - Fuentes autonómicas y locales
  
- Según la naturaleza de la entidad de la que se obtiene información, puede distinguirse:
  - Entidades públicas
  - Entidades privadas. Este grupo contiene:
    - Organizaciones sindicales
    - Organizaciones empresariales
    - Fundaciones
  
- Fuentes documentales o bibliográficas: Se refiere a la información cuyo soporte suele ser el papel o el electrónico. Estos, a su vez, según la información que contienen, se clasifican en:
  - Libros y textos
  - Legislación relacionada
  - Prensa y revistas especializadas
  - Directorio Web

## 2. Listado de Fuentes Consultadas

### PUBLICACIONES Y ESTUDIOS

- Artículo : El Hospital Casa de Salud alerta sobre la aparición de "alergias raras". Publicado en: [www.panorama-actual.es](http://www.panorama-actual.es)
- Artículo: Aumentan las alergias alimentarias infantiles, de HealthDay. Martes, 11 de noviembre, 2008.
- Burin, L .Estudio sobre Alergias Alimenticias. Publicado en: [www.nutrinfo.com](http://www.nutrinfo.com)
- Casal, J. La interrelación de los tres subsistemas de formación profesional en España. Madrid. Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo. 2003.
- Cueto Iglesias, González Veiga, Mato Díaz. El papel de la Formación en Centros de Trabajo (FCT) en la inserción laboral de los titulados de ciclos formativos: el caso de Asturias. Revista de Formación ISSN 0034-8082, Nº 341. 2006.
- Domínguez, G. La gestión de la Formación Continua. Factores e indicadores que facilitan la mejora de la calidad. Un Modelo interactivo e integrador. Actas de la Formación Continua. Madrid. Fondo Formación. 1998.
- García López, J. Formación permanente y cualificación de los trabajadores. Herramientas. Vol. 16, nº 70. 2003.
- Indicadores económicos, Sector Turismo. Sistema de Información Turística de Asturias, (SITA).
- Indicadores sociales y económicos. Datos relativos a Asturias y España. Instituto Nacional de Estadística. 2007.
- Indicadores sociales y económicos. Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias, (IDEPA).
- Indicadores sociales y económicos. Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales, (SADEI).
- Informes Estadísticos sobre PYME. Directorio Central de Empresas. Instituto Nacional de Estadística (INE). 2006.
- La pequeña y mediana empresa en el Subsistema de la Formación Continua. Boletín Estadístico de Formación Continua, n. 11, octubre – Diciembre de 2003.
- León Carrasco, M.C. Asociación Española de Alergicos a los Alimentos. Artículo : El alérgico a los alimentos hospitalizado. Publicado en: [www.hosteleriahospitalaria.com](http://www.hosteleriahospitalaria.com). (01/12/2004).
- Martín Esteban. Informes sobre alergias alimentarias. M. Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Perry, C. Alergia Alimentaria: No es algo para desechar. Publicado en : Publishing's Health Library.
- Publicación del IV Congreso de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas, celebrado en el Palacio Euskalduna de Bilbao del 1 al 4 de Octubre de 2008.
- Publicación sobre XXVII Congreso de la Academia Europea de Alergología e Inmunología Clínica (EAACI) de Junio de 2008.

- Valero Santiago, A.L. y Serrano Reyes, C (2004): Alergia Alimentaria. Artículo de la revista *Actividad dietética* nº 21.

## **NORMATIVA**

- Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de la Hostelería (III ALEH)", de 21 de Junio de 2006, realizado para establecer unas bases de contratación colectiva de la Hostelería en el ámbito estatal, la mejor defensa de este sector, y los intereses, de los trabajadores/as y de las empresas.
- BOPA Nº 141, de 20 de Junio de 1995.
- BOPA Nº 250, de 28 de Octubre de 2005.
- BOPA nº 73, de 29 de Marzo de 2008.
- Corrección de error del Real Decreto 1046/2003, de 1 de Agosto, por el que se regula el subsistema de formación profesional continua. BOE, núm. 289, de 3 de Diciembre.
- Directiva 2007/68/CE de la Comisión, de 27 de Noviembre de 2007, que modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios.
- III Acuerdo Nacional de Formación Continua. BOE, n. 47, de 23 de Febrero.
- III Acuerdo Tripartito sobre Formación Continua. BOE, n. 40, de 15 de Febrero.
- Ley del Principado de Asturias 11/2002, de 2 de diciembre, de los Consumidores y Usuarios.
- Ley del Principado de Asturias 7/2001 de 22 de Junio de Turismo, que por la que se regula la ordenación del Sector Turístico en el Principado de Asturias y se establecen los principios básicos de la planificación, promoción y fomento del Turismo en la Comunidad Autónoma.
- Ley Orgánica 1/1990 de 3 de Octubre LOGSE. BOE de 4 de Octubre.
- Ley Orgánica 3/2007, de 22 de Marzo, para la Igualdad efectiva de mujeres y hombres.
- Ley Orgánica de 5/2002, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional BOE, n. 147, de 20 de Junio.
- Ley Orgánica General de Sanidad 14/1986, de 25 de Abril, por la que se regulan los procedimientos por los que se puede llegar al cierre de establecimientos, instalaciones o servicios, que no cuenten con las previas autorizaciones o registros sanitarios preceptivos.
- Modificación de la Resolución del 14 de Octubre de 2002, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, por la que se aprueba el Reglamento de uso de la marca Mesas de Asturias" por la "Resolución del 10 de octubre de 2005, de la Consejería de Cultura, Comunicación Social y Turismo" para la "Excelencia Gastronómica.
- Publicación del III Acuerdo Nacional sobre Formación Continua. Resolución de 2 de Febrero de 2001, de la Dirección General de Trabajo, por la que se

dispone la inscripción en el Registro y publicación del III Acuerdo Nacional de Formación Continua suscrito el día 19 de Diciembre de 2000.

- Real Decreto 1046/2003, de 1 de Agosto, por el que se regula el Subsistema de Formación Profesional Continua. BOE, n. 219, de 12 de Diciembre.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de Junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.
- Real Decreto 32/2003, de 30 de Abril, de ordenación de la actividad de restauración.
- Real Decreto 3484/2000, de 26 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 35/2003, de 30 de Abril, por el que se regula el Registro de empresas y Actividades turísticas del Principado de Asturias.
- Real Decreto 60/1986, de 30 de Abril, sobre ordenación de los apartamentos turísticos.
- Real Decreto 78/2004, de 8 de Octubre, por el que se aprueba el Reglamento de establecimientos hoteleros.
- Real Decreto 8/2002, de 24 de Enero, por el que se regulan los programas de formación en higiene de los alimentos en empresas del Sector alimentario.
- Real Decreto 85/1984, de 14 Junio, por el que se aprueba el reglamento de Manipuladores de Alimentos.
- Reglamento (CE) nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de Diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) nº 1907/2006.

## **INSTITUCIONES PÚBLICAS**

Fuentes Europeas:

- Comisión Europea - Dirección General de Empresas.
- Consejo Europeo de Información sobre Alimentación (EUFIC).
- Diario Oficial de las Comunidades Europeas.
- Observatorio Europeo del Empleo.
- Unidad Administradora del Fondo Social Europeo (UAFASE).

Fuentes Nacionales:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Centro de Investigación y Documentación Educativa (CIDE).
- Directorio Central de Empresas (DIRCE).
- Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP).
- Instituto Nacional de Cualificaciones (INCUAL).
- Instituto Nacional de Empleo (INEM).

- Instituto Nacional de Estadística (INE).
- La Agencia Tributaria.
- Ministerio de Economía y Hacienda (MINHAC).
- Ministerio de Educación y Ciencia (MEC).
- Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (MCX).
- Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales (MTAS).
- Observatorio Ocupacional del Instituto Nacional de Empleo.

#### Fuentes Regionales:

- Consejo Económico y Social del Principado de Asturias (CES).
- Gobierno del Principado de Asturias.
  - Consejería de Cultura, Comunicación Social y Turismo.
  - Consejería de Economía y Administración Pública.
  - Consejería de Educación y Ciencia.
  - Consejería de Industria y Empleo.
  - Servicio Público de Empleo.
- Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias (IDEPA).
- Sistema de Información Turística del Principado de Asturias (SITA).

#### **FUNDACIONES Y ASOCIACIONES**

- Asociación Asturiana de Pediatría de Atención Primaria (AEPAP).
- Asociación Celiaca del Principado de Asturias (ACEPA).
- Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex.
- Asociación Española de Dietistas – Nutricionistas (AEDN).
- Asociación Española de Intolerantes a la Lactosa España (ADILAC).
- Asociación Española de Padres y Niños con Alergia a los Alimentos (AEPNAA).
- Federación de de Asociaciones de Celiacos de España (FACE).
- Fundación Asturias.
- Fundación Europea de la Formación.
- Fundación Formación y Empleo (FOREM).
- Fundación para el Desarrollo de la Investigación, el Empleo y la Formación (FIEFOR).
- Fundación para la Acción Formativa y el Empleo (FAYFE).
- Fundación para la Formación Profesional.
- Fundación para la Investigación Sociológica y Desarrollo de la Formación el Empleo (FORPLEM).
- Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo.
- I+D+i Fundación Ciencia, Tecnología y Empresa.
- Instituto de Formación y Estudios Sociales (IFES).
- Instituto de Formación, Investigación, Documentación y Estudios Sociales (INFIDE).
- Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).
- Servicios Integrados para el Empleo (SIPE).
- Sociedad Española de Alergología e Inmunología (SEAIC).

## ENTIDADES EMPRESARIALES Y SINDICALES

### Fuentes Nacionales:

- Centro Nacional de Información y Comunicación Educativa (CNICE).
- Confederación Española de Centros de Enseñanza (CECE).
- Confederación General del Trabajo (CGT).
- Confederación Nacional de Trabajo (CNT).
- Confederación Sindical de Comisiones Obreras (CC.OO.).
- Federación Estatal de Trabajadores de Comercio, Hostelería - Turismo y Juego.
- Unión General de Trabajadores (UGT).
- Unión Sindical Obrera (USO).

### Fuentes Regionales:

- Agrupación de Asociaciones Asturianas de Trabajo Asociado (ASATA).
- Asociación de Centros de Empresas Públicos del Principado de Asturias (ACEPPA).
- Asociación de Empresarios de la Comarca Asturiana de los Picos de Europa (INCATUR).
- Cámara de Comercio e Industria y Navegación de Avilés.
- Cámara de Comercio e Industria y Navegación de Gijón.
- Cámara de Comercio e Industria y Navegación de Oviedo.
- Centro de Empresas e Innovación de Asturias (CEEI).
- Confederación de Autónomos y Microempresas de Asturias (CONAPI).
- Federación Asturiana de Concejos (FACC).
- Federación Asturiana de Empresarios (FADE).
- Federación de Autónomos de Asturias (AFAS).
- Instituto de Fomento Regional de Asturias (IFR).
- Parque Tecnológico de Asturias.

### Fuentes Sectoriales:

- Asociación Asturiana de Agroturismo de Asturias.
- Asociación de Apartamentos Turísticos de Asturias (ARAS).
- Asociación de Camping del Principado de Asturias.
- Asociación de Empresarios de Hostelería de Asturias.
- Asociación de Empresas de Hostelería y Turismo del Valle de Navia.
- Asociación de Empresas de Servicios Turísticos (AESTA).
- Asociación de Hoteles Rurales.
- Asociación Regional de Casas de Aldea (ARCA).
- Federación Asturiana de Turismo Rural (FASTUR).
- Federación de Asociaciones de Turismo Rural de Asturias.
- Federación Española de Hostelería (FEHR).
- Unión Empresarial de Turismo Activo del Principado de Asturias.
- Unión hotelera del Principado de Asturias.

## **DIARIOS OFICIALES**

Fuentes Europeas:

- Boletín de la Unión Europea: Comisión Europea.
- Diario Oficial de la Unión Europea.

Fuentes Nacionales:

- Boletín Oficial del Estado (BOE).
- Boletín Oficial del Principado de Asturias (BOPA).

