

NUEVAS PERSPECTIVAS PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



**BUSINESS
SOLUTIONS**

INFORME FINAL DE RESULTADOS



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo

el FSE invierte en tu futuro



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	3
RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN RECOPIADA A TRAVÉS DE LA CONSULTA DE FUENTES SECUNDARIAS	5
RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN RECOGIDA A TRAVÉS DE ENTREVISTA A INFORMANTES CLAVE	44
RESULTADOS DEL SONDEO TELEFÓNICO A ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS ASTURIANOS	63
RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN RECOGIDA A TRAVÉS DE LA ORGANIZACIÓN DE UN GRUPO DE DISCUSIÓN	182

INTRODUCCIÓN

Una vez finalizada la recogida de información y datos para el desarrollo de la investigación titulada **"Nuevas perspectivas para el Turismo Gastronómico: Alergias e intolerancias"**, en la que ARI Business Solutions colabora en su desarrollo con la Federación de Comercio, Hostelería y Turismo de CC.OO. del Principado de Asturias (FECOHT Asturias), entidad beneficiaria de esta ayuda que concede la Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias, aprobada en el marco de las Acciones Complementarias y de Acompañamiento a la Formación 2008, en este informe se presenta una integración de todos los resultados obtenidos tras analizar la información recabada.

La finalidad última de este estudio ha sido conocer e identificar las necesidades de formación del personal ocupado en el sector hostelero, vinculadas con los nuevos hábitos de ocio y consumo y, fundamentalmente, con las demandas y necesidades del colectivo de personas con alergias e intolerancias alimentarias.

El desarrollo de esta investigación ha perseguido el logro de los siguientes objetivos:

- Identificar las demandas de servicios derivadas de las nuevas pautas en alimentación, así como las provenientes del colectivo de personas con intolerancias y alergias alimentarias, en relación con la gastronomía ofrecida por hoteles, restaurantes, camping y comedores colectivos y provisión de comidas preparadas.
- Analizar la adecuación de la oferta hostelera y gastronómica asturiana a las nuevas pautas de alimentación, así como a las necesidades del colectivo de personas con alergias e intolerancias alimentarias.
- Obtener información acerca del impacto que tienen las nuevas perspectivas de Turismo gastronómico en la estructura ocupacional del sector Hostelería.
- Descripción de los diferentes subsistemas de Formación Profesional (reglada, ocupacional y continua) existente en el Principado de Asturias, así como la posterior clasificación de esta oferta formativa ofrecida actualmente para la población ocupada del sector Hostelería asturiano.
- Detectar las necesidades de formación existentes para el sector hostelero, así como la previsión de la aparición de estas necesidades a corto y medio plazo, derivadas de los cambios en la alimentación.
- Diseñar una oferta formativa que cualifique a la población ocupada en el Sector Hostelería en la atención a las nuevas necesidades derivadas de los cambios en alimentación, así como de las intolerancias o alergias

alimentarias, como estrategia para mejorar la calidad de vida de este colectivo y favorecer su integración sociolaboral.

- Mejorar la cualificación profesional de la población ocupada en el Sector Hostelería para fortalecer su contribución a la mejora de la calidad de vida del colectivo de personas con intolerancias y alergias alimentarias en el Principado, a través de la formación para la adquisición de competencias orientadas a cubrir de manera eficiente las demandas y necesidades específicas de este colectivo.

Con la finalidad de alcanzar los objetivos anteriormente mencionados, el trabajo de campo se ha desarrollado siguiendo una secuencia de técnicas de investigación insertas en un marco metodológico preestablecido, combinando métodos de investigación cualitativos (entrevistas personales a informantes clave, celebración de un grupo de discusión) y cuantitativos (entrevista telefónica), permitiendo la obtención de fuentes primarias suficientemente amplia y variada, como para posibilitar el análisis de la oferta gastronómica ofrecida en el Principado de Asturias, conocer las necesidades/demandas del colectivo de personas con intolerancias y alergias alimentarias, así como identificarlas necesidades de cualificación del personal ocupado en el Sector a este respecto. Esta información se ha completado con la procedente de la consulta de fuentes secundarias durante la fase bibliográfica y documental (ver descripción ampliada en Informe Metodológico).

A continuación, se exponen los resultados del análisis de la información recabada a través de cada una de las técnicas de investigación aplicadas. En cada caso, la información ha sido estructurada en los siguientes bloques temáticos:

- Descripción de la situación actual del sector hostelero asturiano.
- Identificación de necesidades y demandas del colectivo de personas con alergias e intolerancias alimentarias.
- Detección de necesidades formativas de los/as trabajadores/as del sector Hostelería en Asturias en materia de alergias e intolerancias alimentarias, así como propuesta formativa para paliar dichas carencias.

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.

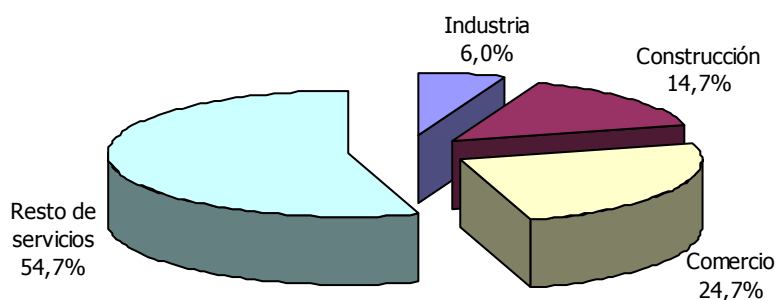
Al realizar una comparación con las cifras nacionales, se observa que el tejido empresarial asturiano representa un 2,14%, de los más de 3 millones de empresas existentes en el territorio nacional.

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: Padrón Municipal de habitantes del 01/01/2008 (INE)

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.

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE EMPRESAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS EN HOSTELERÍA EN EL PERIODO 2001/2008					
Actividad económica	2001	2003	2005	2007	2008
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
55 Hostelería	8.486	8.535	8.797	8.919	8.825

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.

NÚMERO DE EMPRESAS POR ESTRATO DE ASALARIADOS EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS EN 2008									
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Total	ASALARIADOS							
		Sin asalariados	1 - 2	3 - 5	6 - 9	10 - 19	20 -49	50 - 99	100 ó más
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
55 Hostelería	8.825	3.588	3.203	1.296	527	144	50	8	9

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.

POBLACIÓN ACTIVA Y OCUPADA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS. 2008			
TRIMESTRES		PERSONAS ACTIVAS (MILES)	PERSONAS OCUPADAS (MILES)
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.

POBLACIÓN DESEMPLEADA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS. 2008			
TRIMESTRES		PERSONAS (MILES)	TASA DE PARO (%)
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.

POBLACIÓN OCUPADA EN EL SECTOR SERVICIOS EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS (MILES DE PERSONAS)			
	2006 (IV T)	2007 (IV T)	2008 (IV T)
SECTOR SERVICIOS	280,4	293,5	308,4
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

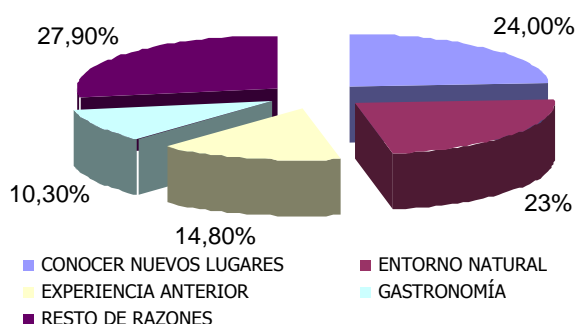
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Encuesta de la Población Activa, INE. 2008

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
Gastronomía	8,6
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 Hostelero, 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 angioedema son las manifestaciones extradigestivas más frecuentes de la alergia alimentaria (suelen aparecer, aproximadamente, en el 85% de las reacciones¹). 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.

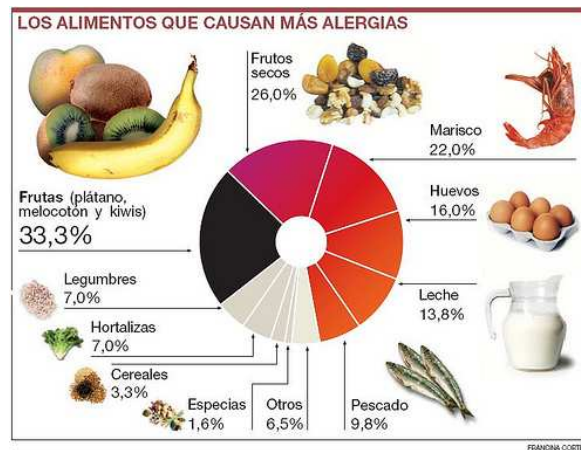
Por otro lado, la urticaria de contacto se manifiesta como una lesión en forma de habón y eritema a los 15 – 30 minutos del contacto de los alimentos con la piel sana. Por su lado, la dermatitis atópica se involucra con la alergia alimentaria en el 30% de los niños y en el 20% de los adultos que la presentan.

- 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.

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:

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



Fuente: 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:

- Nuevos alimentos, la mayor oferta de productos.
- Aparición de nuevos alérgenos.
- Sensibilizaciones cruzadas entre alimentos y alérgenos no alimentarios.
- 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 celíaca, 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 celiacía, 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 adventiciamente 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/as 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.

EMPRESAS Y PARTICIPANTES EN ACCIONES DE FORMACIÓN CONTINUA EN EL SECTOR HOSTELERÍA		
ESTRATO ASALARIADOS	EMPRESAS FORMADORAS	PARTICIPANTES FORMADOS
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
TOTAL	298	929

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

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

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 transmite 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. Algunas 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.

RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN RECOGIDA A TRAVÉS DE ENTREVISTA A INFORMANTES CLAVE

1. El Turismo gastronómico como elemento diferenciador en el Principado de Asturias

1.1 Importancia de la oferta gastronómica en la Hostelería asturiana

Prácticamente la totalidad de las personas entrevistadas manifiestan que la Gastronomía asturiana es un elemento factor de atracción turística determinante para el sector turístico de la región.

"Es un punto fuerte y apuesta clara, cada vez somos un referente mayor en España, somos una comunidad autónoma muy pequeña pero con un número muy importante en estrellas michelín con cocineros cualificados".
(Representante Administración Pública)

"Asturias tiene una riqueza gastronómica potencial y extraordinaria".
(Representante Organización profesional)

"La Gastronomía asturiana está muy valorada y es muy conocido el tipo de Gastronomía tradicional".
(Representante Organización empresarial)

"La Gastronomía es muy importante, tenemos una materia prima muy buena, profesionales buenos también".
(Representante Organización empresarial)

"En Asturias siempre se trató de destacar la Gastronomía como plato fuerte y como diferenciador de otro tipo de oferta turística".
(Representante Organización profesional)

"Siempre ha tenido fama Asturias, la comida es un valor que hay que explotar sin duda".
(Representante Organización profesional)

Según las personas entrevistadas, la riqueza de su Gastronomía se debe, entre otros factores, a la variedad de productos autóctonos típicos de la región.

"Pero aparte de considerarlo como bien turístico o algo así, la Gastronomía en Asturias tiene muchísimos aspectos, piensa que tiene mucho litoral y a poco espacio del litoral tenemos alta montaña, por lo tanto, la variedad de

productos que se pueden ofrecer es un abanico muy importante y amplio y las formas de prepararlo son muy variables".
(Representante Organización empresarial)

1.2 Cambios más relevantes en la oferta gastronómica

Para las personas entrevistadas, el cambio más relevante que se ha producido en la oferta gastronómica asturiana es la innovación en la cocina tradicional, fusionando platos tradicionales con ideas vanguardistas que incorpora nuevos ingredientes y sabores.

"Las innovaciones con la comida tradicional son interesantes".
(Representante Organización empresarial)

"De un tiempo acá, se han buscado restauradores un poco más jóvenes, la fusión entre la cocina tradicional con cosas más vanguardistas, nuevos sabores... creo que hay propuestas bastante interesantes".
(Representante Organización profesional)

Sin embargo, entre las opiniones de las personas entrevistadas sobresale la idea que dicha modernización supone descuidar la comida tradicional o autóctona del Principado.

"Se está modernizando bastante pero descuidando un poco lo clásico y lo autóctono".
(Representante Organización empresarial)

Pese a esta percepción, las personas entrevistadas resaltan que la existencia de una unión entre la cocina tradicional y moderna supone el cambio más destacable de la gastronomía asturiana en los últimos tiempos. Para algunas de ellas incluso vuelve a imponerse la cocina basada en productos asturianos con denominación de origen.