## **PRENSA Y REVISTAS ESPECIALIZADAS**

Prensa:

- ABC de Madrid
- Agencia EFE
- Agencia Europa Press
- Aquí Europa – Diario Oficial
- Diario Directo
- El Confidencial Digital
- El Correo Digital
- El Mundo
- El País Digital
- Hispanidad
- Hoy Digital
- Información
- La Nueva España
- La Razón
- La Vanguardia
- Noticias PYME
- Revista del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales
- Revista Internacional de Sociología
- Tiempo

Prensa Regional:

- El Comercio
- La Nueva España
- La Voz de Asturias

Revistas:

- AEDIPE
- Alimarket Revista
- Alta Dirección

- AMDPress Empresa
- Analise Empresarial
- Anuario de la Educación
- APRENDER
- AquaTIC
- Business
- Club Master (Revista de Formación)
- Cuadernos de Pedagogía
- Derecho de los Negocios
- Dirección y Progreso
- E. Sphera
- E.comm Economía, Empresas y Tecnología
- Eco
- Economía 3
- E-Deusto
- Ejecutivos
- El Boletín de Empresas, Empleo y Finanzas
- El Nuevo Lunes de la Economía y la Sociedad
- Elites
- Emprendedores
- Empresa XXI
- Empresa y Finanzas
- Empresarios
- Esic Marketing School
- Estrategia Empresarial
- Formación-Empresa
- Harvard-Deusto Business Review
- HostelMarket
- Ideas & Negocios
- Natural
- Nueva Empresa
- Nueva Gestión
- REDSI
- Revista IESE
- Septem Ediciones
- Tu Negocio
- Turismo y Economía

#### **DIRECTORIO DE PÁGINAS WEB**

- [www.abcdietas.com](http://www.abcdietas.com)
- [www.actualidadempresarial.com](http://www.actualidadempresarial.com)
- [www.adade.es](http://www.adade.es)
- [www.ader.es](http://www.ader.es)
- [www.administracion.es](http://www.administracion.es)
- [www.aeat.es](http://www.aeat.es)
- [www.aepap.org/asturiana](http://www.aepap.org/asturiana)

- [www.aesan.msc.es](http://www.aesan.msc.es)
- [www.agroinformacion.com](http://www.agroinformacion.com)
- [www.akademias.com](http://www.akademias.com)
- [www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)
- [www.alimentacion-sana.org](http://www.alimentacion-sana.org)
- [www.anestur.com](http://www.anestur.com)
- [www.arearh.com](http://www.arearh.com)
- [www.asturias.es](http://www.asturias.es)
- [www.bde.es](http://www.bde.es)
- [www.biomaro.com](http://www.biomaro.com)
- [www.camaras.org](http://www.camaras.org)
- [www.campus-oei.org](http://www.campus-oei.org)
- [www.ccae.es](http://www.ccae.es)
- [www.ccooasturias.es](http://www.ccooasturias.es)
- [www.cederul.unizar.es/revista/inicio.htm](http://www.cederul.unizar.es/revista/inicio.htm)
- [www.cenp.com](http://www.cenp.com)
- [www.constitucion.rediris.es](http://www.constitucion.rediris.es)
- [www.consumer.es](http://www.consumer.es)
- [www.convivirconlaalergia.wordpress.com](http://www.convivirconlaalergia.wordpress.com)
- [www.cursos.educaguia.com](http://www.cursos.educaguia.com)
- [www.cursosypostgrados.com](http://www.cursosypostgrados.com)
- [www.deia.com](http://www.deia.com)
- [www.dialnet.es](http://www.dialnet.es)
- [www.discapnet.es](http://www.discapnet.es)
- [www.dmedicina.com](http://www.dmedicina.com)
- [www.educastur.es](http://www.educastur.es)
- [www.educaweb.com](http://www.educaweb.com)
- [www.eladerezo.comalimentarias.html](http://www.eladerezo.comalimentarias.html)
- [www.elcomerciodigital.com](http://www.elcomerciodigital.com)
- [www.elmundo.es](http://www.elmundo.es)
- [www.elpais.com](http://www.elpais.com)
- [www.ensenet.com](http://www.ensenet.com)
- [www.escuelaasturiana.com](http://www.escuelaasturiana.com)
- [www.escuelahosteleriaasturias.com](http://www.escuelahosteleriaasturias.com)
- [www.eufic.org/article/es](http://www.eufic.org/article/es)
- [www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int)
- [www.expansionyempleo.com](http://www.expansionyempleo.com)
- [www.fade.es](http://www.fade.es)
- [www.fehr.es](http://www.fehr.es)
- [www.forem.es](http://www.forem.es)
- [www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)
- [www.formacion-dka.es](http://www.formacion-dka.es)
- [www.fuentesestadisticas.com](http://www.fuentesestadisticas.com)
- [www.fundacionedes.org](http://www.fundacionedes.org)
- [www.fundacionespali.org](http://www.fundacionespali.org)
- [www.fundaciontripartita.org](http://www.fundaciontripartita.org)
- [www.gipuzkoa.net](http://www.gipuzkoa.net)

- [www.glutenyalergias.com](http://www.glutenyalergias.com)
- [www.healthlibrary.epnet.com](http://www.healthlibrary.epnet.com)
- [www.hezkuntza.ejgv.euskadi.net](http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.net)
- [www.hosteleria.org](http://www.hosteleria.org)
- [www.hosteleriagijon.com](http://www.hosteleriagijon.com)
- [www.hosteleriahospitalaria.org](http://www.hosteleriahospitalaria.org)
- [www.ibermutuamur.es](http://www.ibermutuamur.es)
- [www.ico.es](http://www.ico.es)
- [www.ict.e.es](http://www.ict.e.es)
- [www.idepa.es](http://www.idepa.es)
- [www.iet.tourspain.es](http://www.iet.tourspain.es)
- [www.ine.es](http://www.ine.es)
- [www.inem.es](http://www.inem.es)
- [www.infoasturias.com](http://www.infoasturias.com)
- [www.injef.com](http://www.injef.com)
- [www.insight.iese.edu/es/](http://www.insight.iese.edu/es/)
- [www.instituto-pgi.org/](http://www.instituto-pgi.org/)
- [www.ipyme.org](http://www.ipyme.org)
- [www.juntadeandalucia.es](http://www.juntadeandalucia.es)
- [www.juridicas.com](http://www.juridicas.com)
- [www.lavanguardia.es](http://www.lavanguardia.es)
- [www.lavozdeasturias.es](http://www.lavozdeasturias.es)
- [www.lne.es](http://www.lne.es)
- [www.logos-net](http://www.logos-net)
- [www.mapa.es](http://www.mapa.es)
- [www.masempresa.com](http://www.masempresa.com)
- [www.mcx.es](http://www.mcx.es)
- [www.mec.es](http://www.mec.es)
- [www.mercadodetrabajo.com](http://www.mercadodetrabajo.com)
- [www.msc.es](http://www.msc.es)
- [www.mtas.es](http://www.mtas.es)
- [www.nlm.nih.gov](http://www.nlm.nih.gov)
- [www.nutricionyrecetas.com](http://www.nutricionyrecetas.com)
- [www.nutriguia.com](http://www.nutriguia.com)
- [www.observatorio.red.es](http://www.observatorio.red.es)
- [www.ofertaformativa.com](http://www.ofertaformativa.com)
- [www.otroccidente.org](http://www.otroccidente.org)
- [www.periodistadigital.com](http://www.periodistadigital.com)
- [www.princast.es](http://www.princast.es)
- [www.redrural.mapya.es/web](http://www.redrural.mapya.es/web)
- [www.ribadesella.es](http://www.ribadesella.es)
- [www.rrhmagazine.com](http://www.rrhmagazine.com)
- [www.rurismo.com](http://www.rurismo.com)
- [www.sadei.com](http://www.sadei.com)
- [www.salud.com](http://www.salud.com)
- [www.sanoplato.wordpress.org/tag/asturias](http://www.sanoplato.wordpress.org/tag/asturias)
- [www.seaic.org](http://www.seaic.org)

- [www.servicios-gi.es/elformador](http://www.servicios-gi.es/elformador)
- [www.servijob.com](http://www.servijob.com)
- [www.sita.org](http://www.sita.org)
- [www.sociologicus.com](http://www.sociologicus.com)
- [www.soyentrepreneur.com](http://www.soyentrepreneur.com)
- [www.ticpyme.com](http://www.ticpyme.com)
- [www.todalaley.com](http://www.todalaley.com)
- [www.todoalergias.com](http://www.todoalergias.com)
- [www.trabajastur.com](http://www.trabajastur.com)
- [www.vivirasturias.com](http://www.vivirasturias.com)
- [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)
- [www.world-tourism.org](http://www.world-tourism.org)

## **MÉTODO DE ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN**

---

El procedimiento para analizar la información proveniente de las fuentes bibliográficas, documentales e institucionales consultadas se desarrolló de forma secuencial. Las fases fueron las siguientes:

- ❖ Adquisición, recopilación y archivo de la información seleccionada como relevante para la investigación. En esta etapa todo el material seleccionado fue archivado, en el caso de documentos en soporte de papel, y registrado en el caso de información en soporte electrónico. Asimismo, se procedió a la adquisición de los documentos cuya información fuese considerada relevante para el estudio. Del mismo modo, y con el objetivo de facilitar la posterior consulta y agilizar los procedimientos analíticos, todo documento fue ordenado y clasificado en función de la temática abordada.
- ❖ Validación y revisión de la bibliografía seleccionada. Antes de comenzar con el análisis propiamente dicho del contenido, se analizó la bibliografía y documentación recopilada con la finalidad de validar la selección previa.
- ❖ Lectura analítica de la documentación seleccionada. Una vez seleccionada y revisada la documentación, se procedió a la lectura analítica y crítica de ésta, de forma que se extrajo la información más relevante para el estudio y se excluyeron los aspectos que no resultaban útiles para la investigación.
- ❖ Comprensión e interiorización de los contenidos seleccionados, con el objetivo de configurar un marco conceptual global sobre el ámbito de estudio.
- ❖ Evaluación de la idoneidad de la información disponible. Esta actividad consistió en analizar la adecuación y utilidad de los datos e información seleccionada.

A través de este análisis se logró reducir el volumen de documentación disponible a un conjunto útil de información repercutiendo, tanto en el tiempo empleado en esta etapa, como en la calidad de la información finalmente seleccionada.

De forma general, este análisis ha permitido profundizar en el ámbito de estudio, proporcionando información relevante, contrastada y actualizada, además de favorecer un primer contacto con la temática abordada en el estudio, este análisis ha contribuido a una mejor selección de informadores clave para el resto de técnicas cualitativas, así como a un mejor diseño de los instrumentos de recogida de información.

## RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL

### I. ANÁLISIS SOCIO-ECONÓMICO Y OCUPACIONAL DEL SECTOR HOSTELERO EN ASTURIAS

#### 1.1 ANÁLISIS DEL TEJIDO EMPRESARIAL Y ESTRUCTURA OCUPACIONAL DEL SECTOR HOSTELERO EN ASTURIAS

##### Tejido empresarial en cifras

Según los datos del Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias (IDEPA), en Asturias se hayan activas 73.124 empresas en 2008, lo que supone un incremento del 1,17% respecto del año anterior.

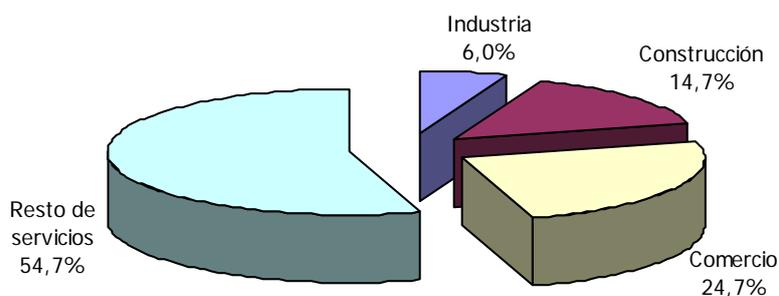
Al realizar una comparación con las cifras nacionales, se observa que el tejido empresarial asturiano representa un 2,14%, de los más de 3 millones de empresas existentes en el territorio nacional.

TEJIDO EMPRESARIAL EN CIFRAS			
Nº de empresas	73.124	Crecimiento respecto año anterior	1,17%
Nº empresas/1.000 habitantes	67,75	Peso respecto España	2,14%

Fuente: Instituto Nacional de Estadística (en adelante INE), Directorio Central de Empresas (en adelante DIRCE), Padrón Municipal de habitantes del 01/01/2008.

La distribución de estas empresas según sector de actividad, es la que se muestra en el gráfico adjunto a continuación, en el que se aprecia que el Sector Servicios aglutina a más de la mitad de las empresas asturianas (54,7%).

##### ESTRUCTURA PREDOMINANTE POR SECTORES. ASTURIAS. 2008



Fuente: Elaboración propia a partir de datos del INE, DIRCE, 2008.

De este modo, es este sector el que constituye el principal factor del Valor Añadido bruto (VAB) del Principado de Asturias, aportando el 61,07%, según datos del Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias (IDEPA), 2007.

### Sector Hostelería

El Sector Servicios está compuesto por una serie de actividades económicas, como son: **Hostelería**, Turismo, Transporte, Actividades educativas, Comunicaciones, Servicios empresariales, Actividades inmobiliarias y de alquiler, Sanitarias y de asistencia social u Otro tipo de actividades sociales, incluidos los Servicios personales.

De éstas, la Hostelería aglutina un gran peso dentro del Principado de Asturias, encontrándose nueve de cada diez empresas turísticas dedicadas a esta actividad. De igual modo, la Hostelería se divide en diferentes actividades económicas, encontrando: Hoteles, Camping y otros hospedajes de corta duración, Restaurantes, Establecimientos bebidas y Comedores colectivos y comidas preparadas.

Entre todas ellas componen el sector hostelero y abarcan un total 8.825 empresas en 2008, suponiendo una relevante cuantía respecto al total de las empresas activas en esta Comunidad Autónoma.

<b>EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE EMPRESAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS EN HOSTELERÍA EN EL PERIODO 2001/2008</b>					
<b>Actividad económica</b>	<b>2001</b>	<b>2003</b>	<b>2005</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>
551 Hoteles	390	448	502	494	491
552 Camping y otros hospedajes de corta duración	341	471	624	756	813
553 Restaurantes	1.126	1.190	1.230	1.251	1.242
554 Establecimientos bebidas	6.493	6.300	6.290	6.266	6.123
555 Comedores colectivos y comidas preparadas	136	126	151	152	156
<b>55 Hostelería</b>	<b>8.486</b>	<b>8.535</b>	<b>8.797</b>	<b>8.919</b>	<b>8.825</b>

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos del INE, DIRCE, 2008.

Como puede observarse en la tabla anterior, en el período comprendido entre 2001 y 2008, el número de empresas en todas las actividades económicas que conforman la Hostelería se ha incrementado. El mayor aumento lo ha

experimentado la actividad económica de Camping y hospedajes de corta duración que, entre el periodo 2001-2008, ha ido ampliándose hasta alcanzar las 572 empresas.

Por otro lado, los Establecimientos de bebidas, compuestos por bares y cafeterías, acaparan a casi el 70% de las empresas que conforman la Hostelería asturiana. Posteriormente, se encuentran los Restaurantes, estando activos en él 1.242 empresas y suponiendo un 14,1% del total del sector hostelero. El resto de actividades económicas poseen un peso significativamente menor, no superando ninguno de ellos el 10%.

*- Tamaño de las empresas hosteleras*

En lo que respecta a la estructura empresarial de los establecimientos de la Hostelería en el Principado de Asturias, el mayor número de empresas se encuentra en los estratos "sin asalariados/as" ó "1 a 2 asalariados/as", produciéndose una relación inversa entre número de asalariados y número de empresas, como se observa en la siguiente tabla.

<b>NÚMERO DE EMPRESAS POR ESTRATO DE ASALARIADOS EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS EN 2008</b>									
<b>ACTIVIDAD ECONÓMICA</b>	<b>Total</b>	<b>ASALARIADOS</b>							
		<b>Sin asalariados</b>	<b>1 - 2</b>	<b>3 - 5</b>	<b>6 - 9</b>	<b>10 - 19</b>	<b>20 -49</b>	<b>50 - 99</b>	<b>100 ó más</b>
551 Hoteles	491	129	175	79	54	30	17	3	4
552 Camping y otros hospedajes de corta duración	813	572	198	30	9	4	0	0	0
553 Restaurantes	1.242	208	394	365	189	60	21	3	2
554 Establecimientos bebidas	6.123	2.609	2.386	809	265	45	8	0	1
555 Comedores colectivos y comidas Preparadas	156	70	50	13	10	5	4	2	2
<b>55 Hostelería</b>	<b>8.825</b>	<b>3.588</b>	<b>3.203</b>	<b>1.296</b>	<b>527</b>	<b>144</b>	<b>50</b>	<b>8</b>	<b>9</b>

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos obtenidos del INE, 2008.

De este modo, se observa un claro predominio de la pequeña y mediana empresa dentro del sector Hostelería asturiano. De las 8.825 empresas existentes en el año 2008, algo más del 40% son unidades productivas sin

asalariados y el 36,7% posee entre 1 y 2 trabajadores/as, suponiendo entre ambos tres cuartos de las empresas hosteleras activas en el Principado de Asturias. Destacar que apenas el 0,1%, ocupan a 100 o más empleados/as.

### **Población ocupada en el Principado de Asturias**

Según datos de la Encuesta de Población Activa (EPA), Asturias cuenta, a finales de 2008, con una población activa de 49.180 personas, de las cuales 44.280 se encontraban ocupadas. Estos datos suponen una tasa de paro del 9,95%, por encima de la tasa alcanzada en el año anterior que ascendió a 8,12%, aunque representando un descenso en las cifras con respecto al resto de trimestres del año 2008.

<b>POBLACIÓN ACTIVA Y OCUPADA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS. 2008</b>			
<b>TRIMESTRES</b>		<b>PERSONAS ACTIVAS (MILES)</b>	<b>PERSONAS OCUPADAS (MILES)</b>
2008	1º T	485,7	444,5
	2º T	494,1	455,3
	3º T	501,1	463,3
	4º T	491,8	442,8

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del INE. Encuesta de Población Activa, 2008.

En lo que respecta a la población desempleada asturiana, los datos de la citada encuesta, reflejan que en el último trimestre del año se ha producido un fuerte incremento, aumentando, de este modo, la tasa de paro en Asturias entre los dos últimos trimestres del año en casi 2,5 puntos porcentuales.

<b>POBLACIÓN DESEMPLEADA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS. 2008</b>			
<b>TRIMESTRES</b>		<b>PERSONAS (MILES)</b>	<b>TASA DE PARO (%)</b>
2008	1º T	41,2	8,49
	2º T	38,7	7,84
	3º T	37,7	7,53
	4º T	48,9	9,95

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del INE. Encuesta de Población Activa, 2008.

#### *- Población ocupada en el Sector Turismo*

En un artículo publicado en la página *hosteltur.com*, denominado "Profesionales del turismo en Asturias apuestan por la calidad y la diferenciación mediante marcas específicas, para el desarrollo del sector en la región", se recoge, a partir de datos cedidos por Orta, que en 2008, más del 20% de la población asturiana está ocupada en el Sector Turístico.

Así mismo, el Sector Servicios ocupa en Asturias a 30.840 personas, en el IV Trimestre de 2008, observándose un continuo ascenso en los últimos años. El Comercio y la Hostelería, acaparan a una cuarta parte de esta población ocupada, apreciándose la gran importancia de ambas actividades en el tejido ocupacional asturiano.

<b>POBLACIÓN OCUPADA EN EL SECTOR SERVICIOS EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS (MILES DE PERSONAS)</b>			
	<b>2006 (IV T)</b>	<b>2007 (IV T)</b>	<b>2008 (IV T)</b>
<b>SECTOR SERVICIOS</b>	<b>280,4</b>	<b>293,5</b>	<b>308,4</b>
Comercio y Hostelería	99,4	104	106,5
Transportes, almacenamiento y comunicaciones	29,1	21,3	24,3
Intermediación financiera, actividades inmobiliarias y servicios empresariales	43,9	50,5	53,3
Administración pública, educación, actividades sanitarias y veterinarias; servicios sociales	78,4	79,4	92
Otros servicios; actividades de los hogares y organismos extraterritoriales	29,9	38,2	32,3

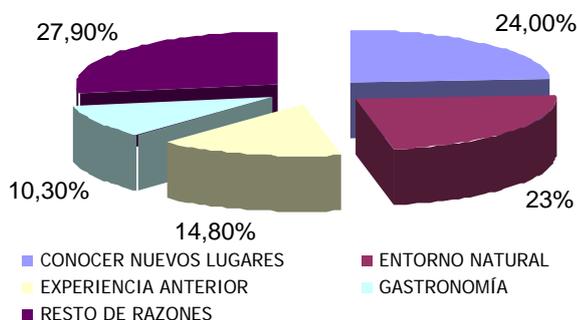
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Encuesta de la Población Activa, INE. 2008

## **1.2 CONTEXTO ACTUAL: HOSTELERÍA Y TURISMO EN ASTURIAS**

La Comunidad Autónoma de Asturias, presenta diversas posibilidades para realizar turismo, pues posee regiones costeras, zonas rurales, monumentos sobre los que realizar turismo cultural, etc. estando todas estas actividades, en la mayoría de los casos, ligadas a la degustación gastronómica de la región, muy conocida y reclamada por todos los turistas.

De este modo, entre las razones por las que los turistas acuden a Asturias, no es de extrañar que la Gastronomía, sea la cuarta motivación para visitar esta región.

### RAZONES DE ELECCIÓN DE ASTURIAS



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos del Sistema de Información Turística de Asturias (SITA), 2007.

La importancia de la gastronomía asturiana se aprecia de nuevo en las calificaciones que aporta el turista sobre los diferentes aspectos que componen el turismo asturiano, en el que la Gastronomía es el ítem mejor valorado, obteniendo una media de 8,6 puntos, siguiéndole el Trato de la gente y la Conservación del entorno natural, con calificaciones que superan los 8 puntos de media.

CALIFICACIONES DEL TURISTA SOBRE EL TURISMO ASTURIANO (2º trimestre 2008)	Media
<b>Gastronomía</b>	<b>8,6</b>
Trato con la gente	8,5
Conservación medio Rural y Cultural	8,4
Restaurantes/Sidrerías	7,9
Oficinas de Turismo	7,8
Bares y Cafeterías	7,7
Carreteras/Señalización	7,4
Precios	7,4

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos del Sistema de Información Turística de Asturias (SITA). 2008.

El gasto realizado por los turistas representa también un dato muy significativo en el análisis del Turismo del Principado de Asturias, ya que proporciona información sobre las preferencias de los turistas a la hora de invertir el dinero en actividades de ocio y consumo.

La tabla adjunta a continuación refleja que el gasto medio de los turistas destinado a la alimentación acapara algo más del 30% del gasto medio diario, invirtiendo, aproximadamente, unos 30 euros de media.

VARIABLES DE GASTO (euros)	Media
Gasto total por persona y día	86,18
Gasto por persona y día en alojamiento	38,51
Gasto por persona y día en alimentación	27,31
Gasto por persona y viaje en compras y regalos	17,51

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos del Sistema de Información Turística de Asturias, 2007.

Dado la importancia de la Gastronomía asturiana, pues como se ha reflejado es uno de los motores turísticos de Asturias, se hace necesario potenciarla y asentarla un sector hostelero estable, profesional, de calidad y con una variada y rica oferta gastronómica que acoja todas las exigencias y necesidades de la sociedad, incluidos los colectivos en riesgo, como puede ser el colectivo de personas con intolerancias y alergias alimentarias.

### 1.3 MARCO NORMATIVO DEL SECTOR HOSTELERO

El sector hostelero asturiano está regulado por una combinación muy diversa de normativas, en referencia a los horarios, terrazas, todo lo referente a la conservación y manipulación de alimentos, Normativa Nacional sobre Igualdad de género, Convenios Colectivos y la Normativa propia del lugar. Es, por ello, necesario hacer referencia a toda la Legislación vigente que lo regula:

#### Normativa Nacional

- Convenio Colectivo para Hostelería 2005-2007: El Acuerdo es de ámbito Nacional y aplicación a las empresas y trabajadores/as del Sector de Hostelería, de manera que su ámbito alcanza no solo las actividades relacionadas con la Hostelería clásica, sino también a los servicios y formas de Hostelería moderna, de ocio y de Turismo. Este convenio incorpora una modificación, Acuerdo de 24 de julio de 2008, por el que se incorporan nuevos capítulos al III Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal del Sector de Hostelería.
- Decreto 8/2002, de 24 de Enero, por el que se regulan los programas de formación en higiene de los alimentos en empresas del sector alimentario.

- Ley 14/1986, General de Sanidad: por la que se puede proceder al cierre de establecimientos, instalaciones o servicios que no cuenten con las previas autorizaciones o registros sanitarios preceptivos, así como a la suspensión de su funcionamiento hasta tanto se subsanen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones de sanidad, higiene o seguridad.
- Ley 28/2005, de 26 de Diciembre. Entra en vigor el 1 de enero de 2006. Regula las medidas sanitarias frente al tabaquismo y la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco (B.O.E: del 27), estableciendo una serie de medidas dirigidas a bares, restaurantes y locales de ocio.
- Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad efectiva de mujeres y hombres, sería necesario destacar que la Hostelería es el Sector pionero en la incorporación de una regulación específica en materia de Igualdad a la empresa, las medidas de paridad sólo serán obligatorias para las empresas de más de 250 empleados/as y serán de carácter voluntario y progresivo en el Sector de las empresas a través de la Negociación Colectiva.
- Real Decreto 1245/2008, de 18 de Julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio.
- Real Decreto 142/2002, de 1 de Febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 1700/2007, de 14 de Diciembre de 2007, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de trece cualificaciones profesionales de la familia profesional hostelería y turismo.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria. El Congreso de los Diputados, en su reunión del día 17 de septiembre de 1981, acordó un plan de medidas urgentes de defensa de la salud de los/las consumidores/as, entre las que se incluyen la *"refundición y actualización de todas las normas vigentes en materia de inspección y vigilancia de las actividades Alimentarias y de sanción de las infracciones"*. Al dar cumplimiento al mandato parlamentario, se actualizan una serie de normas y disposiciones en distintas materias, en las que confluyen la defensa de la salud pública, la protección de los intereses de los/las consumidores/as y las legítimas exigencias de la industria, el

comercio y los servicios. La nueva Normativa supone además una consideración de las actuales condiciones técnicas, económicas y sociales que rodean a los productos y servicios que se facilitan a los/las consumidores/as y usuarios/as y que exigen una clara delimitación de obligaciones y responsabilidades para evitar indefensiones individuales o colectivas ante el fraude, la adulteración, el abuso o la negligencia.