"En temas de representación, de utilizar ingredientes tradicionales pero evolucionados ... en ese aspecto sí creemos está evolucionando y además de continuo".
(Representante Organización empresarial)

"Se están produciendo cambios en línea con esa diversificación de los productos y nuevas líneas de cocina y de oferta gastronómica, se están introduciendo ... se están ofreciendo cada vez más ... lo que está cuajando más y teniendo más éxito es esa mezcla de comida tradicional, de productos tradicionales asturianos y de cocina de vanguardia".
(Representante Organización profesional)

"Hace un tiempo entró la nueva cocina y ahora creo que se vuelve a la cocina tradicional, basada en productos asturianos con denominación de origen"
(Representante Organización empresarial)

1.3 Adaptación de la oferta gastronómica a las demandas de la población afectada por alergias e intolerancias alimentarias

Si bien para la mayor parte de las personas entrevistadas, la gastronomía asturiana es un elemento muy relevante de la oferta hostelera asturiana, éstos reconocen la escasez de menús ofrecidos en restaurantes, hoteles, etc... adaptados a las demandas y necesidades específicas de personas que padecen alergias e intolerancias alimentarias.

"Cuando llegas a un restaurante y te encuentras que tienes 75 platos y de esos no puedes comer ninguno, excepto una ensalada de lechuga mísera, se pediría que los profesionales se dieran cuenta de que existen estas personas con problemas y (se pediría) luego que sus cartas se adaptasen a esos problemas".
(Representante Organización empresarial)

"No, para nada, ya no entramos en problemas como celíacos o así, sino simplemente una persona que no sea carnívora, que sea vegetariana, apenas tiene que comer excepto ensaladas de lechuga".
(Representante Organización empresarial)

"No veo en las cartas de los restaurantes un especial apoyo o iniciativas que vayan en la línea de ayudar a esta gente".
(Representante Administración Pública)

Estas carencias se producen según las personas entrevistadas como fruto del desconocimiento existente entre la población ocupada en el sector sobre dichas alergias e intolerancias a alimentos, así como de los métodos y medidas de precaución que deben adoptarse en el servicio a clientes con este tipo de enfermedades.

"La gente no sabe lo que es la enfermedad y, si la conoce de oídas, tampoco sabe exactamente en qué consiste, qué medidas tomar cuando va un celíaco a comer a un restaurante. Hay muy poca información. En la Escuela de Hostelería no hay ninguna información ni formación".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)

"En general no, aunque hay excepciones. Sí que de vez en cuando se ve en algún restaurante, sobre todo, menús para celíacos quizás por lo frecuente que es, pero no es lo habitual, y además suele ser solamente para ciertas enfermedades, como enfermedades celíacas y poco más, porque el resto de las alergias alimentarias que son menos frecuentes no".
(Representante Organización profesional)

Pese a esta desinformación, los/as expertos/as reconocen que el aumento de este tipo de demanda está planteando cambios en las propuestas gastronómicas, de manera que se prevé un aumento en la oferta de servicios en los próximos años.

"Se están planteando cambios, debido a la demanda de los consumidores que cada día demandan mayor oferta gastronómica, solicitan dieta vegetariana o solicitan dietas para intolerantes, pues se está planteando la innovación".
(Representante Organización profesional)

Aunque la mayoría de los informadores consideran escasa la oferta de servicios a personas con alergias e intolerancias alimentarias, representantes de organizaciones empresariales opinan que conociendo el problema del cliente pueden adaptar su oferta sin dificultad.

"Si tú sabes si ese cliente está condicionado por esos productos pues no tienes ningún problema".
(Representante Organización empresarial)

"Los hoteles estamos preparados en temas de intolerancia al gluten, de celíacos, de hipertensión".
(Representante Organización empresarial)

2. Principales demandas de colectivos con alergias e intolerancias alimentarias

Debido a la deficitaria adaptación de la oferta gastronómica asturiana a las necesidades de personas que sufren alergias e intolerancias alimentarias, estos colectivos encuentran importantes problemas y, en ocasiones, exposición a riesgos para su salud.

Es por ello que las principales demandas de este colectivo se centran en la seguridad y en la "accesibilidad", es decir, acceder a cualquier restaurante, hotel o establecimiento que ofrezca servicios de comidas en igualdad de condiciones que el resto de la población, y hacerlo con la seguridad de que no van a producirse problemas por alergia o intolerancia a alimentos.

"Asturias es una zona donde hay bastantes celíacos y que se encuentran con bastantes problemas por no tener esta oferta"
(Representante Organización profesional)

"Que la gente pueda tener confianza para ir a comer fuera, porque generalmente no se fían, prefieren comer en casa y no arriesgarse".
(Representante Organización Profesional)

"De la misma manera que un discapacitado con minusvalía quiere la misma accesibilidad pues supongo que las personas con intolerancias también quieren esa accesibilidad, pues no tienen por qué no ir a un restaurante donde puedan ofrecerle una gama de productos a la que pueda tener acceso".
(Representante Administración Pública)

Ante estas demandas, los diferentes colectivos organizados en favor de las personas con alergias e intolerancias alimentarias reivindican que los profesionales del sector dispongan de conocimientos sobre las enfermedades y adopten las medidas oportunas sin necesidad de explicación por parte del cliente.

"A la hora de salir a comer por ahí, por lo menos que la gente conozca lo que son estas enfermedades. Que no tengas que llegar a un restaurante y ponerte a explicar y que sepan controlar un poco esos temas".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)

"Hay sobre todo tres colectivos que cada vez están más organizados, padres de niños (yo hablo desde el punto de vista de la pediatría) que están más sensibilizados, más coordinados y que están trabajando en ese sentido, que son los padres de niños con enfermedad celíaca (con intolerancia al gluten), los padres de niños con alergia a las proteínas de la leche de vaca y los padres de niños diabéticos. Creo que la diabetes no es una alergia, pero podría incluirse dentro de los tres colectivos que más se están organizando y más están reclamando sus necesidades en la oferta gastronómica y hostelera".
(Representante Organización profesional)

2.1 Respuesta de la Hostelería asturiana a las demandas de estos colectivos

Las personas entrevistadas observan un aumento de servicios para las personas con alergias e intolerancias alimentarias, sin embargo esta respuesta es minoritaria y no cubre las demandas de estos colectivos.

"Dar ofertas a personas con problemas de intolerancias, son muchos los pacientes enfermos, celíacos (...) sería importante y el cliente lo agradecería bastante".
(Representante Organización profesional)

"La oferta es muy pequeña, si preguntas en algún sitio te dicen sí, sin gluten, te traen un poco de pan pero no se dan cuenta que con un paciente sin gluten tenemos que freír las patatas en otro sitio donde hemos hecho los calamares a la romana".
(Representante Organización profesional)

"Se ven en panaderías, heladerías, incluso en algunos restaurantes ecológicos también ofertan menús especiales para celíacos, o para otro tipo, pero son restaurantes muy determinados, no hay una oferta muy generalizada en este sector".

(Representante Organización empresarial)

"Una carta de un restaurante tendría que estar adaptada para gente que tenga esa dificultad".

(Representante Administración Pública)

Otros expertos en la materia opinan que para dar una respuesta fiable a las personas que padecen alergias e intolerancias alimentarias, los establecimientos deberían obtener un sello de calidad o certificado que los acredite, puesto que el riesgo para la salud es elevado ya que pequeñas cantidades de ciertos productos pueden producir graves síntomas en las personas que sufren alergias e intolerancias.

"Tener un sello de calidad o una cierta seguridad de que eso está controlado de alguna manera, no solamente es cuestión de elegir ciertos ingredientes, sino saber que se ha preparado en una sartén aparte que no se contamina con otros productos y sobre todo en estas alergias, que en pequeñas cantidades ya pueden ser y pueden producir reacciones".

(Representante Organización profesional)

Por su parte, el principal problema para no dar respuesta a las demandas de este segmento de población es la falta de rentabilidad que se obtiene al ofrecer este tipo de servicios, quizás por el alto precio que presentan algunos ingredientes destinados al colectivo de personas con alergias e intolerancias alimentarias.

"El tema del colectivo de personas con intolerancias creo que el empresario no lo ve rentable".

(Representante Organización empresarial)

3. El Sector de la Hostelería en el Principado de Asturias

3.1 Situación actual de la Hostelería en el Principado de Asturias

Entre todas las personas entrevistadas se han recogido alusiones a la grave crisis económica que se está viviendo actualmente a nivel internacional y los efectos que dicha crisis está teniendo para el sector Hostelería asturiano, como son el cierre de empresas hosteleras y el descenso de la productividad de las que permanecen activas

"Situación de crisis ... se están reduciendo los niveles de venta entre un 20% y un 30%, aunque todavía no va a conducir a una reducción del nivel del empleo".
(Representante Organización empresarial)

"Creo que la situación actual está un poco marcada por la crisis económica en la que estamos, con lo cual probablemente vaya a ocurrir como en otros sectores, que va a haber cierta selección de negocios que vayan a seguir y en cambio otros desaparezcan."
(Representante Organización profesional)

Así mismo, comentan el alto índice de intrusismo que se detecta en el sector, pues apuntan que la Hostelería se trata de un sector refugio para trabajadores/as de otros sectores de actividad, lo que conlleva inevitablemente la falta de cualificación y profesionalidad en el sector, pues se trata de personal que no posee ni formación ni experiencia para desempeñar adecuadamente las competencias de los puestos que ocupan.

"Hay gente que realmente se ha movido, ha mantenido clientes y existe gente que ha estado un poco a la expectativa o a instancia de que el Principado, o la Mancomunidad, o el Ayuntamiento, los haya promocionado ... pongo la mano y lo que me caiga bienvenido sea. Hay gente que son auténticos profesionales y que por lo tanto les va bien la acción de negocio que están realizando, tienen imaginación, una proyección de futuro, y hay otra gente que simplemente dice: tengo que estar aquí unos años y a ver lo que pasa y si no la alquilo o veo que no tengo gente, pues bajo los precios y eso ya se está dando. Puede ser preocupante porque cada año crecen en un número importante los establecimientos, quizás haya que poner, no un tope, pero sí que los negocios que se meten en el turístico, que se les vea una profesionalidad".
(Representante Organización empresarial)

"Creo que el profesional que trabaja en la Hostelería tiene escasa formación por no decir ninguna...".
(Representante Organización profesional)

"La falta de cualificación del personal ... es un poco el sector refugio, el que no sabe qué hacer se mete a hostelero...".
(Representante Administración Pública)

Por otro lado, esta situación del sector hostelero asturiano también viene marcada para algunas personas entrevistadas por la escasa implantación en estos establecimientos de las Nuevas Tecnologías. Esta falta de interés podría estar determinada por la falta tanto de información respecto a su aplicación, beneficios, etc., así como debido a las carencias formativas que poseen con respecto a estas tecnologías.

"En el sector hostelero hay falta de incorporación a los mercados de las Nuevas Tecnologías, no se entra bien en Internet, el fomento de mercado no está bien informado ni formado en ello, ni en productos innovadores, sólo lo están en aquellos que tengan que ver con reducción de costes. En el hostelero es donde más se nota la falta de iniciativa por las Nuevas Tecnologías".
(Representante Organización empresarial)

3.2 Principales cambios producidos en el sector hostelero

De manera general, los cambios recientes que los expertos mencionan que se han producido en el sector Hostelería asturiano se caracterizan por poseer un cariz bastante positivo, destacando aspectos como la expansión del sector, la diversificación, etc.

El crecimiento del sector es un argumento presente en el discurso de la mayoría de los informadores clave. Para algunos, esta expansión está vinculada con aspectos positivos, tales como formación y calidad. Sin embargo, este crecimiento ha conllevado un aumento excesivo en el número de establecimientos y la entrada en el mercado de personas sin cualificación en el sector.

"Es un sector que ha crecido (...) me consta que han estado haciendo esfuerzos en materia de formación y en materia de calidad".
(Representante Administración Pública)

"Desde hace unos años vivimos un boom en el hostelero igual que en inmobiliario, se construyeron tantísimas viviendas, igual que negocios de Hostelería, ahora es el momento de regular el mercado inmobiliario, igual que el hostelero y eso se está empezando a notar".
(Representante Organización empresarial)

"Falta de preparación de personal, así como de la gerencia y del empresariado, que creo que no tiene una visión global".
(Representante Organización empresarial)

Sin embargo, al dejar a un lado ese intrusismo y referirse a los profesionales del sector, se aprecia un cambio de mentalidad, pues ya no importa tan sólo servir, sino que ha de hacerse de forma profesional y con calidad, otorgándole, a su vez, importancia a actividades antes ignoradas.

"Cada vez aspectos como la cualificación del personal preocupan más y aspectos como la calidad está dentro de las políticas que puedan tener este tipo de actividades".
(Representante Administración Pública)

"La gente se va profesionalizando cada vez más y tiene muy claro que no sólo es el espacio físico de una habitación, sino que hay clientela que le tienes que dar otro tipo de servicios más complementarios: SPA, golf...".
(Representante Organización empresarial)

Para las asociaciones y organizaciones profesionales, uno de los cambios más significativos acaecidos en el sector, es la diversificación de la oferta, aunque todavía no se ha logrado una total adecuación entre la oferta y demanda de los consumidores.