- Real Decreto legislativo 1/2007, de 16 de noviembre: por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.
- Texto Refundido del III Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de la Hostelería (III ALEH) Derivado de su naturaleza de Acuerdo Marco, el III ALEH procura establecer la estructura de la Negociación Colectiva del Sector, procediendo a reservar materias al ámbito sectorial estatal, que no podrán ser negociadas, ni objeto de regulación, en otros ámbitos o unidades de negociación; previendo a su vez que los Convenios Colectivos Sectoriales de ámbito de Comunidad Autónoma o de ámbito provincial, podrán establecer las materias que puedan ser objeto de negociación en otras unidades de contratación colectiva, inferiores o de empresa.

### **Normativa Autonómica**

- Ley 7/2001 de 22 de junio de Turismo, que tiene como objeto, la ordenación del Sector Turístico en el Principado de Asturias y establecimiento de los principios básicos de la planificación, promoción y fomento del Turismo en la Comunidad Autónoma.
- Ley del Principado de Asturias 11/2002, de 2 de diciembre, de los Consumidores y Usuarios: El Principado de Asturias, cuyo Estatuto de Autonomía fue aprobado por la Ley Orgánica 7/1981, de 30 de diciembre, asumió, en virtud de su reforma, que se produjo por la Ley Orgánica 1/1994, de 24 de marzo, la competencia correspondiente a desarrollo Legislativo y ejecución en materia de defensa del consumidor ampliándose su esfera de actuación, meramente ejecutiva, con anterioridad a la misma. El ejercicio de esta competencia exige la elaboración de un marco jurídico al máximo nivel normativo de la Comunidad Autónoma que desarrolle el mandato constitucional dirigido a los poderes públicos y que sistematice los mecanismos e instrumentos de defensa del consumidor en el Principado de Asturias.

La necesidad de una Norma Autonómica de Rango Legal se evidencia, asimismo, dadas las modificaciones que el régimen jurídico general de protección a los/las consumidores/as y usuarios/as ha experimentado desde la promulgación de la Ley 16/1984, de 19 de

julio, general para la defensa de los/las consumidores/as y usuarios/as y la ingente producción normativa tanto a nivel estatal como comunitario. Igualmente, es necesaria esta Ley para posibilitar la adaptación normativa de defensa del consumidor al marco jurídico organizativo autonómico, estableciendo el marco legal de actuación de órganos autonómicos en materia de consumo, una regulación específica en procedimiento sancionador que se adapta a la Normativa de la Comunidad Autónoma, así como la regulación de las medidas administrativas que pueden adoptar las administraciones públicas del Principado de Asturias con competencia en esta materia.

La Ley ha puesto un especial énfasis en el derecho a la protección frente a riesgos que puedan afectar a la salud y seguridad, incluyendo dicho derecho como el primero a tutelar, y extendiendo la protección a Riesgos Medioambientales. Asimismo, se establece una especial protección de los/las consumidores/as en relación con productos o servicios de uso o consumo común, ordinario o generalizado, bienes de primera necesidad y servicios esenciales para la Comunidad. También merece destacarse, por su carácter novedoso en relación con la Normativa general, la protección prioritaria de determinados colectivos.

- Decreto 8/2002, de 24 de enero, por el que se regulan los programas de Formación en higiene de los alimentos en empresas del Sector Alimentario. Se aplica a todas las empresas del Sector Alimentario domiciliadas en Asturias y al colectivo de manipuladores de alimentos que en ellas trabajan, que han de poseer una Formación adecuada en higiene y seguridad de los alimentos, aspectos de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor. La Formación Continua es responsabilidad de los/las empresarios/as.
- Decreto 85/1984 de 14 junio, por el que se aprueba el reglamento de Manipuladores de Alimentos. *“Se considera Manipulador de Alimentos a toda persona que en el ejercicio de su actividad laboral tenga contacto directa o indirectamente, con productos Alimentarios destinados al consumo humano, pudiendo contaminarlos, y siempre que esta contaminación pueda tener una implicación sanitaria por no ser sometidos dichos productos a un tratamiento posterior que garantice su inocuidad”*. Deberán poseer el carnet, mantener un escrupuloso aseo personal, utilizar indumentaria distinta de la de calle para la realización de su trabajo, lavarse bien las manos, evitar comer, estornudar o toser cuando se estén manipulando los alimentos, evitar actividades que puedan contaminar alimentos, aislar posibles heridas, suspender la actividad como manipulador si se sufre algún tipo de enfermedad transmisible.

- Decreto 78/2004, de 8 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de establecimientos hoteleros. Donde se hace una clasificación: Define lo que son este tipo de establecimientos, los clasifica en dos grupos, señalando las categorías que corresponden a cada uno de ellos y establece, finalmente, la especialización que pueden obtener los del grupo primero, así como sus derechos y obligaciones.
- Decreto 32/2003, de 30 de abril, de ordenación de la actividad de restauración. Realiza una clasificación de dicha actividad en diferentes categorías: restaurantes, cafeterías y bares, cafés y similares, las sidrerías irían dentro de la primera o la última categoría, y un listado de requisitos técnicos y de procedimientos para su creación.
- Decreto 60/1986, de 30 de Abril, sobre ordenación de los apartamentos turísticos, modificado por decreto 85/1995, de 12 de mayo, por el que se regula el régimen de precios en los diversos establecimientos de alojamiento turístico y Hostelería. en el que se regulan los precios de los establecimientos Hosteleros de hospedaje y, así como su publicidad y la facturación de los mismos.
- Decreto 35/2003, de 30 de abril, por el que se regula el Registro de Empresas y Actividades Turísticas del Principado de Asturias. Que tiene por objeto regular la organización y funcionamiento del Registro de Empresas y Actividades Turísticas del Principado de Asturias, en desarrollo de lo dispuesto en el artículo 26 de la Ley 7/2001, de 22 de junio, de Turismo. Las Empresas y Actividades Turísticas reglamentadas que estarán obligadas a inscribirse en el Registro son las siguientes: De alojamiento Turístico, de restauración, de intermediación, de Turismo activo, todas las que otras que presten servicios Turísticos y que reglamentariamente se clasifiquen como tales.
- Real Decreto 3484/2000, de 26 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas: concreto dentro de la Industria Alimentaria. Este anexo tiene como objetivo recopilar de forma estructurada las principales disposiciones verticales españolas en temas de seguridad e higiene Alimentaria. No obstante, también se incluirán los Reglamentos de la UE que, como se ha visto anteriormente, son directamente aplicables a todos los estados miembros de la UE sin necesidad de una norma Nacional de desarrollo, así como las Directivas Comunitarias vinculantes en el plazo de transposición. Para facilitar su consulta, estas disposiciones están agrupadas en los siguientes sectores:

- Alimentos estimulantes y derivados
  - Azúcares y derivados
  - Bebidas
  - Complementos alimenticios
  - Condimentos y especias
  - Dietéticos
  - Frutas, verduras y derivados
  - Grasas comestibles
  - Harinas y derivados
  - Productos de Origen animal
  - Otros productos
- Resolución de 10 de octubre de 2005, de la Consejería de Cultura, Comunicación Social y Turismo, que modifica la Resolución de 14 de octubre de 2002, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, por la que se aprueba el Reglamento de uso de la marca "Mesas de Asturias. Excelencia Gastronómica". Esta resolución consiste en fijar los establecimientos que conseguirán la marca "Mesas de Asturias. Excelencia Gastronómica". Éstos serán los establecimientos de restauración que cumplan con las siguientes condiciones: las sidrerías que estén clasificadas como restaurantes, han de tener una antigüedad mínima de 4 años de experiencia gastronómica, una carta que contenga el 50% de platos con denominación regional y, al menos, 20% de los ingredientes empleados habrán de ser productos asturianos, que la capacidad del restaurante no supere las 100 plazas, en el caso de las sidrerías 120 plazas, y por último, que el local destinado a restauración, cuando esté inserto en un complejo Hostalero, no puede compartir instalaciones, y deberá tener un nombre específico diferente al del complejo en el que se integra, con publicidad diferenciada y con carta propia.
  - Convenio Colectivo Hostelería y Similares, que sufrió una "Revisión salarial para el año 2007".
  - Decreto 75/2002, de 6 de junio, por el que se aprueba la utilización de la marca "Mesas de Asturias. Excelencia gastronómica": responde a esa necesidad de potenciar la calidad de los establecimientos de restauración del Principado de Asturias, facilitando al sector turístico un marco normativo apropiado para prestigiar el producto amparado y concediendo a los consumidores una mayor y mejor información sobre la calidad de los establecimientos que se ofertan bajo la marca.
  - Resolución 14 de octubre de 2002 de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo por la que se aprueba el Reglamento del uso de la marca "Mesas de Asturias, excelencia gastronómica".

## II. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Las alergias e intolerancias alimenticias, en la mayoría de los casos, condicionan para siempre la vida de las personas y de sus familias, ya que se ven obligadas, no sólo a variar su dieta diaria en el hogar y a eliminar estos ingredientes, sino también a prestar suma atención a los alimentos/comidas que les pueden servir, al protocolo realizado para ello, para evitar la contaminación de “sanos alimentos”, así como a los establecimientos en los que pueden consumir por ser “aptos” para este colectivo cada día más numeroso.

El enfoque que merecen las alergias e intolerancias alimentarias tiene que ser muy diverso pues, por un lado, tiene que ser médico, pero este no es el único enfoque, pues la gastronomía es una herramienta que debe orientarse a proporcionar a las personas con problemas alimentarios alternativas válidas para su alimentación fuera de su entorno cotidiano, no representando estas alternativas una “rebaja” ni en la variedad, ni en la calidad de la comida.

En este sentido, en los restaurantes de alta gastronomía se suele preguntar a los clientes que efectúan su reserva si padecen alguna alergia o intolerancia alimentaria, empleando la información que obtienen para elaborar menús igualmente variados y atractivos que los del resto de comensales.

De ello se deriva que para poder responder a las necesidades de este colectivo y, con ello, dar cabida a este colectivo dentro del Turismo gastronómico asturiano, tan sólo es necesario que los profesionales posean ciertos conocimientos adquiridos a través de la Formación Continua (los cuales se desarrollan en apartados posteriores), así como la voluntad de aplicarlos.

### 2.1 DEFINICIÓN Y CONCEPTOS CLAVE

Los términos alergia e intolerancia alimentaria son erróneamente utilizados como sinónimos, por ello es importante conocer en qué consiste cada una de ellas.

#### ¿En qué consiste la alergia alimentaria?

Según el Consejo Europeo de Información sobre Alimentación (EUFIC), la alergia alimentaria es una reacción adversa del sistema inmunológico de una persona por una forma específica de intolerancia a un alimento o a uno de sus componentes. Un alérgeno (proteína del alimento causante, que en la mayoría de la gente no produce reacciones adversas) provoca una serie de reacciones en cadena en el sistema inmunológico, entre ellas la producción de anticuerpos (una proteína que específicamente se une a otra proteína llamada antígeno para neutralizarla y eliminarla del cuerpo).

Los principales síntomas de las reacciones alérgicas a los alimentos son cuatro:

- Respiratorios: Moqueo o congestión nasal, estornudos, asma, tos, sibilancia y trastornos respiratorios.
- Cutáneos: Inflamación de labios, boca, lengua, cara y/o la garganta, urticaria, erupciones o enrojecimiento y picazón.
- Gastrointestinales: Dolor abdominal, diarrea, náuseas, vómitos y cólicos.
- Sistémicos: Shock anafiláctico.

### **¿En qué consiste la intolerancia alimentaria?**

Para el Consejo Europeo de Información sobre Alimentación (EUFIC), la intolerancia alimentaria puede presentarse con una sintomatología parecida a la de una alergia, sin embargo, en este caso, el sistema inmunológico no interviene del mismo modo en las reacciones que se producen. Concretamente, la intolerancia alimentaria se ocasiona cuando nuestro organismo es incapaz de digerir correctamente un alimento o alguno de sus componentes, siendo las dos causas más comunes, la intolerancia al gluten y la intolerancia a la lactosa, con una presencia más acusada de la primera de estas.

Para prevenir una intolerancia alimentaria la solución es limitar el consumo de este alimento.

Por ello, al trasladar estas necesidades a la gastronomía asturiana, es muy importante que los perfiles profesionales que están directamente relacionados con la restauración, estén cualificados para conocer estos ingredientes perjudiciales y sus derivados, así como para poder sustituirlos por otros sin perjuicio de la variedad y calidad de la comida ofrecida.

### **¿Cómo sabe si se padece una alergia o una intolerancia alimentaria?**

Para conocer si se parece una alergia o intolerancia alimentaria, deben realizarse pruebas de diagnóstico para su determinación. Según Christine Perry, estas pruebas son las siguientes:

- Prueba de escarificación: Extractos de los antígenos alimentarios sospechosos se colocan en la piel pinchando o raspando la zona para que penetre la sustancia. Un resultado "positivo" (un abultamiento) prueba que las células inmunes de la piel están reaccionando al antígeno.

- Prueba de inmuno-análisis de radioalergoadsorción (RAST) y prueba de inmuno-análisis de enzima fluorescente (FEIA): Estas pruebas sanguíneas indican la presencia de IgE, el anticuerpo más activo en las reacciones de hipersensibilidad alimentaria. Las pruebas ayudan a identificar qué alimentos evitar al cotejar antígenos alimentarios específicos y anticuerpos IgE.
- Dietas basadas en la eliminación de alimentos: Consiste en suprimir el alimento o la combinación de alimentos que están bajo sospecha durante un periodo anterior a la provocación alimentaria. Si desaparecen los síntomas durante este periodo de tiempo, se vuelven a añadir a la dieta los alimentos eliminados, en pequeña cantidades que se incrementan gradualmente hasta que se logra alcanzar un consumo normal.
- Prueba de provocación: Se alimenta a la persona en cuestión con las comidas sospechosas, bajo condiciones cuidadosamente controladas, anotando cualquier reacción.

### **Principales reacciones adversas**

La importancia de las alergias e intolerancias alimentarias radica en la peligrosidad de las reacciones adversas a esos alimentos, pues siempre repercuten un daño para la salud.

Estas reacciones adversas engloban una gran cantidad de manifestaciones clínicas que se pueden agrupar en los siguientes tipos:

- Manifestaciones de hipersensibilidad inmediata: La hipersensibilidad alimentaria es desencadenada por los alérgenos, que reaccionan con el sistema inmune; muchos de ellos pueden estar presentes en un mismo alimento. Un mismo alimento no desencadena siempre la misma sintomatología, ya que depende de otros factores como la edad del paciente, cantidad y calidad del alimento, enfermedades asociadas, etc. la reacción que provoque.

- Manifestaciones digestivas: La llegada del alimento al nivel del estómago y del intestino puede dar lugar a la aparición de náuseas, vómitos, dolor abdominal, flatulencias y diarreas. La estomatitis y la faringoestomatitis suelen deberse al contacto inmediato del alimento con la cavidad bucal, siendo fácil su identificación. Se manifiesta con la aparición de enrojecimiento, edema y tumefacción, con sensación de picor, quemazón o escozor. La halitosis también puede llegar a ser una manifestación de alergia alimentaria, principalmente a las proteínas de la leche de vaca.
- Manifestaciones cutáneas: La urticaria y/o angiodema son las manifestaciones extradigestivas más frecuentes de la alergia alimentaria (suelen aparecer, aproximadamente, en el 85% de las reacciones<sup>1</sup>). En la mayor parte de los casos, se trata de episodios pasajeros o agudos, siendo muy variables en su extensión o intensidad. La urticaria y el angioedema son las reacciones inmediatas más comunes, típicamente dentro de un lapso de minutos (a veces segundos) después de la ingestión del alimento. El angioedema afecta a la piel y a los tejidos mucosos del rostro, de los labios y de la garganta, laringe, extremidades y de los genitales.

Por otro lado, la urticaria de contacto se manifiesta como una lesión en forma de habón y eritema a los 15 – 30 minutos del contacto de los alimentos con la piel sana. Por su lado, la dermatitis atópica se involucra con la alergia alimentaria en el 30% de los niños y en el 20% de los adultos que la presentan.

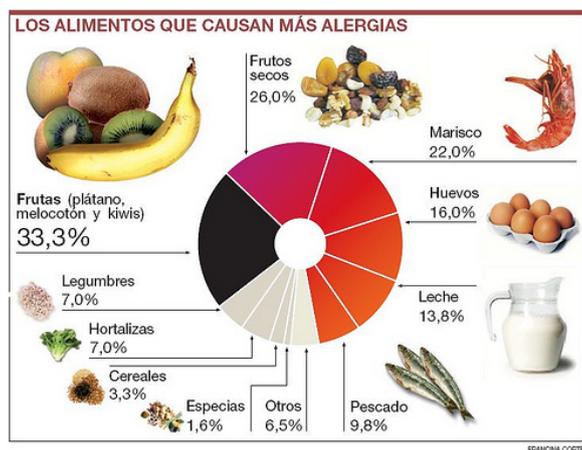
- Manifestaciones respiratorias: La incidencia de asma bronquial y rinitis es muy baja, afectando sólo al 1% de los adultos.
- Anafilaxia: No es una reacción exclusiva de las alergias alimentarias. Se trata de una reacción inmunológica, generalizada del organismo, de mucha gravedad, (potencialmente mortal) producida por el contacto con un alérgeno con el que anteriormente ya se había tenido contacto. Se inicia de forma inmediata, aproximadamente al minuto de la ingesta, con la aparición de una urticaria generalizada, angioedema, edema de labios y faringe, disnea, cianosis, descenso de la tensión arterial y pérdida de conciencia o incluso la muerte. Los alimentos implicados con mayor frecuencia en este tipo de reacción son: frutos secos, huevos, pescados y crustáceos.

---

<sup>1</sup> Valero Santiago, A.L. y Serrano Reyes, C (2004): Alergia Alimentaria. Artículo de la revista Actividad dietética nº21.

## Alimentos que causan alergias alimentarias

Existen una gran cantidad de alimentos que pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias, por lo que resulta difícil poder identificarlos. No obstante, algunos alimentos están más implicados en estas reacciones, siendo éstos:



Fuente: [www.eladerezo.com](http://www.eladerezo.com)

- Alergia a la proteína de la leche de vaca: La alergia a la proteína de la leche de vaca es más común en bebés y niños, especialmente cuando hay antecedentes familiares de Alergia. Se da entre un 0,5 y un 4% de los bebés y su prevalencia disminuye con la edad. Los síntomas más comunes son los vómitos y la diarrea, aunque las reacciones adversas pueden variar de una persona a otra. Afortunadamente, las reacciones a la proteína de la leche vaca generalmente remiten pronto y la incidencia en niños de más edad y en adultos es mucho menor. Cuando se confirma un diagnóstico de alergia a la proteína de la leche, es importante asegurarse de que se mantiene una dieta equilibrada y saludable, especialmente durante el crecimiento y desarrollo de los niños.
- Cacahuets y frutos secos: La alergia a los frutos secos se considera una afección importante, ya que comienza a una edad temprana, dura toda la vida y puede ser fatal. Los cacahuets y los frutos secos como las almendras, las castañas, las avellanas y las nueces pueden provocar síntomas, incluso aunque el contacto haya sido mínimo, con la piel intacta o por inhalación. La alergia leve a los frutos secos se puede limitar a una erupción, náuseas, dolor de cabeza y a la inflamación de la lengua y los labios, mientras que la alergia grave a los frutos secos y a los cacahuets puede provocar un shock anafiláctico. Debido a la posible gravedad de los síntomas de la reacción alérgica a los frutos secos, aquellas personas que sufren dichas reacciones deberán evitar cualquier contacto con los

mismos y llevar adrenalina en todo momento (para contrarrestar reacciones alérgicas graves).

- Otros alérgenos alimentarios comunes: Otros alimentos que están más o menos asociados con las reacciones alérgicas son las frutas, las legumbres (incluida la soja), los huevos, los crustáceos (cangrejo, langosta, cigala y langostino), el pescado y las verduras, las semillas de sésamo, de girasol, de algodón, de amapola y la semilla de mostaza. La capacidad alérgica de algunos alérgenos alimenticios desaparece cuando se cocinan o se procesan, ya que se desnaturalizan las proteínas. Las técnicas de procesamiento más modernas, como los tratamientos de alta presión para alimentos, la fermentación y los tratamientos enzimáticos, pueden ayudar a reducir la capacidad alergénica de algunas proteínas alimenticias. También se pueden eliminar los alérgenos de los aceites mediante el refinado.

### **Causas más comunes de las Intolerancias Alimentarias**

Las dos causas más comunes de las intolerancias alimentarias son la lactosa y el gluten.

- Intolerancia a la lactosa: La lactosa es el azúcar que se encuentra en la leche. Normalmente, la enzima lactasa, que está presente en el intestino delgado, descompone la lactosa en azúcares más simples, para que puedan ser absorbidos por el torrente sanguíneo. Cuando la actividad de la enzima es demasiado baja, la lactosa no se puede digerir, y pasa al intestino grueso, donde es fermentada por las bacterias de la flora intestinal.
- Intolerancia al gluten: La intolerancia al gluten es un trastorno intestinal que se da cuando el cuerpo no puede tolerar el gluten (proteína que se encuentra en el trigo, el centeno, la cebada y la avena). La prevalencia de esta afección, también llamada enfermedad celíaca o enteropatía inducida por el gluten, está infravalorada.

De este modo, la enfermedad celíaca es una intolerancia permanente que se puede diagnosticar a cualquier edad. Si el enfermo consume alimentos que contienen gluten, la mucosa del intestino delgado queda dañada, y tiene menos capacidad para absorber nutrientes esenciales como las grasas, las proteínas, los carbohidratos, los minerales y las vitaminas. Actualmente, la única forma de ayudar a los pacientes celíacos es proporcionarles una dieta sin gluten.

Todos estos alimentos mencionados (tanto los que producen alergias, como los que producen intolerancias), son muy utilizados en la gastronomía asturiana. Por ello, es necesario que los profesionales hosteleros conozcan los ingredientes que perjudican a este colectivo, posean los conocimientos para poder sustituirlos por otros de similares características pero sin ser dañinos para estas personas, así como que conozcan los riesgos que puede suponer la ingesta de estos alimentos.

Para lograr estos objetivos, se precisa de una formación adecuada y específica dirigida a aportar a los profesionales que están en contacto con el cliente y el servicio a éstos, los conocimientos necesarios para identificar alimentos, encontrar alternativas gastronómicas aptas, informar sobre la elaboración de los platos, actuar ante reacciones adversas a alimentos que puedan suceder en el establecimiento, etc.

## **2.2 CONTEXTO ACTUAL**

De este modo, en la actualidad, las alergias e intolerancias alimentarias constituyen un problema de salud pública y un motivo de preocupación.

Esto es debido, en primer lugar, al modo en el que afecta a la calidad de vida de los individuos que la padecen, a las reacciones adversas producidas por la ingesta de estos alimentos, llegando incluso a ocasionar la muerte, así como por el aumento del número de personas afectadas que se observa en los últimos años, y se espera que irá en aumento, tal como apunta la Asociación Española de Dietistas – Nutricionistas (AEDN), pronosticando que las alergias aumentarán hasta tener una presencia en la sociedad del 50% en las próximas dos décadas, estando diagnosticados actualmente el 25% de la población española.

Entre otros, algunos de los motivos destacados por los expertos reunidos en el IV Congreso de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas, celebrado en el Palacio Euskalduna de Bilbao del 1 al 4 de Octubre de 2008, que han provocado y provocarán este aumento de la población alérgica, son:

- o Nuevos alimentos, la mayor oferta de productos.
- o Aparición de nuevos alérgenos.
- o Sensibilizaciones cruzadas entre alimentos y alérgenos no alimentarios.
- o Emigración, inmigración y adopción de dietas y productos importados.

## Cifras nacionales de población con alergias e intolerancias

Así mismo, actualmente las alergias alimentarias están causadas por multitud de alimentos/ingredientes. Por ejemplo, y según cuenta un estudio de la Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex, la alergia a la proteína de la leche de vaca durante el primer año de vida se encuentra entre el 0,36% y 1,95%, teniendo datos similares la alergia al huevo.

En lo que respecta a la alergia a las legumbres en la población infantil española con alergia esta sustancia, la lenteja es la hortaliza que causa más alergia (78%), seguida por los garbanzos (72%) y los cacahuets (33%). Las frutas, sobre todo las rosáceas, afectan a un 1,83% de esta población. En el caso de los frutos secos, las cifras varían en función de la edad y la zona geográfica en la que se hayan.

Como puede apreciarse en la tabla adjunta a continuación, el tramo de edad en el que las alergias se presentan con más asiduidad es en los menores de 4 años. A medida que aumenta la edad, disminuye la presencia de alergias.

ALERGIAS MÁS FRECUENTES EN ESPAÑA SEGÚN TRAMO DE EDAD (%)				
	Menores de 4 años	5-9 años	10-14 años	14 años y más
Leche de vaca	33	11	-	6
Huevos	30	7	12	-
Pescados	14	18	-	8
Legumbres	5-7	-	-	-
Frutas	-	29	31	27
Frutos secos	-	32	31	19
Marisco	-	-	-	10
Cereales	-	-	-	7

(- no se dispone de datos al respecto).

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología clínica, 2004.

Por otro lado, como muestra un informe realizado por Manuel Martín Esteban y publicado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, 2008, de una muestra de 1.011 pacientes alérgicos alimentarios menores de 15 años, se encuentra que el 56% de los pacientes estudiados padece alergia al huevo, el 36% a los lácteos, el 19% a los frutos secos, el 9% a las

legumbres, el 9% a las hortalizas, el 18% a las frutas, el 14 % a los pescados y el 8% a los mariscos. Igualmente, se observó la prevalencia de alergias en adultos a frutas, sobre todo kiwi, plátano y melón, que obtuvieron un 70%, los cacahuets con un 20% y por último el marisco con un 14%.