"Se están planteando cambios, debido a la demanda de los consumidores que cada día demandan mayor oferta gastronómica, solicitan dieta vegetariana o solicitan dietas para intolerantes... pues se está planteando la innovación".
(Representante Organización profesional)

"Pues antes había una oferta en una carta y ahora se ve en algunos sitios que aparecen dietas para celíacos, no mucho pero bueno... ofertas más amplias".
(Representante Organización profesional)

"... En los últimos años, desde luego que sí. La oferta mejoró notablemente, es mucho más variada, piensa más en consumidores con diferentes gustos, diferentes posibilidades y creo que eso es notable."
(Representante Organización profesional)

Debido a las nuevas y diversas demandas de los usuarios, unido a los nuevos hábitos de ocio y consumo... surgen nuevas tendencias, las cuales en gastronomía se reflejan, por ejemplo, como cocina de diseño, moderna, adaptada a colectivos específicos (vegetarianos, con intolerancia al gluten, a la lactosa, etc.)

"La tendencia que veo en los últimos años, la cual no sé si podrá cambiar en algún sentido, es que se ha apostado por un turismo un poco distinto, sobre todo en las ciudades donde han aparecido muchos hoteles de cinco estrellas de restauración, de cocina moderna... Quizás buscando este turismo de calidad... aunque siempre se dice que se busca lo tradicional. (...) Creo que es una evolución bastante clara que ha habido en los últimos 10 años. Sobre todo, se ha notado en la apertura de nuevos negocios que buscan más allá de lo que era el negocio tradicional de Hostelería".
(Representante Agrupación empresarial)

4. Estructura ocupacional del Sector Hostelería

4.1. Perfiles profesionales específicos

La figura de los perfiles profesionales relacionados con la cocina y con el servicio y atención al cliente, son para la mayoría de las personas entrevistadas, las ocupaciones más importantes en el sector hostelero, debido a que su el resultado de su trabajo, es decir la calidad de sus resultados, es lo que percibe directamente el cliente, siendo por tanto la parte visible de la empresa.

"Un profesional de cocina es muy relevante, pero creo que sobre todo el personal de servicio en sala o comedor es lo más importante. Al final en un hotel la persona que está en recepción ya te da el 70 % del éxito, la persona que está en la sala también y no sólo que te traiga correctamente la bandeja, te sirva, sino que esa persona sea próxima, que sepa darte la información que tú precisas".
(Representante Organización empresarial)

"Cocina y servicio en barra y mesa, todas aquéllas que tienen una conexión directa o con el producto o con el cliente".
(Representante Organización empresarial)

"Todo el tema que tenga que ver con cocina y sala, entonces cocineros, camareros, ese perfil de trabajadores son los que tienen más incidencia en este apartado lógicamente".
(Representante Organización empresarial)

Unido a estos perfiles, los/as empresarios/as y el personal vinculado con la gestión/organización, también son identificados como figuras relevantes. Por ello, éstos han de tener la cualificación necesaria para encargarse del negocio y, en caso de no poseerla, se les ha de motivar para que mejoren su cualificación. Es la única forma de lograr la prosperidad del negocio y de mejorar la calidad del servicio al cliente en todas sus vertientes.

"Habría que formar algunos empresarios para hacerlos realmente empresarios. Para algunas personas esto se ha convertido en un sector refugio, entonces esa gente deberíamos cualificarla para que realmente sean empresarios del sector. También el personal de cocina y el de sala, camareros y demás, que se necesita gente con mayor nivel de cualificación. La gente muy buena rota mucho, se les va".
(Representante Administración Pública)

"El personal que se encarga de la organización. En un restaurante, el jefe de sala o el chef o el director en cocina, lo mismo que en hoteles, los que de

*alguna manera son grandes supervisores, que si hacen bien su trabajo es más fácil que funcione lo demás".
(Representante Organización profesional)*

4.2. Profesiones más afectadas por los nuevos hábitos de ocio y consumo

Los perfiles profesionales relacionados con el servicio y atención al cliente son destacados como los más desfavorecidos, pues en algunos casos están llegando incluso a desaparecer, como puede ser el caso del botones, maletero, etc.

Según los expertos, este conjunto de ocupaciones son infravaloradas debido, en gran parte, a que en muchas ocasiones estos puestos son ocupados por trabajadores/as sin ningún tipo de cualificación y sin perspectivas de permanencia en el sector. A este hecho, hay que unirle el alto índice de externalización de tareas de servicio personal, tales como, lavado, planchado, etc.

*"La gente de servicio, estos puestos están infravalorados, si eres un camarero o trabajas de ayudante, estás mal visto profesionalmente. Resulta que a estos puestos hay que traer gente de fuera que ni está cualificada ni tampoco quiere un futuro, lo único que quiere es ganar dinero, no porque tengan vocación. Y realmente hay que tenerla para estar en Hostelería o como en cualquier trabajo que estés de cara al público".
(Representante Organización empresarial)*

*"Desde luego el camarero. Sensibilizar al empresario de que servir un plato no es tirarlo encima de la mesa, sea en una sidrería o un restaurante de tres tenedores ... es igual. La atención al cliente es prioritaria y básica y lo deberían de saber".
(Representante Organización empresarial)*

Por otro lado, existen en la actualidad, una serie de profesiones que se han visto afectadas positivamente por los nuevos hábitos de ocio y consumo. Dentro de éstas se sitúan todas aquellas relacionadas con los temas de salud y bienestar debido, principalmente, por el aumento en la demanda de este tipo de servicios.

*"Dentro del apartado de hoteles también está viniendo mucho el tema de salud, SPA, todo lo relacionado con la salud y el bienestar, entonces todos los niveles profesionales de trabajadores ligados a esos apartados lógicamente están teniendo una demanda".
(Representante Organización empresarial)*

4.3. Ocupaciones emergentes y nuevas competencias profesionales

Un número significativo de personas entrevistadas manifiestan que, más que surgir nuevas ocupaciones, lo que está sucediendo es la necesidad de recualificación de la población ocupada en el sector para desempeñar nuevas competencias profesionales a través de una formación dirigida a áreas específicas y, en este caso, en materia de nutrición, dietética, etc.

"Cada vez se da más importancia a un jefe de sala que conozca perfectamente el producto, la carta, los someliers (...) y quizá hace unos años no estaban tan reconocidos como ahora. Luego respecto al resto, básicamente, prefiero hablar más de cualificación y profesionalización de las personas que están trabajando en el sector que de incorporar nuevas profesiones".
(Representante Administración Pública)

"Se mantienen las que están. En restaurantes que se precien en la formación dietética, en la nutrición, deberían hacer mucho hincapié a la hora de la formación."
(Representante Organización empresarial)

"No soy consciente de ello. Se mantienen las que están".
(Representante Organización empresarial)

Así mismo, la aparición de nuevos perfiles profesionales en el sector hostelero viene motivada por la creciente diversificación de la oferta/demanda, puesto que actualmente no se persiguen meramente servicios de comida o alojamiento como tales, sino que se busca determinado tipo de comida, bebida, que se les informe sobre éstas, así como servicios complementarios (SPA, gimnasio, golf, etc.), por lo que se requiere de perfiles profesionales que puedan prestar estos servicios en respuesta a estas nuevas demandas.

"Es raro que no haya una persona entendida en vinos o licores. Al diversificarse la oferta de productos se diversifican también las funciones dentro de la empresa".
(Representante Organización profesional)

"Todo es fruto de la evolución de los tiempos, entonces han aparecido nuevas competencias de turismo de salud de los spas, del turismo del golf, todo eso".
(Representante Organización empresarial)

"Dentro del apartado de hoteles también está viniendo mucho el tema de salud, SPA, todo lo relacionado con la salud y el bienestar, entonces todos los niveles profesionales de trabajadores ligados a esos apartados, lógicamente están teniendo una demanda".
(Representante Organización empresarial)

5. Necesidades de cualificación de los profesionales ocupados en el Sector Hostelería

5.1 Nivel de cualificación de los profesionales del sector

En líneas generales, las personas entrevistadas perciben que existe una cualificación adecuada entre los profesionales del sector hostelero, siendo las Escuelas de Hostelería las encargadas de ofrecer dicha formación y, por tanto, mejorar el nivel de profesionalidad en el sector.

"Hay buenos profesionales, porque hay escuelas de Hostelería, porque están haciendo buenos cursos de formación con experiencia y con prácticas en empresas que favorecen la formación"
(Representante Organización empresarial)

"Yo creo que aceptable, si se nota los que apuestan por más, por ir un poco más allá de los demás, ahí siempre, aunque haya fallos, diría que hay un nivel adecuado".
(Representante Organización Profesional)

"Hay grandes profesionales como personal muy preparado en el nivel de este hostelero medio- alto, en el sector medio- bajo es donde no están tan cualificados".
(Representante Administración Pública)

No obstante, la población ocupada en el sector debe interiorizar que la formación permanente es la única alternativa para adaptar su cualificación a la continua evolución de la sociedad y cambios en la demanda de los clientes.

"El personal que está en los hoteles va adquiriendo formación, está cualificado, aunque nunca se está suficientemente, porque siempre tienes que ir avanzando, pero en los hoteles se está incrementado la formación mucho, fruto de las asociaciones y en muchos casos son las propias empresas las que están preocupadas por esta formación y contratan formación específica para su empresa para determinar los departamentos determinados perfiles para ir evolucionando".
(Representante Organización empresarial)

En lo referente a los conocimientos de los profesionales sobre las alergias e intolerancias alimentarias, los distintos representantes de organizaciones empresariales reconocen la falta de cualificación en este tema de los/as trabajadores/as, por lo que sería necesario formarlos en materias específicas.

"La formación profesional en cuanto a que salen de una Escuela de Hostelería, se puede decir que es buena, las escuelas son buenas pero salen formados en hacer platos y servir correctamente, pero carecen de otras más específicas, por ejemplo la enfermedad de los celíacos".
(Representante Organización empresarial)

5.2 Necesidades de cualificación profesional

⇒ Necesidades genéricas

Como se aprecia en apartados anteriores, los/as expertos/as defienden la necesidad de formación continua como mecanismo de adaptación a las nuevas demandas de los clientes. Y a este respecto destaca la necesidad de mejorar la formación en áreas como la gestión empresarial, la atención al cliente, el conocimiento de idiomas, nuevas actividades de animación turística, gastronomía, etc.

*"Desde la Gastronomía hasta el diseño de los establecimientos, hasta el diseño de las actividades que se están ofertando".
(Representante Organización empresarial)*

*"Pues desde aspectos tan básicos como es el de la atención al cliente, del idioma en muchos casos".
(Representante Administración Pública)*

*"Hay una parte que es animación turística que no creo que sea lo suficientemente elaborada. La formación de las actividades específicas que se desarrollan en Asturias tampoco".
(Representante Organización empresarial)*

*"Carencias de personas y empresariado en temas de organización empresarial, en gestión empresarial, en cálculo de coste, en rendimientos de tiempo de trabajo, plantillas, etc.".
(Representante Organización empresarial)*

⇒ Necesidades específicas relacionadas con alergias e intolerancias alimentarias

Una de las carencias formativas, manifestadas por los/as expertos/as entrevistados/as, se basa en el desconocimiento de las necesidades gastronómicas de las personas con alergias o intolerancias alimentarias. No existe información sobre estas enfermedades y, además, en la práctica no mantienen contacto con organizaciones que representen a colectivos en esta situación, lo que dificulta la especialización en este sentido.

*"Falta sensibilización, información"
(Representante Organización empresarial)*

*"No creo que la mayoría de la gente esté preparada para saber las medidas básicas, como: preparar ciertos alimentos, separar ingredientes, espacios y demás. Ni creo que la infraestructura de muchos de estos negocios esté preparada tampoco para este tema".
(Representante Organización Profesional)*

*"No tienen una formación adicional, si en la práctica no tienen contacto con intolerancias alimentarias, pues no tienen prácticas".
(Representante Organización empresarial)*

Debido a esto, la principal necesidad de formación se deriva del desconocimiento del repertorio de productos que son aptos para personas con alergias específicas o las intolerancias a determinados alimentos.

*"Nutrición o Dietética, pautas para elaborar platos, las raciones, las cantidades..."
(Representante Organización profesional)*

*"El catálogo del producto y las marcas que pueden consumir y las que no. Y por supuesto la atención a la gente que por ser diferente no eres un "bicho raro", eso también es importante. Eso en el servicio".
(Representante Organización empresarial)*

*"Esas empresas que decidan atender a población con problemas de salud relacionados con la alimentación, más que reciclaje sería iniciar la formación, que creo prácticamente nula salvo las experiencias que puedan tener cada individuo y más que reciclaje, hablaría de iniciar y formar a las personas en conocer la propia oferta que hace la empresa, cuál es el problema que puede tener el consumidor, el niño que pueda tener alguna enfermedad o el adulto con alguna enfermedad y los alimentos que consumen".
(Representante Organización profesional)*

*"Abarcar las diferentes enfermedades alimentarias que hay, que explicara un poco en qué consisten, porque no son todas iguales y después como un protocolo a seguir a la hora de que te llegue un enfermo al restaurante, pues un protocolo desde que se siente a la mesa hasta que paga y se levanta".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

5.3 Acciones Formativas a incluir en el diseño de Planes de Formación

Las personas entrevistadas destacan, en primer lugar, la necesidad de aumentar la oferta formativa centrada en competencias genéricas: gestión empresarial, nuevas tecnologías, marketing, idiomas, así como la necesidad de adecuación a la legislación y normativa vigente que afecte al hostelero.