En el caso de las intolerancias a alimentos, la prevalencia española de la enfermedad celíaca, es de 1 celíaco por cada 100 nacidos vivos, según datos de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España. En el caso de la intolerancia a la lactosa la cifra alcanza al 21% de la población masculina española y al 79% de la femenina.

### **Cifras de población con alergias e intolerancias en el Principado de Asturias**

Concretamente en el Principado de Asturias, existen en la actualidad unas 1.200 personas diagnosticadas de intolerancia al gluten, aunque se calcula que la cifra real puede superar las 3.000. Todos ellos deben realizar una dieta estricta sin gluten durante toda su vida pero, por lo demás, pueden y quieren ser tratados con total naturalidad. La Asociación Celíaca del Principado de Asturias (ACEPA), cuenta aproximadamente con 850 socios y trata de divulgar la enfermedad que hasta hace relativamente poco era desconocida, y siendo éste el principal problema que tiene esta enfermedad pese a ser muy común, como explica la ex secretaria de la Asociación Celíaca del Principado de Asturias, Elena Sánchez. En la Federación Española de Asociaciones suman unos 30.000 asociados, pero la cifra real podría duplicarse fácilmente. Cabe destacar que no solamente ha aumentado el número de casos, sino también, como se refleja en los resultados de un estudio realizado por Johns Hopkins Children's Center (EE.UU.), en severidad y persistencia.

Alrededor de 170 alimentos, son los que han sido documentados científicamente como causantes de las reacciones alérgicas, incluyendo los llamados "grandes ocho": leche, huevos, legumbres, nueces de árboles, cacahuets, crustáceos, pescados y moluscos; responsables del 90% de las Alergias alimenticias, y los llamados "segundos ocho", que incluye el sésamo, semillas de girasol, semillas de algodón, semillas de amapola, frijoles, guisantes, lentejas. Los resultados de este largo análisis, realizado por Dra. Leila Burin, constatan que las alergias alimentarias a estos alimentos, quizás las más comunes, se alargan durante toda la escuela e incluso unos años más, un pronóstico peor que el que se podría haber realizado hace 20 años. Estas Alergias no sólo son más numerosas, sino más impredecibles y duraderas; algunas no se superan o bien tardan demasiado tiempo en hacerlo, debido en gran medida, según dichos resultados, a que cuanto más anticuerpos producidos en respuesta a los alérgenos, más persistente es la alergia y menos susceptible de superarla a corto plazo.

A este aspecto, se le suma, en cuarto lugar, la aparición de nuevas alergias "raras", por ejemplo, alergia al tomate y a la lechuga, como indica la

coordinadora de la Unidad de Alergias y Asma del Hospital Casa de Salud de Valencia, Valentina Gutiérrez. Esto se debe a la mayor oferta de productos, la aparición de nuevos alérgenos y las sensibilizaciones cruzadas entre alimentos y alérgenos no alimentarios.

Las personas alérgicas son una minoría, pero la mayoría, saben lo que pueden comer, y se están al cuidado de su salud, el problema y riesgo aparecen en el servicio de comidas fuera de casa. En una encuesta realizada en 2004 por la Asociación Española de Alérgicos a los Alimentos (AEPNAA); de trescientos alérgicos a los alimentos a los que se les preguntó si habían estado hospitalizados por este tema, y, en caso afirmativo, si habían tenido problemas con la alimentación dentro del hospital, de esos trescientos, 180 habían estado hospitalizados, 125 comentaron que no habían tenido problema pero un 55% contestó que sí.

Este problema puede llegar a límites insospechados: tener que llevar su propia comida a los comedores escolares, ingresos hospitalarios provocados generalmente por las crisis asmáticas que padecen, intoxicaciones en restaurantes, etc. En estos datos se puede apreciar la falta de concienciación social por parte de todos los colectivos, que a través de la información y formación de los profesionales se podría evitar, y sobre todo, en el caso de la hostelería. Ya que, como se refleja anteriormente, es en las comidas fuera del hogar, donde se producen estas intoxicaciones.

A pesar de esta realidad, en el Principado de Asturias ya se están tomando algunas medidas de actuación al respecto, incluyendo en determinados hoteles, restaurantes e incluso en comedores escolares, menús para personas con Intolerancias o Alergias Alimentarias.

Como apuntaba el "Comercio Digital", del 20 de octubre de 2008, una empresa concesionaria, Cook, del servicio de comedores escolares en Avilés, prepara a los alumnos de los centros menús especiales concebidos para personas con intolerancia al huevo, al pescado, a la lactosa o el gluten. Ya que si la alimentación debe ser sana, variada y cuidada, en caso de tener una enfermedad por intolerancia a alguna sustancia, las medidas de precaución deben ser extremas.

Así mismo, Ribadesella, se ha convertido, por excelencia, en un destino turístico oficial para celíacos, contando con 40 establecimientos que ofrecen menús especiales sin gluten. Dichas empresas tendrán pegatinas identificativas del proyecto «Ribadesella celíacos», un adhesivo que muestra una espiga de trigo tachada y que informa a los celíacos de que en el establecimiento podrán comer o comprar cualquier producto alimenticio. Iniciativa llevada a cabo por la Asociación Celíaca del Principado de Asturias, Concejalía de Turismo y Consumo. Así mismo existen en el Principado una serie de Hoteles, Restaurantes, Casas de Aldea, Paradores Nacionales y

Albergues Juveniles que cuentan con menús asesorados por la Asociación Celíaca del Principado de Asturias.

### **2.3 MARCO NORMATIVO**

Las alergias, en la actualidad, no están reguladas como tal, por lo que la oferta gastronómica de establecimientos públicos no está obligada a cubrir por ley las necesidades alimentarias de personas alérgicas e intolerantes a diversos alimentos adecuadamente. La normativa vigente hace referencia a las diferentes cuestiones entorno a la manipulación, preparación y conservación de los alimentos.

Los fabricantes y responsables de la alimentación fuera de casa, tienen que utilizar buenos criterios a la hora de seleccionar como ingredientes los principales alérgenos graves, avisar sobre la presencia o posible presencia de dichos alérgenos en los productos y evitar la contaminación adventicia de los alimentos, con alérgenos que estén presentes en otros productos. Se deben tomar precauciones para evitar el contacto de las materias durante el almacenamiento, manipulación y procesamiento de las mismas, cuando se utilizan equipos de producción compartidos.

Estos temas se pueden solucionar si se siguen las Normas de Correcta Fabricación (Good Manufacturing Practices, GMP), que incluyen la implementación de los sistemas de Análisis de Riesgos y Punto de Control Crítico (Hazard Análisis y Critical Control Point, HACCP), que implican una estrecha cooperación con los proveedores de materias primas y otros puntos de la cadena de abastecimiento de alimentos. El desarrollo adecuado de fórmulas y controles asegura que el producto alimenticio preparado contiene sólo los ingredientes que se especifican en sus formulaciones.

La Comisión del Codex Alimentarius, la Comisión de la Unión Europea y otros organismos internacionales están estableciendo los criterios científicos para seleccionar qué alimentos alergénicos deben etiquetarse. Se han considerado como alérgenos graves: Los cacahuetes, los frutos secos, los crustáceos, el pescado, la soja, la leche de vaca, los huevos, el trigo y el sésamo.

De este modo, La Comisión del Codex Alimentario, creada en 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas, reglamentos y códigos alimentarios, para proteger la salud de los consumidores, asegurar prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales desarrolla dos normas principales:

- Norma de Codex stan 118 de 1979 relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten. En la que se habla de los alimentos que están exentos de gluten así

como de los alimentos procesados de forma especial para reducir el contenido de gluten a un nivel comprendido entre 29 y 100 mg/kg.

- Normativa codex stan 85 sobre el etiquetado.
- Sistema de peligros y puntos críticos de control HACCP y directrices para su aplicación: Es una propuesta de la comisión del Codex Alimentario, para elevar el nivel de inocuidad de los alimentos basándose en la necesidad de que las empresas alimentarias tengan conocimiento y competencias específicas en el control de puntos críticos, pudiendo describir el producto detalladamente, así como el uso al que va a destinarse. Habrán de enumerarse los posibles riesgos relacionados con cada fase realizándose un análisis de peligros y un estudio de las medidas para controlar los peligros identificados, para poder prever los riesgos de cada fase desde la producción primaria, la elaboración, la fabricación y la distribución hasta el consumo.

Por su parte, las autoridades de la Unión Europea en respuesta a las constantes peticiones por parte de los consumidores de que se facilite mejor información en los productos que se adquieren, ha dictado una propuesta de enmienda de la Directiva 2007/68//CE de la Comisión de la Unión Europea, de 27 de noviembre de 2007, que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, la "norma del 25%", relativa a determinados ingredientes alimentarios, estableciendo una lista de ingredientes alimentarios que pueden causar reacciones adversas a personas sensibles que deberán aparecer en el etiquetado de alimentos.

Con esta enmienda se pretende asegurar que haya una mejor información sobre los contenidos de los productos alimenticios, para que los consumidores con alergias sean capaces de identificar los ingredientes alergénicos que puedan estar presentes en los mismos.

El 16 de diciembre de 2008, la Comisión Europea aprobó un reglamento que establece la información que debe figurar en la composición y el etiquetado de los alimentos para ser considerados sin gluten y, por tanto, aptos para el consumo de las personas con intolerancia a esta sustancia. Este reglamento estableció distintas categorías: Los alimentos sin gluten, aquellos cuyo contenido en gluten es inferior a 20 mg/kg y los alimentos con muy bajo contenido en gluten, aquellos cuyo contenido en gluten sea inferior a 100 mg/kg.

Así mismo, los alimentos de consumo ordinario sólo podrán lucir en su etiquetado la declaración "sin gluten", cuando garanticen una presencia de esta sustancia inferior a 20 mg/kg. Al igual que los alimentos dietéticos que no estén específicamente destinados a la población celiaca, sólo podrán llevar en su etiquetado la indicación sin gluten, cuando aseguren un contenido inferior a los 20 mg/kg.

Al mejorar el etiquetado el modo de vida de los celíacos se hace más sencilla, ya que se evitan problemas de salud e incluso podrán consumir alimentos que no están dirigidos exclusivamente hacia ellos por no contener gluten.

Este reglamento, además, recoge la necesidad de que cada estado miembro a nivel nacional lleve a cabo campañas informativas para garantizar un uso adecuado de los productos destinados a los celíacos.

No obstante, En esta línea de trabajo, también se encuentra el Plan de Apoyo a las Personas con Intolerancia al Gluten, consiste en un protocolo de detección precoz de la celiaquía, que incluye un decálogo para detectar la enfermedad, así como la elaboración de un mapa epidemiológico de esta patología en España.

Por último es importante resaltar la actuación de algunos fabricantes de productos alimenticios, los cuales, de forma voluntaria declaran la mayoría de los alérgenos graves en las listas de ingredientes, incluso aunque estén presentes en muy bajas cantidades. Además, los productores de alimentos utilizan etiquetas, como las que indican 'puede contener', en productos en los que adviertamente puede haber pequeñas cantidades de posibles alérgenos.

#### **2.4 MEDIDAS Y PROPUESTAS PARA PREVENIR REACCIONES ADVERSAS A DETERMINADOS ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS**

Todavía no se ha descubierto el tratamiento capaz de sanar de forma permanente las alergias a los alimentos. Si el diagnóstico es afirmativo, sólo existe una solución eficaz, renunciar al alimento en cuestión. Por lo tanto, los restaurantes y otros lugares públicos de comidas, suponen un ambiente de alto riesgo para estas personas alérgicas a alimentos.

Es por ello, que el conocimiento y la formación en esta cuestión, es esencial para que el colectivo de alérgicos de Asturias, puedan disfrutar de una oferta gastronómica completa, equilibrada, amplia y, sobre todo, segura.

De este modo, en Hostelería, el tratamiento de estos ingredientes y alimentos, va desde los cocineros/as y demás personas relacionados con la preparación del plato (pinches, ayudantes de cocina, jefe/a de cocina...) hasta las personas encargadas de servirlos; los camareros/as de mesa y bar, jefes de sala, etc. Para cuidar tanto la gastronomía ofrecida como el servicio al cliente, es necesario que se respeten y realicen las siguientes medidas:

- Una oferta formativa donde se enseñen los tipos de Alergias Alimentarias existentes y cómo tratarlas. De todos modos, en un ámbito global y general, debe formarse al Sector en protocolo y

gestión de la información en sectores ocupacionales tan complicados como este, donde la información es vital para la salud de los demás.