*"La Gestión empresarial me parece fundamental, Nuevos Mercados, Nuevas Tecnologías, prácticas de Marketing".
(Representante Organización empresarial)*

*"Formación del idioma, en saber atender al público que nos vengán de otras regiones u otros países".
(Representante Administración Pública)*

*"Adecuarse a la legislación y normativa".
(Representante Organización empresarial)*

En cuanto a la necesidad de formación en alergias e intolerancias alimentarias, las personas entrevistadas han mencionado ciertas acciones que deberían plasmarse en los planes de formación para, de este modo, cubrir las demandas de la población que padece diferentes tipos de alergias o intolerancias a determinados alimentos. En ese mismo sentido, manifiestan la necesidad de incluir dicha formación en las propias Escuelas de Hostelería.

*"Tener un módulo de intolerancias alimentarias".
(Representante Organización empresarial)*

*"El conocimiento acerca de las alergias e intolerancias alimentarias".
(Representante Organización profesional)*

*"Tratar temas sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, que serían: la enfermedad celíaca, la intolerancia a las proteínas de la leche de vaca y la diabetes. A los que decidan hacer una oferta en ese sentido, desde luego conocer la naturaleza de esas tres enfermedades y la dependencia de la alimentación."
(Representante Organización profesional)*

*"Empezar a formarlos desde la Escuela de Hostelería, que desde el principio del curso haya una asignatura que se refiera a las intolerancias y alergias, que se vayan preparando poco a poco porque así van a saber qué postura tienen que adoptar".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

Además, se apuesta por formación de poca duración, con mecanismos que permitan a los trabajadores acceder a la misma, que no requiera de grandes desplazamientos por parte de los/as trabajadores/as, ya que el tiempo de que disponen es mínimo.

*"Insistir más en la formación o buscar maneras para que los trabajadores en activo tuvieran acceso a la formación, ya bien sea mediante bloques formativos o a través de sistemas online".
(Representante Organización empresarial)*

*"Hay que buscar el mecanismo para que accedan a la formación con el poco tiempo que tienen, que es mínimo".
(Representante Organización empresarial)*

*"Con cursos de pequeña duración que me exijan poco desplazamiento también y que vayan enfocados a esas demandas a esos productos que quiero elaborar o esas necesidades que me exige el mercado laboral, por eso creo que deben ser modulares con pocas horas".
(Representante Organización empresarial)*

CONCLUSIONES

- ❖ La gastronomía asturiana es un factor de atracción turística determinante para el sector turístico de la región. Esta riqueza se debe, fundamentalmente, a la variedad de productos autóctonos típicos que posee.
- ❖ El cambio más relevante, producido en la oferta gastronómica, en los últimos años, es la innovación de la cocina tradicional fusionando platos tradicionales con ideas vanguardistas que incorporan nuevos productos y sabores.
- ❖ Pese a ello, el Turismo gastronómico asturiano descansa, por excelencia, en la cocina tradicional y la utilización de productos con denominación de origen del Principado de Asturias.
- ❖ A pesar de que la gastronomía asturiana es un elemento muy relevante en la oferta hostelera de la región, existe escasez de menús adaptados a las demandas y necesidades específicas de personas que padecen alergias e intolerancias alimentarias.
- ❖ Pese a estas carencias, en los últimos tiempos se ha ampliado la oferta de productos y servicios a personas que padecen alergias e intolerancias alimentarias. Además, se prevé un aumento de la oferta de estos servicios debido al aumento de este colectivo.
- ❖ La no adaptación de la oferta gastronómica asturiana a las necesidades de las personas que sufren alergias e intolerancias supone, en ocasiones, la exposición a riesgos para su salud.
- ❖ Por este motivo, las demandas de las personas con alergias e intolerancias alimentarias se centran en la "accesibilidad" y la seguridad. Reclaman acceder, en igualdad de condiciones, a cualquier establecimiento hostelero, con la seguridad de que éstos podrán satisfacer sus demandas, sin riesgo para su salud.
- ❖ Para la correcta satisfacción de estas demandas, el colectivo de personas con alergias e intolerancias alimentarias reivindica que los profesionales del sector dispongan de conocimientos sobre estas enfermedades y adopten las medidas oportunas sin necesidad de explicación por parte del cliente.
- ❖ Por su parte, los establecimientos, para responder correctamente a las demandas de las personas que padecen alergias e intolerancias, deberían obtener un sello de calidad o certificado que los acredite. De esta manera, certificarían que cumplen los requisitos exigidos para que este colectivo pueda acceder sin problemas a su oferta gastronómica.

- ❖ Actualmente, la situación de la Hostelería está marcada por la crisis económica internacional. Esta situación está motivando una serie de cambios en el sector, entre las que destaca el descenso de la productividad e incluso, el cierre de algunas empresas.
- ❖ Debido a las nuevas y diversas demandas de los usuarios, surgen nuevas tendencias, reflejándose en gastronomía, por ejemplo, en cocina de diseño, moderna y adaptada a colectivos específicos (vegetarianos, personas con alergias e intolerancias).
- ❖ El sector se caracteriza además, por el alto índice de intrusismo, siendo un sector de refugio para los trabajadores/as de otros ámbitos, lo que conlleva a la falta de cualificación y profesionalidad, puesto que se trata de personal que no posee ni formación ni experiencia para estos puestos.
- ❖ Sin embargo, al dejar al margen ese intrusismo, se aprecia un cambio de mentalidad, pues no importa tan sólo servir, sino que ha de hacerse de forma profesional y con calidad, otorgando a su vez, importancia a actividades antes ignoradas.
- ❖ En la actualidad existe un conjunto de ocupaciones infravaloradas (sobre todo las relacionadas con la atención al cliente) debido, en gran parte, a que en muchas ocasiones estos puestos son ocupados por trabajadores/as sin ningún tipo de cualificación y sin perspectivas de permanencia en el sector. A este hecho, hay que unirle el alto índice de externalización de tareas de servicio personal, tales como, lavado, planchado, etc.
- ❖ Así mismo, la aparición de nuevos perfiles profesionales en el sector hostelero viene motivada por la creciente diversificación de la oferta/demanda, puesto que actualmente no se persiguen meramente servicios de comida o alojamiento como tales, sino que se busca determinado tipo de comida, bebida, que se les informe sobre éstas, así como servicios complementarios (SPA, gimnasio, golf, etc.), por lo que se requiere de perfiles profesionales que puedan prestar estos servicios en respuesta a las nuevas demandas.
- ❖ Ante estas nuevas demandas, la población ocupada en el sector debe interiorizar que la formación permanente es la única alternativa para adaptar su cualificación a la continua evolución de la sociedad y a los cambios y nuevas demandas de los clientes. A este respecto, destaca la necesidad de mejorar la formación en áreas como la gestión empresarial, la atención al cliente, el conocimiento de idiomas, nuevas actividades de animación turística, gastronomía, etc.
- ❖ En lo referente a los conocimientos de los profesionales sobre las alergias e intolerancias alimentarias, los distintos representantes de organizaciones empresariales reconocen la falta de cualificación de los/as trabajadores/as

en este tema, por lo que sería necesario formarlos en materias específicas. No poseen información sobre estas enfermedades y además, en la práctica, no mantienen contacto con organizaciones que representen a colectivos en esta situación, lo que dificulta la especialización en este sentido.

- ❖ Debido a estos hechos, la principal necesidad de formación se deriva del desconocimiento del repertorio de productos aptos para personas con alergias específicas o intolerancias a determinados alimentos.
- ❖ Ante dicho desconocimiento, se plantean ciertas acciones que deberían plasmarse en los planes de formación para, de este modo, cubrir las demandas de la población que padece diferentes tipos de alergias o intolerancias a determinados alimentos. En ese mismo sentido, manifiestan la necesidad de incluir dicha formación en las propias Escuelas de Hostelería.
- ❖ Además, se apuesta por formación de poca duración, con mecanismos que permitan a los trabajadores/as acceder a la misma y que no requiera grandes desplazamientos, ya que el tiempo de que disponen es mínimo.

RESULTADOS DEL SONDEO TELEFÓNICO A ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS ASTURIANOS

ANÁLISIS DESCRIPTIVO: FRECUENCIAS Y PORCENTAJES DE RESPUESTA

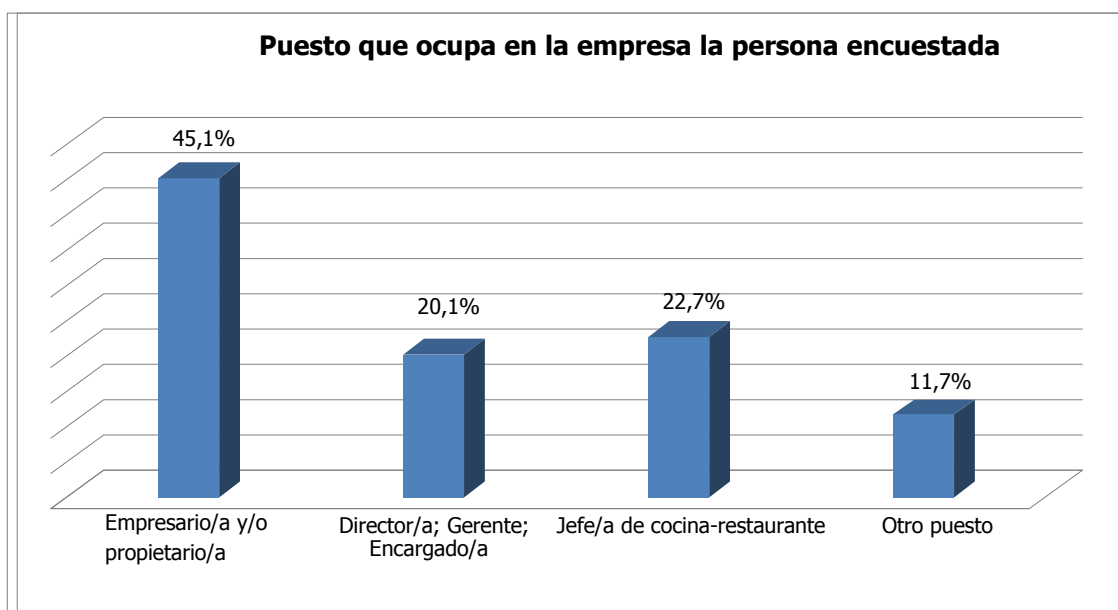
A continuación, se realiza una exposición de los resultados del sondeo. Se trata de un análisis descriptivo que muestra cómo se distribuyen las respuestas de los establecimientos encuestados (frecuencias), así como el porcentaje que éstas representan con respecto al total.

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

OCUPACIÓN DE LA PERSONA ENCUESTADA DENTRO DE LA EMPRESA

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

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

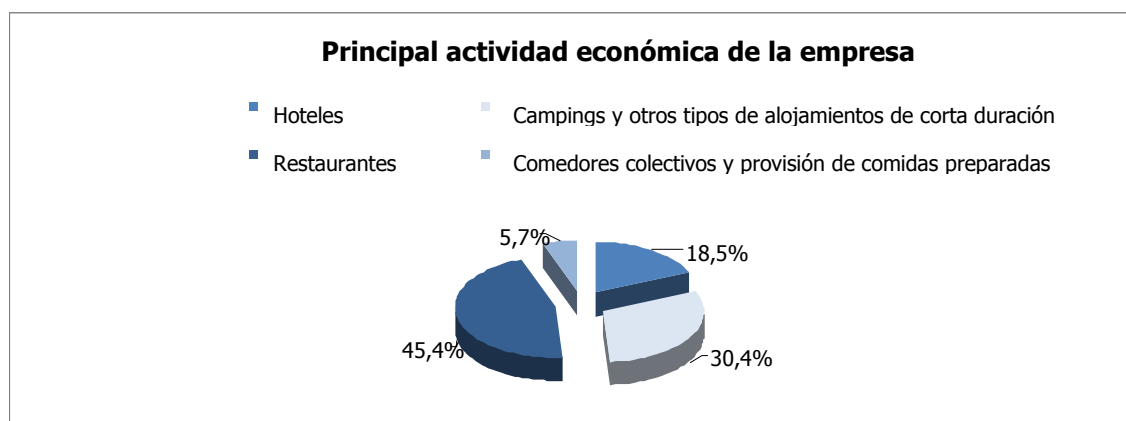


Especificar qué otro puesto				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Ayudante	6	13,33	18,18	18,18
Camarero/a	8	17,78	24,24	42,42
Cocinero/a	7	15,56	21,21	63,63
Empleado/a	5	11,11	15,15	78,78
Jefe barra, sala, ventas	3	6,67	9,10	87,88
Maître	1	2,22	3,03	90,91
Pinche	1	2,22	3,03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

ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA

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

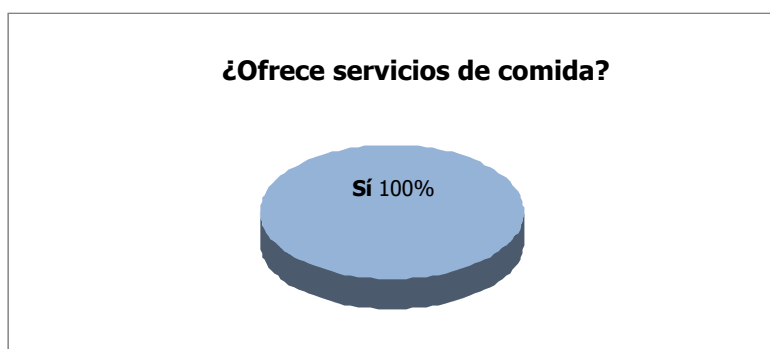
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Hoteles	72	18,5	18,5	18,5
Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	118	30,4	30,4	48,9
Restaurantes	176	45,4	45,4	94,3
Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	22	5,7	5,7	100
Total	388	100	100	



3.1 OFERTA DE SERVICIOS

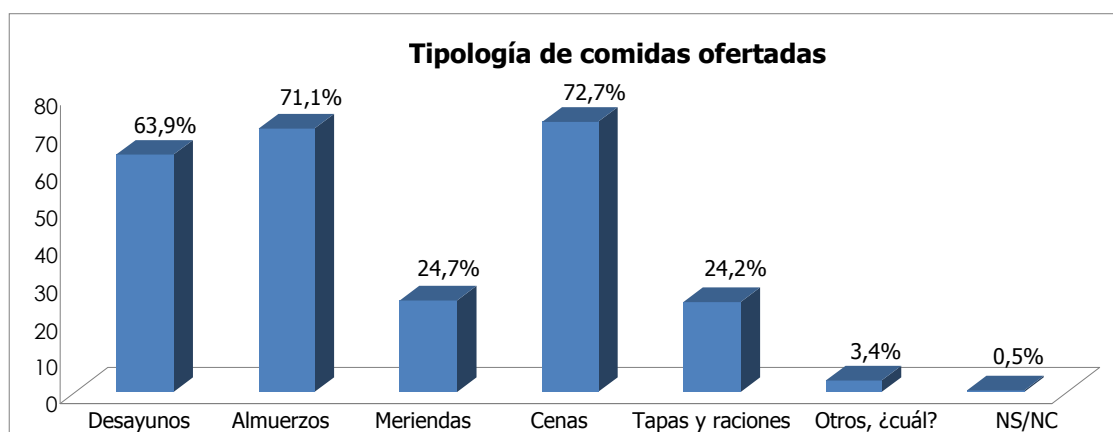
2.- ¿Ofrece servicios de comida (cualquier tipo de comida; desayuno, almuerzo, cena...)?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí	388	100	100	100



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

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

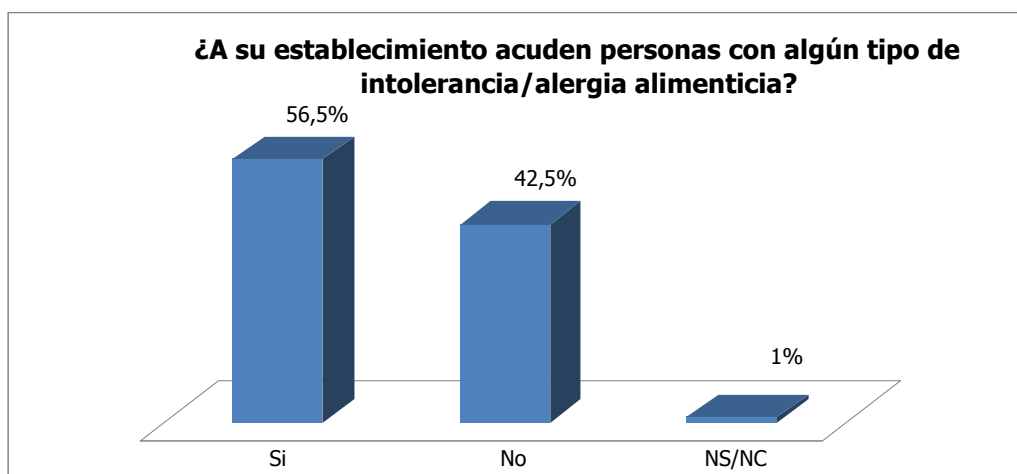


Qué otra comida				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Banquetes	8	61,5	61,5	61,5
Bocadillos, hamburguesas	4	30,8	30,8	92,3
Bollería	1	7,7	7,7	100
Total	13	100	100	

CLIENTES CON INTOLERANCIA/ALERGIA ALIMENTICIA

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

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



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

OPCIÓN A

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

OPCIÓN B

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

OPCIÓN C

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

DEMANDAS DE LOS CLIENTES CON INTOLERANCIA/ALERGIA ALIMENTICIA

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

OPCIÓN A

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

OPCIÓN B

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

OPCIÓN C

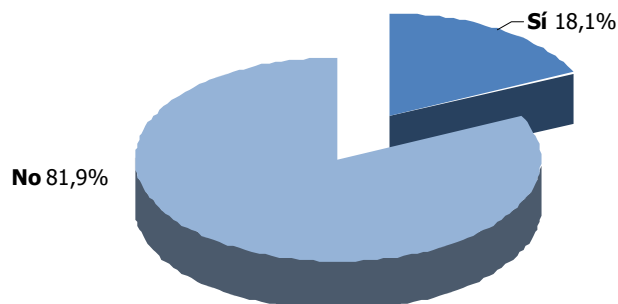
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Omitir marisco	1	0,4	14,3
Otras	1	0,4	14,3
Pan sin gluten	2	0,9	28,5
Comida sin salsas	1	0,4	14,3
Cocina a la plancha	1	0,4	14,3
Cocina sin harina (gluten)	1	0,4	14,3
Total	7	2,9	100
Perdidos Sistema	212	96,8	

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

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

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

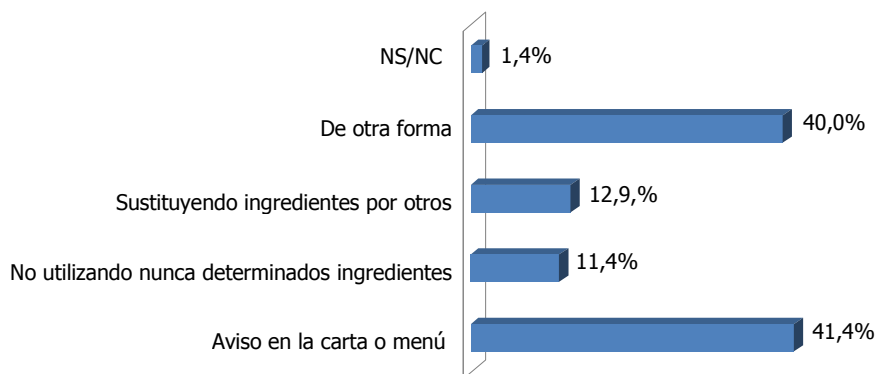
Al elaborar la carta/menú, ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancias o alergia a ingredientes, alimentos, etc.?



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

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

¿Cómo tienen en cuenta esas intolerancias/alergias alimentarias?



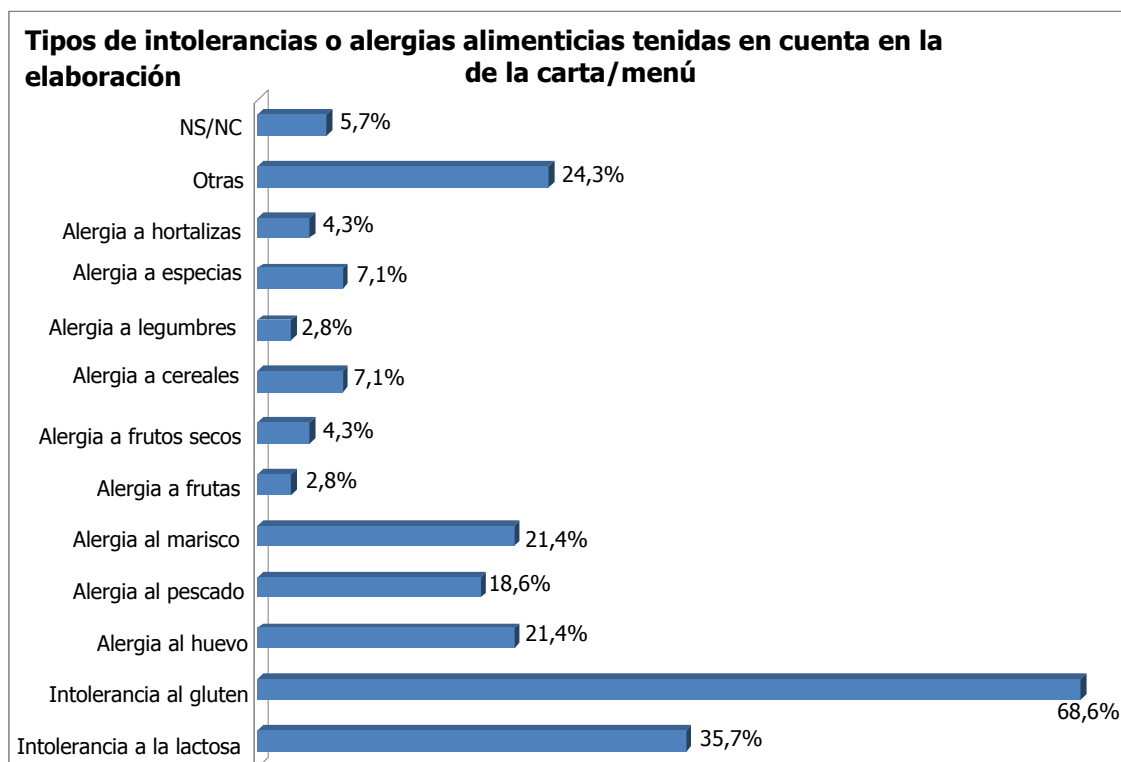
¿Cuáles no utiliza? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Condimentos, salsas	1	8,3	12,5	8,3
Los que solicita el cliente	7	58,3	87,5	100,0
La sal	2	16,7	25,0	125,0
NS/NC	2	16,7	25,0	150,0
Total	12	100,0	150,0	

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

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

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

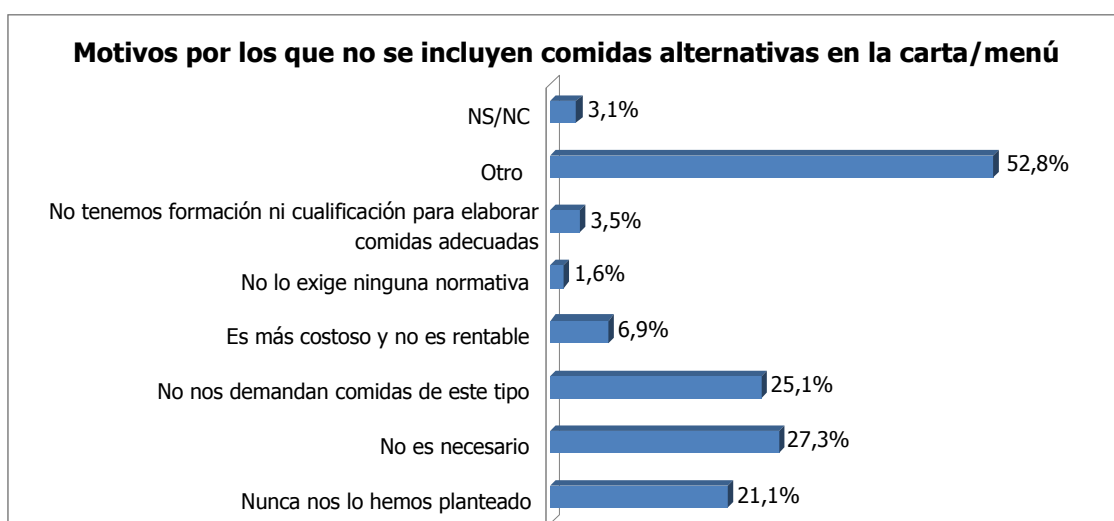
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Intolerancia a la lactosa	25	15,9	35,7
Intolerancia al gluten	48	30,5	68,6
Alergia al huevo	15	9,6	21,4
Alergia al pescado	13	8,3	18,6
Alergia al marisco	15	9,6	21,4
Alergia a frutas	2	1,3	2,8
Alergia a frutos secos	3	1,9	4,3
Alergia a cereales	5	3,2	7,1
Alergia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