- Conocimiento de los ingredientes perjudiciales y en consecuencia, utilización de productos alternativos que procuren una dieta rica y equilibrada, en consonancia con el resto de platos del establecimiento.
- Manifestar alimentos perjudiciales en función de evitar, cuando sea posible, la inclusión innecesaria de ingredientes alérgenos.
- Una carta detallada con los ingredientes que componen cada plato.
- Menús especiales para el colectivo de intolerantes y alérgicos alimentarios, o en ausencia de estos, elaborar un listado de alimentos sustitutivos inocuos para ellos.
- Un personal capacitado para informar acerca de la composición de los platos. La persona afectada cuando acude a un lugar a comer debe aclarar la gravedad de su Alergia y, si no queda satisfecho con las explicaciones proporcionadas por el trabajador, debe insistir en hablar con el jefe de cocina. Si, pese a ello, permanece con dudas, la mejor estrategia es no ordenar el plato en cuestión.
- Prevenir la contaminación cruzada potencial, en la línea de elaboración, así como, en la conservación y almacenamiento, de alimentos y platos.
- Prevención de contaminación en el servicio en mesa.
- Todo el personal vinculado con la comida, debe de poder acceder con facilidad a la plantilla de los menús especiales ofrecidos.
- Controlar la producción de los platos y los procedimientos de limpieza, con la finalidad de prevenir el contacto cruzado de productos por alérgenos ajenos. De este modo, se entrena a todos en un entendimiento completo de las medidas necesarias y las razones para llevarlo a cabo.
- Disponer de útiles de trabajo exclusivos para los menús especiales, y en caso de que su demanda no sea alta, como se ha comentado anteriormente, llevar a cabo procedimientos de limpieza adecuados
- El personal de los establecimientos debe conocer los riesgos que puedan desencadenar determinadas situaciones.

- Igualmente, deben tener conocimientos para actuar en caso de reacción ante una ingestión de alimentos perjudiciales en su local.
- Disponer en los establecimientos de botiquines anticrisis con adrenalina, para actuar en caso de reacción alérgica.
- Disponer de teléfonos de emergencias sanitarias.

Como se comprueba con estas propuestas y medidas, para las personas con alergias e intolerancias alimentarias, comer en restaurantes se hace muy difícil y, en algunos casos, imposible, siendo con frecuencia, necesario reducir este tipo de salidas. Por ello, los cambios sociales y la incursión y aumento de nuevos hábitos de vida de la sociedad suelen ser obstáculos para este colectivo de personas, pues las posibilidades que tienen para degustar alimentos fuera de su entorno doméstico son muy limitadas.

De este modo, se hace esencial una Oferta Formativa adecuada y dirigida a eliminar o paliar estas barreras que impiden el acceso a la oferta gastronómica de este colectivo con dificultades alimentarias.

### **III. FORMACIÓN EN EL SECTOR HOSTELERO**

Expertos en Formación Continua del sector hostelero, consideran que la captación profesional y la satisfacción del personal son esenciales para una gestión orientada al cliente y a la calidad del servicio. Es imprescindible destacar la idea de que la profesión en el sector hostelero debe tener un componente vocacional y que son necesarias las reformas en los sistemas formativos para evitar duplicidades y lograr la máxima efectividad en la preparación de los futuros profesionales. Del mismo modo, también es primordial la formación para los empresarios/as y personal directivo de este sector. De esta manera, la formación debe orientarse hacia la calidad como elemento diferenciador, jugando la adecuación de la Formación Profesional un papel esencial en este proceso.

En esta misma línea, el Presidente de la "British Hospitality Association", haciendo un análisis de la situación actual del sector y de la formación, explica que, en este sector, los cambios se producen muy rápidamente y las empresas están constantemente expuestas a estas fluctuaciones. De este modo, se plantea una estrategia para lograr empresas rentables y de calidad, donde la clave es la formación del personal. Por lo tanto, la capacitación debe orientarse hacia tres objetivos:

- "La calidad de los servicios ofrecidos a los clientes,
- El crecimiento de la eficiencia y la productividad para el beneficio de la empresa,
- El progreso y prosperidad de los empleados".

En consecuencia, estos aspectos conducen a que se identifique a la Formación Continua como la piedra angular de la adecuación, viabilidad y futuro del sector Hostelería. Para llevar a cabo esta premisa, se hace necesaria la existencia de un Plan de Viabilidad de la Calidad, que pasa por una estrategia que se corresponde con la respuesta a las necesidades de los clientes, y las aspiraciones de los empleados y empresarios involucrados en la renovación formativa.

Los distintos tipos de Acciones Formativas a las que pueden acceder los trabajadores/as, se clasifican en:

- Cursos de especialización-reciclaje: Se trata de cursos específicos que permiten a los trabajadores/as formarse en un área concreta o que tienen como finalidad el desarrollo de unas competencias profesionales determinadas. Se incluyen dentro de este apartado los seminarios, paneles de experto y cursos de hasta 85 horas (cursos para el manejo de aplicaciones informáticas, desarrollo de habilidades directivas, etc.)
- Cursos técnico-profesionales: Se trata de cursos que capacitan para el desempeño de una profesión.

- Expertos: Son cursos dirigidos a formar a nivel superior a los trabajadores/as en una materia concreta, desarrollando de forma paralela las destrezas, conocimientos y actitudes específicas para el dominio de un área de conocimiento concreta.
- Máster: Son acciones formativas de postgrado dirigidas a titulados universitarios que desean especializarse o adquirir competencias práctico-profesionales en una rama de conocimiento. Los Máster son impartidos por universidades y por escuelas de negocios, si bien, son las segundas las que suelen ofrecer a las empresas la posibilidad de formarse como Máster de forma bonificada y, por tanto, a coste 0.
- Formación in Company: Acciones Formativas hechas a medida de cada empresa, atendiendo a sus necesidades específicas y que suelen impartirse en las propias empresas, con la consiguiente ventaja y ahorro económico y organizacional que ello supone, y buscando que los conocimientos adquiridos resulten fácilmente aplicables en el puesto de trabajo.
- Proyectos de Formación e-Learning a medida: La Formación a Distancia y la Formación on-line están experimentando un crecimiento vertiginoso en materia de Formación Continua, ya que permiten a los trabajadores/as poder recibir una formación de calidad de forma flexible, sin necesidad de abandonar su puesto de trabajo y pudiendo planificar su propio ritmo de aprendizaje.

Dichas Acciones Formativas pueden planificarse de forma individualizada, analizando las necesidades o demandas específicas de un trabajador/a, o de forma global, a partir de la elaboración de un Plan de Formación en el que se plasman las necesidades globales de la empresa y de cada uno de sus departamentos.

### **3.1 BENEFICIOS DE LA FORMACIÓN CONTINUA**

Para llevar a cabo un análisis real de las necesidades de los trabajadores/as del sector Hostelería, primero es necesario valorar cuáles son los beneficios que la Formación Continua aporta a la estructura ocupacional del mismo y analizar cuáles son las carencias formativas actuales del sector.

Mediante la puesta en marcha de la Formación Continua para los trabajadores/as, se obtiene:

- Una mejora de las competencias de los trabajadores/as: La Formación Continua permite el desarrollo de todas y cada una de las competencias profesionales que se entienden necesarias para desempeñar de forma óptima cualquier puesto de trabajo.
- La formación permite una adaptación a la legislación vigente: A través de la Formación Continua bonificada, las empresas pueden adaptarse a las distintas exigencias legislativas en materia de formación en

prevención de riesgos laborales, protección de datos, igualdad de género, normativas alimentarias, etc. formando a sus trabajadores/as y beneficiándose económicamente del sistema de bonificaciones cofinanciado por el Fondo Social Europeo.

- Facilita la adaptación de los trabajadores/as a los cambios tecnológicos: La Formación Continua para empresas permite a las distintas organizaciones que sus empleados/as se adapten de forma rápida y efectiva a las nuevas necesidades tecnológicas del mercado laboral. A través de este sistema, las empresas pueden formar a sus trabajadores/as en el manejo de nuevas máquinas, de distintos mecanismos que incrementan el rendimiento laboral de los mismos, etc.
- La Formación Continua es una herramienta para la motivación de los trabajadores/as: Las empresas pueden utilizar la Formación Continua para incentivar y motivar a aquellos trabajadores/as con alto rendimiento, facilitándoles el acceso a formación que pueda resultar de su interés, o que les vaya a permitir acceder a un mejor puesto de trabajo dentro de la organización.
- La formación de los trabajadores/as es un recurso para las empresas que apuestan por procesos de promoción interna, así como por la movilidad y sistemas de rotación de los trabajadores/as en distintos puestos de trabajo. Los departamentos de Recursos Humanos pueden beneficiarse de las ventajas de la Formación Continua diseñando planes de formación que permitan a los trabajadores/as adquirir competencias profesionales que le van a permitir promocionar dentro de su organización hacia puestos de mayor relevancia o reconocimiento, o bien, formarse para sustituir las bajas o acumulaciones de trabajo en distintos puestos, fomentando en todo caso una mayor versatilidad de los empleados/as.
- Beneficios Fiscales: Las empresas beneficiarias de Formación Continua bonificada para trabajadores/as tienen ventajas fiscales en el Impuesto de Sociedades o en la Declaración de la Renta (en el caso de autónomos), que suponen una deducción directa del 5-10 % del importe de la formación.
- Planes de formación a medida: Las empresas que lo deseen pueden beneficiarse de la realización de un plan de formación a medida a coste 0, ya que algunas de las más importantes consultoras de formación están comenzando a ofrecer un servicio de valor añadido que pasa por la evaluación de las necesidades formativas de cada una de las empresas, el diseño y planificación de un programa específico de formación para los trabajadores/as, la impartición y la evaluación

del impacto de dicha formación, todo ello, complementado con programas de post-formación.

### **3.2 ANÁLISIS DE LA OFERTA FORMATIVA DEL SECTOR HOSTELERÍA EN ASTURIAS**

La Hostelería es la pieza base de la economía en Asturias. Es tal la importancia actual de este sector en Asturias, que en los últimos cuatro años ha aumentado de forma considerable, el número de estudiantes en esta disciplina, hasta el punto de que las Universidades públicas más importantes han incorporado a sus planes de estudio la Diplomatura de Turismo.

Actualmente, existe una oferta formativa amplia y de gran calidad, lo que hace indispensable que el futuro estudiante dedique unas horas a informarse de los centros, Universidades, asignaturas, etc., que mejor formación le ofrezca, tanto desde el punto de vista teórico como práctico.

Según el Estudio sobre las Ocupaciones del Sector de la Hostelería en el Principado de Asturias, editado por la Consejería de Industria y Empleo y el Servicio Público de Empleo, publicado en diciembre de 2006, la oferta de Formación Profesional del Principado en Hostelería y Turismo 2005 -2006 se estructuró en las siguientes especialidades:

- **Especialidades de Grado Superior:**
  - Alojamiento
  - Restauración
  
- **Especialidades de Grado Medio:**
  - Cocina
  - Servicios de Restaurante y Bar
  
- **Programas de Garantía Social:**
  - Ayudante de Cocina
  - Ayudante de Restaurante y Bar

De este modo, el total de alumnos en el curso 2005-2006 en la actividad de Hostelería y Turismo fue de 221 alumnos/as en Ciclo de Grado Superior y 291 en Ciclo de Grado Medio, de los cuales el 37% eran varones y el 63% mujeres. En lo referente a los Programas de Garantía Social, del total de alumnos/as que recibieron formación, el 46% fueron varones y el 54% mujeres.

Por otro lado, el citado Estudio recoge los datos más importantes relativos a la Formación Profesional Continua dirigidas a trabajadores/as de pequeñas y medianas empresas o autónomos. Estas acciones formativas se enmarcan

dentro del Fondo Social Europeo (FSE) y la Fundación para la Formación Continua (FORCEM).

En el marco de dicha oferta de Formación Continua, se incluían en el año 2005-2006 las siguientes acciones en el Principado de Asturias:

- ⇒ 970 acciones formativas dentro de la convocatoria del FORCEM y de la convocatoria del FSE para asalariados/as.
- ⇒ 30 acciones formativas dirigidas a trabajadores/as autónomos.
- ⇒ 32 acciones formativas para trabajadores/as de empresas de Economía Social.

Dentro de tipo de acciones formativas, la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo formó en el año 2007 a 929 trabajadores/as del sector Hostelería en el Principado de Asturias, de ellos 403 eran trabajadores/as cualificados y 363 no cualificados.