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

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

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



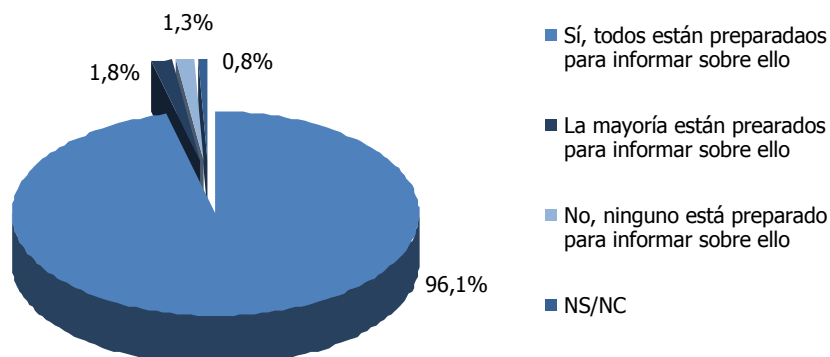
¿Por qué otro motivo no lo incluye?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Se adaptan los platos al cliente	63	37,5	38,4	38,4
No disponen de carta/menú	12	7,1	7,3	45,7
El cliente informa	50	29,8	30,5	76,2
El cliente se adapta eligiendo otra cosa	10	5,9	6,1	82,3
Traen su propia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

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

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

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

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

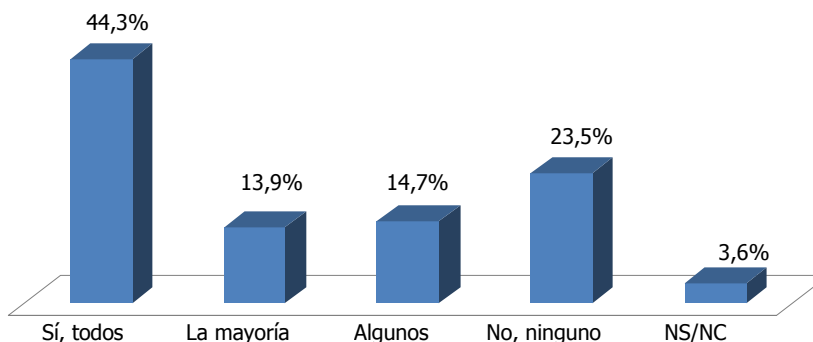


CONOCIMIENTOS DEL PERSONAL PARA ACTUAR ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS

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

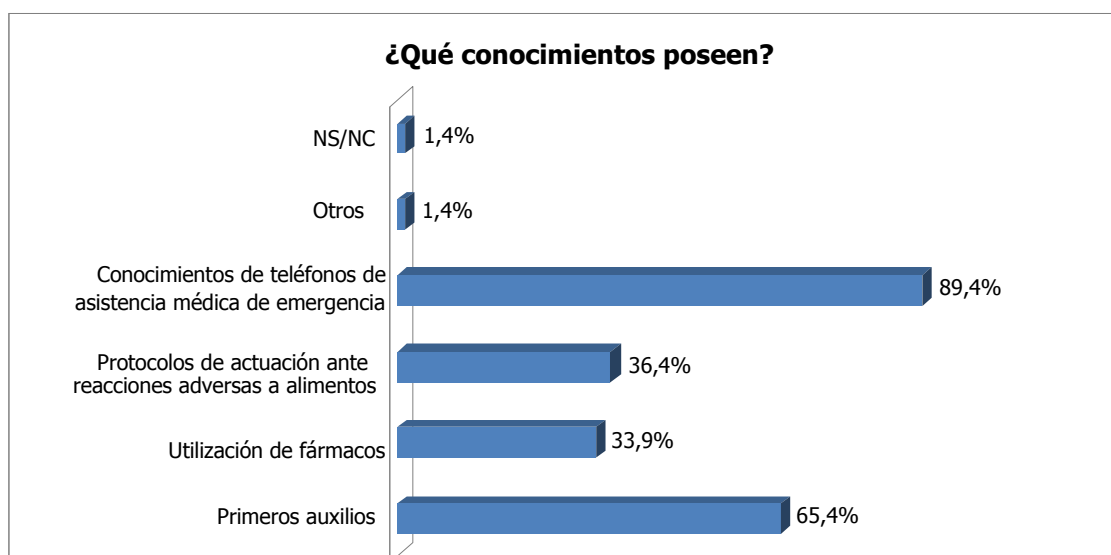
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí, todos	172	44,3	44,3	44,3
La mayoría	54	13,9	13,9	58,2
Algunos	57	14,7	14,7	72,9
No, ninguno	91	23,5	23,5	96,4
NS/NC	14	3,6	3,6	100
Total	388	100	100	

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



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

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

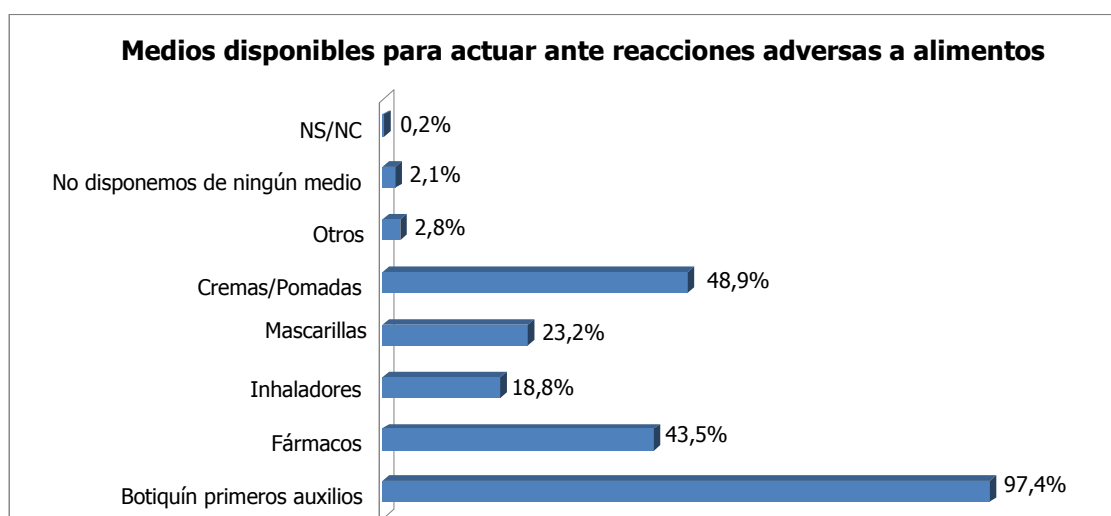


¿Qué otros conocimientos?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Leer etiquetas de alimentos	1	25,0	50,0	50,0
Riesgos laborales	1	25,0	50,0	100,0
Total	2	50,0	100,0	
Perdidos Sistema	2	50,0		

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

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

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

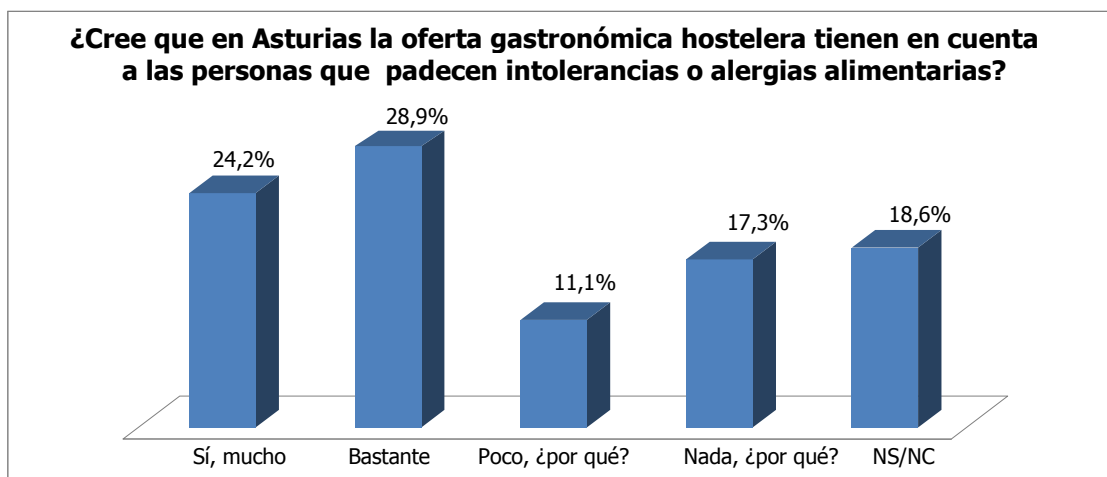


¿Qué otros medios?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alcohol, vendas	2	18,2	22,2	22,2
Antiestamínicos	2	18,2	22,2	44,4
Todos, trabajan para o en un hospital	2	18,2	22,2	66,6
Inyección para reacciones alérgicas	1	9,1	11,1	77,7
Palas para dar descargas	1	9,1	11,1	88,8
Spray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

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

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

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



¿Por qué lo tiene poco en cuenta?

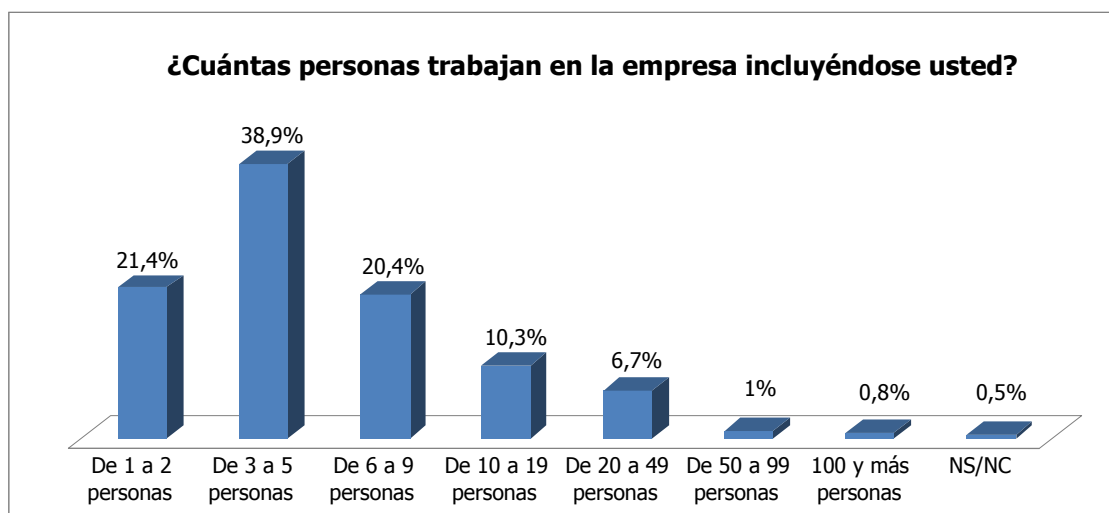
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Existe desconocimiento sobre el tema	4	9,3	9,3	9,3
No hay medios, son pequeñas empresas	2	4,7	4,7	14
Se trata de un fenómeno relativamente nuevo	5	11,6	11,6	25,6
Se trata de colectivo minoritario	19	44,2	44,2	69,8
Falta de información	7	16,3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

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

TAMAÑO DE LAS EMPRESAS SEGÚN ESTRATO DE ASALARIADOS/AS

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

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

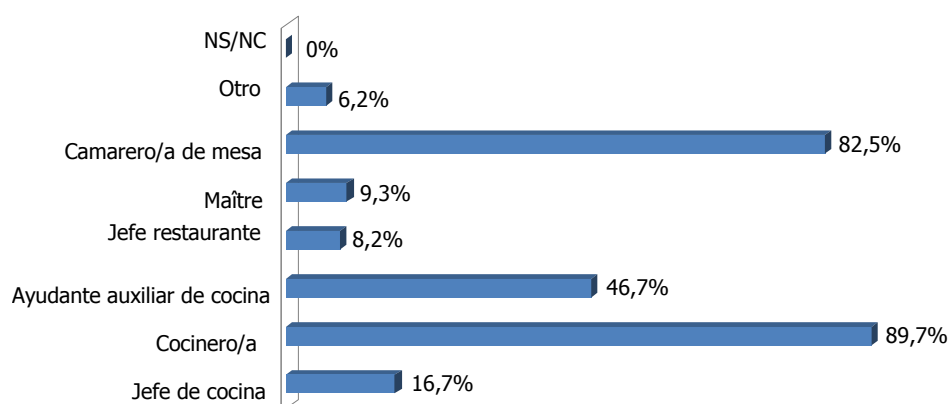


PUESTOS DE TRABAJO MÁS FRECUENTES VINCULADOS CON LA OFERTA GASTRONÓMICA

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

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

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



¿Qué otro puesto? (VARIAS RESPUESTAS SON POSIBLES)