<b>EMPRESAS Y PARTICIPANTES EN ACCIONES DE FORMACIÓN CONTINUA EN EL SECTOR HOSTELERÍA</b>		
<b>ESTRATO ASALARIADOS</b>	<b>EMPRESAS FORMADORAS</b>	<b>PARTICIPANTES FORMADOS</b>
DE 1 A 5	125	142
DE 6 A 9	60	90
DE 10 A 49	99	421
DE 50 A 99	9	124
DE 100 A 249	4	152
MÁS DE 250	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>298</b>	<b>929</b>

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Fundación Tripartita para la Formación en el empleo. Año 2007

<b>CATEGORÍA PROFESIONAL DE LOS TRABAJADORES/AS PARTICIPANTES EN ACCIONES DE FORMACIÓN CONTINUA</b>	
<b>CATEGORÍA PROFESIONAL</b>	<b>NÚMERO DE PARTICIPANTES</b>
DIRECTIVOS	18
MANDOS INTERMEDIOS	7
TÉCNICOS	72
TRABAJADORES/AS CUALIFICADOS	403
TRABAJADORES/AS NO CUALIFICADOS	363
<b>TOTAL</b>	<b>863</b>

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Fundación Tripartita para la Formación en el empleo. Año 2007

Entre las distintas acciones de Formación Continua, en el curso 2005-2006, destacan las siguientes especialidades:

- ⇒ Buffet
- ⇒ Cocinero
- ⇒ Monitor de Turismo Activo
- ⇒ Cafés e Infusiones
- ⇒ Camarero
- ⇒ Sumiller
- ⇒ Restauración
- ⇒ Mantenimiento de Hoteles

### **Oferta Formativa relativa a alergias e intolerancias alimentarias:**

Cabe destacar, entre todas estas materias, las que incluyen en su oferta formativa asignaturas relacionadas con las alergias e intolerancias. Es el caso del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico de Cocina y Gastronomía, regulado por la Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, en el cual se incluyen las siguientes materias relativas al tema de alergias e intolerancias alimentarias:

- ⇒ Dentro del Modulo Profesional 0045: Ofertas gastronómicas, se imparten contenidos sobre la interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, dentro de éstos se analiza la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- ⇒ En el Modulo Profesional 0026: Procesos básicos de pastelería y repostería, se ofrecen contenidos sobre Productos alternativos para celíacos, alérgicos, intolerantes y otros.
- ⇒ Incluido en el Modulo Profesional 0048: Productos culinarios se desarrolla la materia de Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas, abarcando los siguientes contenidos:
  - Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias
  - Dietas tipo. Descripción y caracterización
  - Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas
  - Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas siguiendo los procedimientos establecidos. Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

En el caso del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Título de Técnico Superior en Restauración, regulado por el Real Decreto 142/1994, de 4 de febrero las materias que se imparten relacionadas con el tema de alergias e intolerancias alimentarias son las siguientes:

- ⇒ En el Modulo Profesional 1: Procesos de cocina, incluido en los contenidos de Dietética y nutrición, se hayan las siguientes acciones formativas:
  - Principios inmediatos.
  - Caracterización nutricional de las materias primas.
  - Clasificación de las dietas. Tipos de necesidades nutricionales.
  - Aplicación de la dietética a las elaboraciones culinarias. Resultados.

En lo referente a la Formación Continua no se han encontrado cursos relativos a la materia de alergias o intolerancias, si bien, la Asociación de Celiacos del Principado de Asturias forma a los empresarios/as y trabajadores/as interesados en adaptar su oferta gastronómica a las personas que padecen intolerancia al gluten, destacando su participación en el Plan de Ribadesella sobre alergias e intolerancias alimentarias.

### **3.3 DIFICULTADES EN EL ACCESO A LA FORMACIÓN CONTINUA DE LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR HOSTELERO ASTURIANO**

Según el Libro Blanco de los Recursos Humanos del Turismo en España, presentado en el XII Congreso Nacional de Hostelería celebrado en Asturias, en abril del 2008, las empresas, y en especial las Pymes se nutren de trabajadores/as con niveles de cualificación mínimos o inexistentes, además al tratarse de un sector sujeto a la estacionalidad, -según datos del Servicio Público de Empleo Estatal INEM, en 2005 la tasa de temporalidad del sector Hostelería en Asturias alcanzaba el 92,04%, por encima de la media española, siendo ésta del 89,04%- los contratos son de corta duración, lo que no les permite el acceso a la oferta formativa, manteniéndose en el tiempo los bajos niveles de profesionalización y cualificación.

En este mismo sentido, el Estudio sobre las Ocupaciones del sector Hostelería en el Principado de Asturias, elaborado por el Servicio Publico de Empleo y la Consejería de Industria y Empleo enumera las causas principales que originan las necesidades de formación:

- ⇒ “La elevada rotación del personal contratado
- ⇒ La insuficiente formación de base del personal más joven
- ⇒ Necesidades de crecimiento de la plantilla en temporada alta
- ⇒ Innovación tecnológica y los cambios en las competencias claves
- ⇒ La evolución en los servicios ofertados por las empresas”.

### 3.4 PRINCIPALES CARENCIAS FORMATIVAS

Los nuevos hábitos de ocio y consumo requieren una mejor formación de los profesionales del sector Hostelería, como manifiesta el Libro Blanco de los Recursos Humanos del Turismo en España. Pese a que la experiencia profesional está aún, mejor considerada que la formación general, esta percepción es cada día más débil y, en la actualidad, prima la promoción de procesos innovadores, con la “creación de negocios basados en la diferenciación y en nuevos atributos de valor añadido”, estas nuevas empresas buscan, de este modo, la adaptación a las nuevas demandas de la población.

Este mismo Estudio reconoce las carencias formativas de los trabajadores/as del sector hostelero. Dichas carencias vienen motivadas por varios factores, entre los que destaca la valoración negativa de las profesiones relacionadas con el sector. Así, se perciben las profesiones relacionadas con el sector hostelero como de “inferior nivel social”.

Además, el fenómeno de la inmigración ha acentuado estas carencias formativas, este proceso migratorio ha proporcionado mano de obra abundante en el sector Hostelería, pero si bien suele estar escasamente cualificada.

Por lo tanto, para responder a estas nuevas demandas y hábitos de ocio y consumo, los trabajadores/as del sector hostelero requieren un alto nivel de conocimiento y una mayor profesionalización y especialización de los servicios ofertados.

Este nuevo reto implica para los trabajadores/as del sector las siguientes necesidades formativas:

- Deben conocer los diversos elementos necesarios para la realización del servicio, así como, las características principales de la clientela.
- Resolución de problemas y conocimiento del protocolo a seguir en determinadas actividades.
- Aspectos relativos a idiomas, nuevas tecnologías y aspectos comerciales.

Ante estas carencias formativas, es importante desarrollar Planes de Formación y asesoramiento, principalmente dirigidos a pequeñas y medianas empresas, de manera que se afronten las demandas de la población y se adapten a los nuevos hábitos de ocio y consumo, así como a las necesidades específicas de determinados colectivos. Para afrontar estas carencias el Libro Blanco de los Recursos Humanos del Turismo en España propone la realización de cursos a través de los centros educativos y escuelas de negocio, con programas de buenas prácticas y ejemplos de modelos ya existentes, tanto a nivel nacional como internacional.

### 3.5 PROPUESTAS FORMATIVAS

Para hacer frente a las nuevas necesidades formativas de los trabajadores/as del sector Hostelería, las empresas deben analizar cuales son las nuevas demandas de la población y adaptar los conocimientos de sus trabajadores/as para, de este modo, cubrir dichas demandas con calidad y profesionalización.

Pese a que la oferta formativa se ha visto fuertemente incrementada en los últimos años, principalmente por el desarrollo de Planes y acuerdos estatales de Formación Continua, parece necesario reestructurar dicha formación, de manera que se adapte a los nuevos hábitos de ocio y consumo, a las demandas específicas de determinados colectivos, (vegetarianos, personas que padecen alergias e intolerancias alimentarias...), etc.

En esta misma línea se encaminan las conclusiones alcanzadas en el XII Congreso Nacional de Hostelería celebrado en Asturias en 2008: "La Hostelería en España tiene ante sí nuevos retos derivados de los cambios sociológicos y hábitos de vida de nuestra sociedad. La importancia creciente de los hogares unipersonales, la incorporación de la mujer al mundo laboral, la concienciación por los hábitos de vida saludables y la inmigración, suponen aspectos que transformarán gran parte de la actividad empresarial en los próximos años".

De esta manera, las conclusiones exponen la importancia de la gestión de los recursos humanos, buscando la excelencia en la calidad a través de la Formación Continua de los trabajadores/as y empresarios/as, consiguiendo la profesionalización y dignificación del sector.

En este sentido, la Consejería de Industria y Empleo en su estudio sobre las Ocupaciones del sector Hostelería en el Principado de Asturias, prioriza las siguientes acciones formativas básicas:

- ⇒ Dirección de empresa familiar (debido al elevado número de pequeñas empresas de carácter familiar).
- ⇒ Recepción de empresas
- ⇒ Atención telefónica y atención al cliente
- ⇒ Puesta a punto de barra y sala
- ⇒ Operaciones de bar y restaurante
- ⇒ Camarero/a de piso
- ⇒ Cocina básica

Por otro lado, divide las necesidades formativas en cuatro áreas fundamentales, que componen cualquier servicio hostelero, destacando las acciones formativas más importantes a desarrollar entre los trabajadores/as del sector según el área a la que pertenezcan:

⇒ **Área de Gestión**

- Aplicaciones de Nuevas Tecnologías en la gestión hostelera: ofimática aplicada a empresas de hostelería, Internet y correo electrónico, programa de gestión especializados....
- Gestión de Recursos Humanos en Hostelería: dirección de equipos, prevención de riesgos laborales, gestión de personal...
- Administración de Empresas en Hostelería: planes de gestión contable, legislación fiscal de pequeñas y medianas empresas...
- Gestión Comercial: marketing, fidelización de clientes, técnicas de planificación comercial
- Idiomas: Inglés a nivel avanzado, otros idiomas....
- Planes de Calidad: indicadores de calidad, gestión de calidad en las empresas de hostelería

⇒ **Área de Cocina:**

- Técnicas Especializadas de cocina: cocina al vacío, postres, pinchos y tapas, elaboración de platos típicos, cocina regional, nuevas tendencias en cocina, manipulación de alimentos, higiene alimentaria, nutrición y dietética....

⇒ **Área de Restaurante:**

- Gestión de banquetes, organización de servicios especiales, servicio de vinos, sumiller, manipulación de alimentos...

⇒ **Otros servicios:**

- Relaciones públicas y protocolo, organización de eventos, animación turística, turismo activo, corte de jamón....

A su vez, dicho estudio recoge las características básicas que deben ofrecer los cursos para adecuarse a las demandas y necesidades de trabajadores/as y empresarios/as del sector. De esta forma, destacan la necesidad de estructurar los cursos en básicos (para todos/as los profesionales del sector hostelero) y especializados (según la rama o actividad que realicen), la duración media debe ser de 20 o 40 horas, principalmente debido al poco tiempo disponible de los profesionales del sector, deben desarrollarse en periodos de menor actividad empresarial y adaptados a cada subsector de actividad.

**Propuestas formativas para adecuarse a las demandas de las personas que padecen alergias e intolerancias alimentarias.**

Como se ha indicado en líneas anteriores, en la actualidad la formación relativa al tema de alergias e intolerancias alimentarias se trasmite a través de los estudios de Técnico de Grado Superior o de Grado Medio. Si bien,

muchos de los trabajadores/as del sector no posee dicha titulación, por lo que no han recibido información específica sobre las necesidades de los colectivos que padecen algún tipo de alergia o intolerancia.

Por otro lado, las distintas asociaciones de personas que sufren problemas de alergias o intolerancias demandan poder encontrar entre las ofertas gastronómicas menús adaptados a sus necesidades. alguna de estas asociaciones ofrece charlas informativas a empresarios/as y trabajadores/as, con la finalidad de que se adapten a un protocolo establecido para adecuar sus servicios a personas con intolerancias.

Debido a que el número de personas con algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria está aumentando en toda la población, se plantea necesario la inclusión de acciones formativas relativas al conocimiento de las alergias e intolerancias, en los Planes de Formación Continua.

Este tipo de formación estaría destinada a todos los profesionales del sector, vinculados con la preparación de comidas, al servicio y conservación de ésta, a los que se dedican a la preparación de platos precocinados y comidas colectivas, a restaurantes, comedores, y hospitales... etc. De este modo, se plantean las siguientes propuestas formativas:

- ⇒ Formación sobre los tipos de alergias e intolerancias alimentarias existentes y los nutrientes que las causan.
- ⇒ Formación sobre Protocolo de Actuación: protocolo de actuación en el servicio de mesa y cocina.
- ⇒ Formación en preparación de menús y dietas especiales para personas que presenten alguna alergia o intolerancia alimentaria.
- ⇒ Formación en la manipulación de alimentos perjudiciales y peligros de contaminación en cocina.
- ⇒ Formación en alimentos sustitutivos a los perjudiciales, conocimiento de los productos aptos para todos los consumidores.
- ⇒ Importancia de las alergias/intolerancias alimentarias: reacciones más frecuentes, como evitarlas y como actuar ante una reacción alérgica. En caso de reacción por ingestión de alimentos perjudiciales, Arantza Vega, coordinadora científica del Proyecto FAR (Formación Alergológica para Restaurantes), afirmó que incluso, los restaurantes deberían tener un botiquín con adrenalina inyectable para tratar Alergias Alimentarias.
- ⇒ Contaminación cruzada: cómo se produce, métodos para evitarla, contaminación cruzada en mesa, atención a clientes con intolerancias y alergias alimentarias.