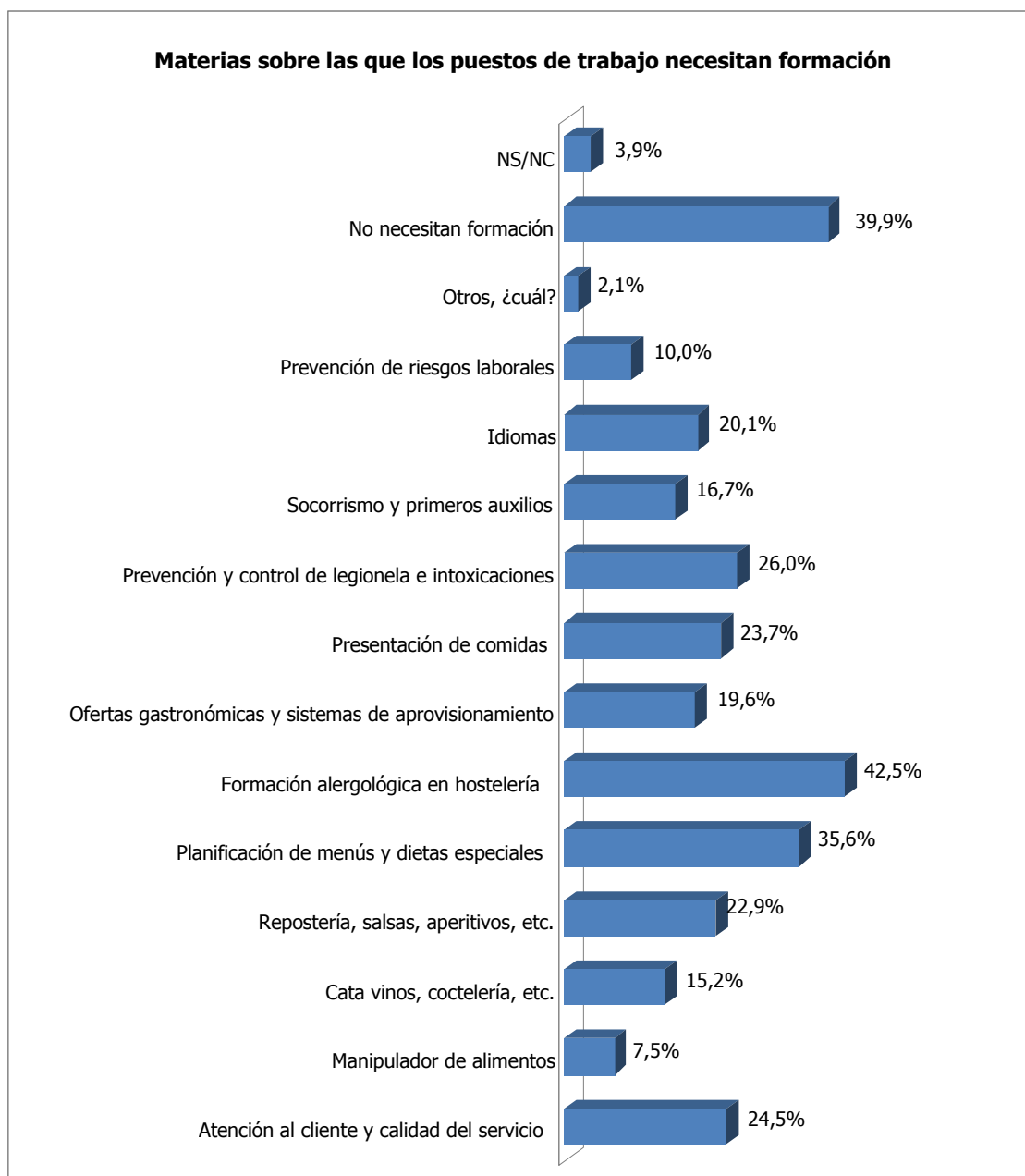
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Trabaja sola/a	2	7,7	8,3
Personal de limpieza	9	34,6	37,5
Repartidores	1	3,8	4,2
Recepcionista	2	7,7	8,4
No existe división funcional, todos lo hacen todo	8	30,8	33,3
Otro	3	11,5	12,5
Gerente	1	3,8	3,8
Total	26	100,0	108

CARENCIAS FORMATIVAS DE LOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR

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

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

Idiomas	78	6,5	20,1
Prevención de riesgos laborales	39	3,2	10,0
Otros, ¿cuál?	8	0,7	2,1
No necesitan formación	155	12,9	39,9
NS/NC	15	1,2	3,9
Total	1204	100,0	310,2

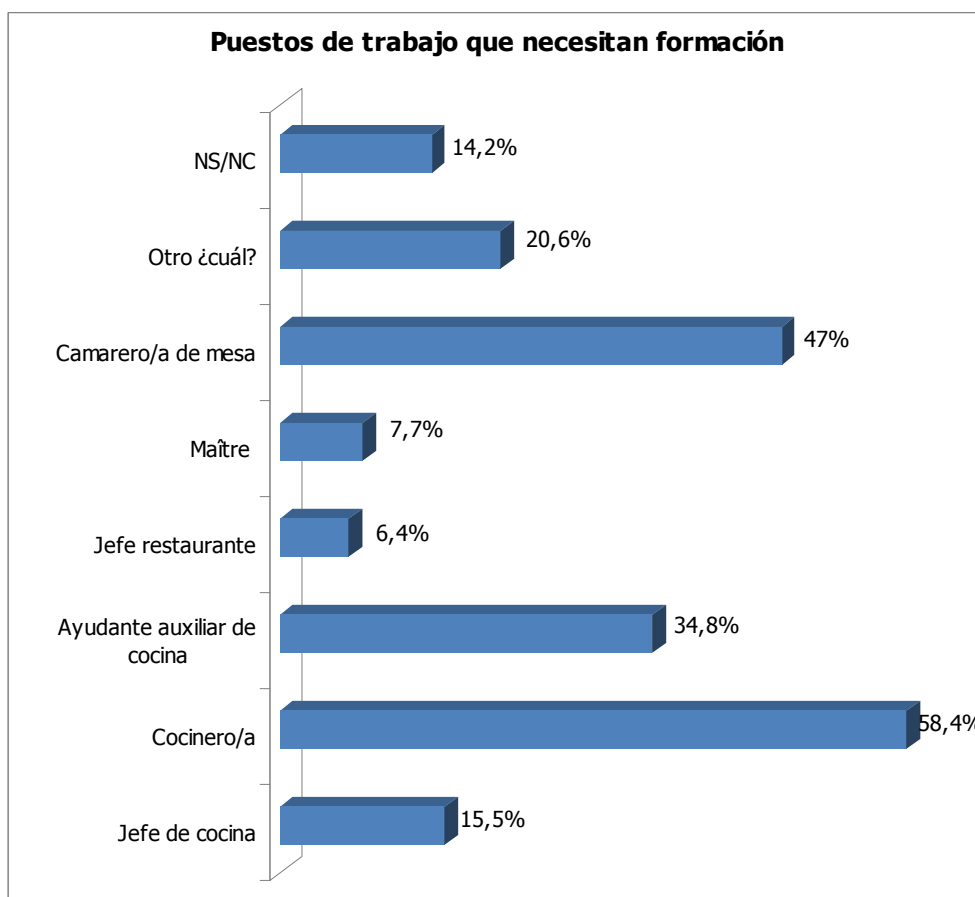


¿Qué otra formación?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Preparación comidas	2	25,0	40,0	40,0
Protocolo	1	12,5	20,0	60,0
Cursos prácticos	1	12,5	20,0	80,0
NS/NC	1	12,5	20,0	100,0
Total	5	62,5	100	
Perdidos Sistema	3	37,5		

PUESTOS DE TRABAJO CON MAYORES CARENCIAS FORMATIVAS

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

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

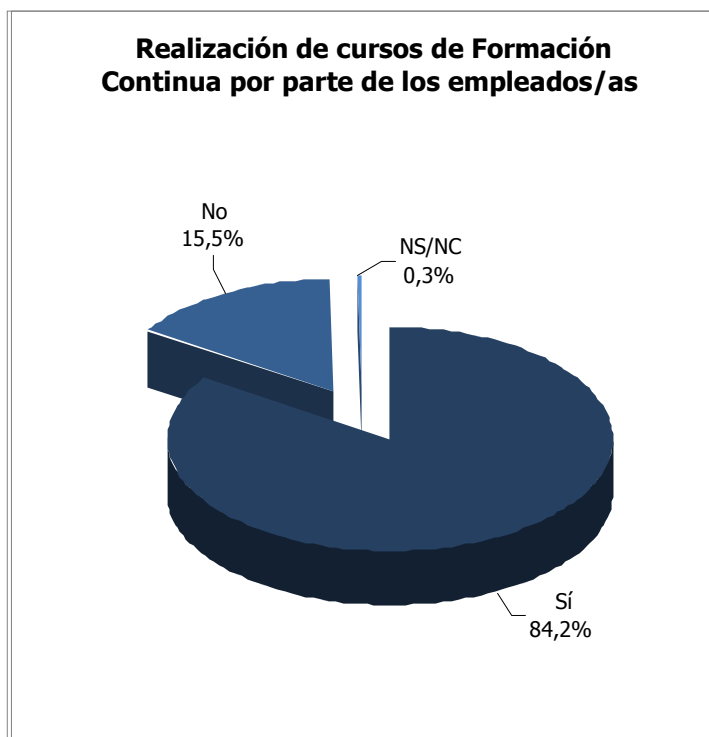


¿Qué otro puesto?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Todos los puestos	34	70,7	72,3	72,3
Ayudante camarero/a	1	2,1	2,1	74,4
Personal directivo	1	2,1	2,1	76,5
Gerente	5	10,4	10,7	87,2
Personal de limpieza	1	2,1	2,1	89,3
Recepcionista	2	4,2	4,3	93,6
Otro	1	2,1	2,1	95,7
Ninguno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

PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES/AS EN CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA

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

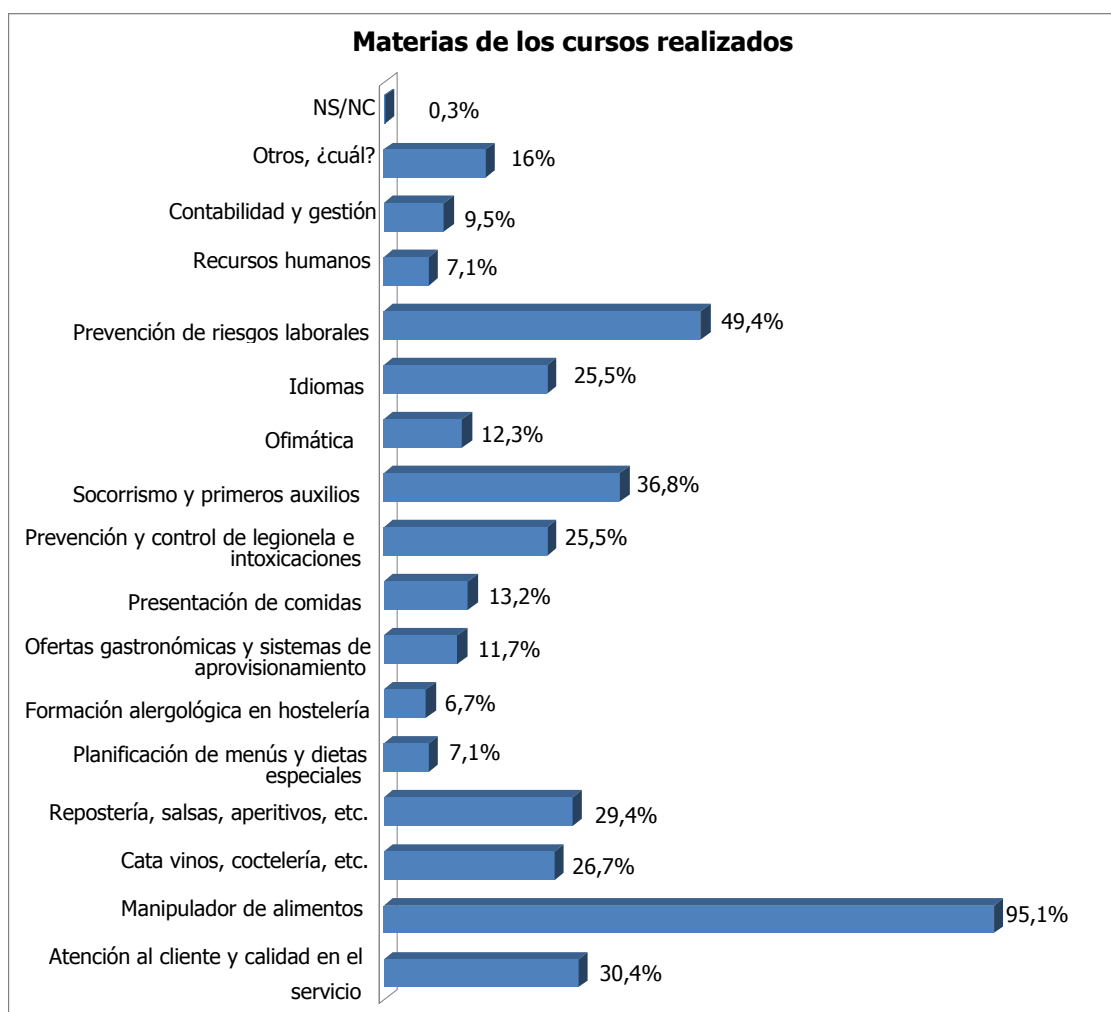
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí	326	84	84,2	84,2
No	60	15,5	15,5	99,7
NS/NC	1	0,3	0,3	100
Total	387	99,7	100	
Perdidos Sistema	1	0,3		



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

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Atención al cliente y calidad en el servicio	99	7,5	30,4
Manipulador de alimentos	310	23,6	95,1
Cata vinos, coctelería, etc.	87	6,6	26,7
Repostería, salsas, aperitivos, etc.	96	7,3	29,4
Planificación de menús y dietas especiales	23	1,8	7,1

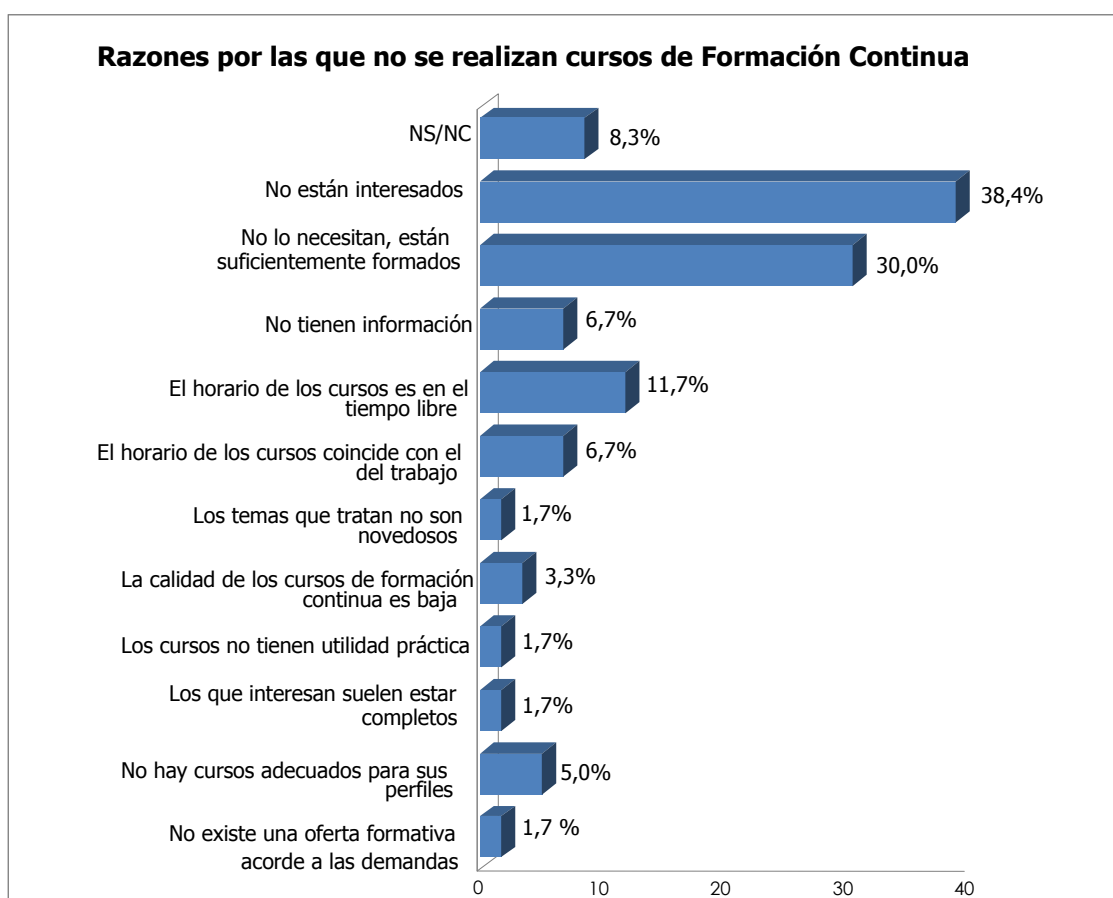
Formación alergológica en hostelería	22	1,7	6,7
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	38	2,9	11,6
Presentación de comidas	43	3,3	13,2
Prevención y control de legionela e intoxicaciones	83	6,3	25,5
Socorrismo y primeros auxilios	120	9,1	36,8
Ofimática	40	3,1	12,3
Idiomas	83	6,3	25,5
Prevención de riesgos laborales	161	12,2	49,4
Recursos humanos	23	1,8	7,1
Contabilidad y gestión	31	2,4	9,5
Otros, ¿cuál?	52	4,0	15,9
NS/NC	1	0,1	0,3
Total	1312	100,0	402,5



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

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

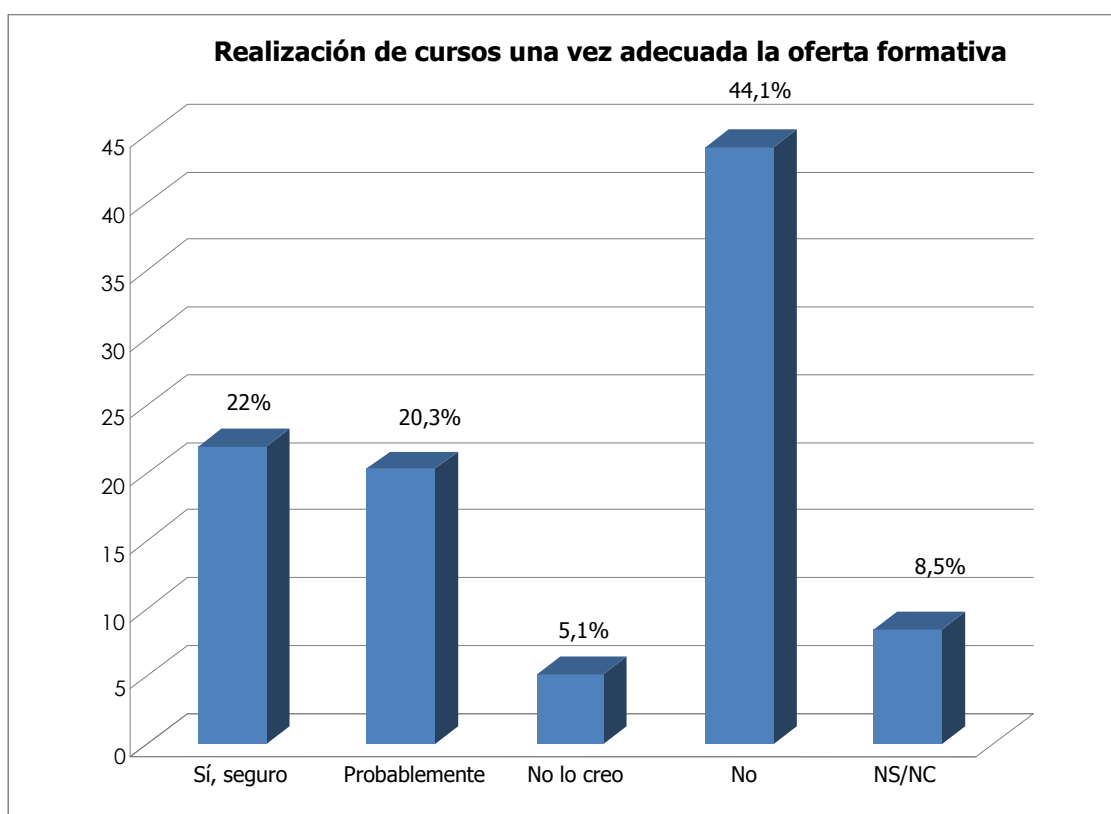
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
No existe una oferta formativa acorde a las demandas	1	1,4	1,7
No hay cursos adecuados para sus perfiles	3	4,3	5,0
Los que interesan suelen estar completos	1	1,4	1,7
Los cursos no tienen utilidad práctica	1	1,4	1,7
La calidad de los cursos de formación continua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



CARACTERÍSTICAS QUE HA DE POSEER LA OFERTA FORMATIVA PARA SER REALIZADA

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

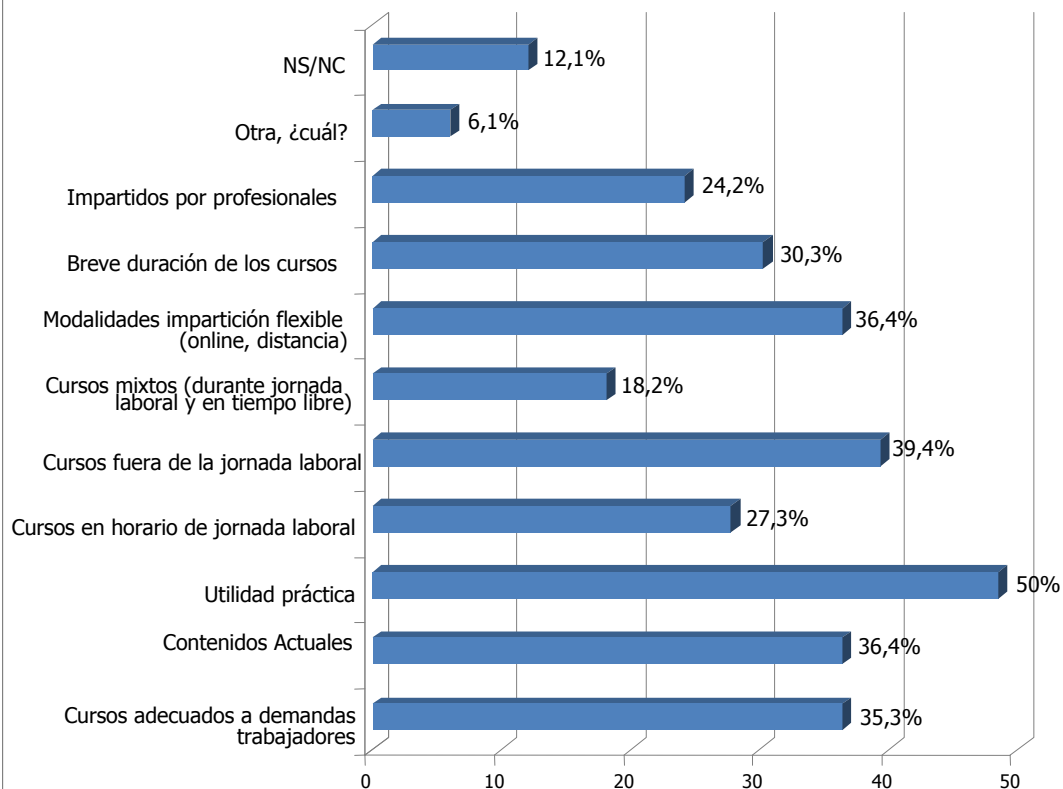
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sí, seguro	13	21,7	22,0	22,0
Probablemente	12	20,0	20,3	42,4
No lo creo	3	5,0	5,1	47,5
No	26	43,3	44,1	91,5
NS/NC	5	8,3	8,5	100,0
Total	59	98,3	100,0	
Perdidos Sistema	1	1,7		



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

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

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

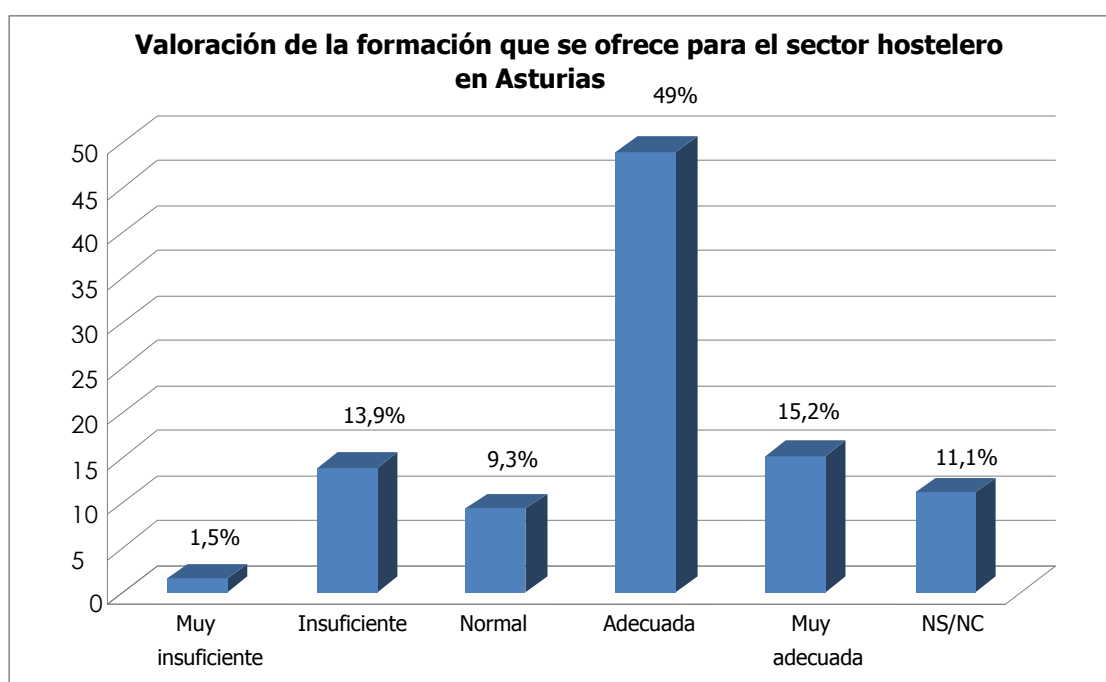


¿Qué otra característica?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Carácter obligatorio	1	50,0	50,0
Impartición en Centros cercanos	1	50,0	50,0
Total	2	100,0	100,0

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

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

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



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

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

OPCIÓN A

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

OPCIÓN B

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

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

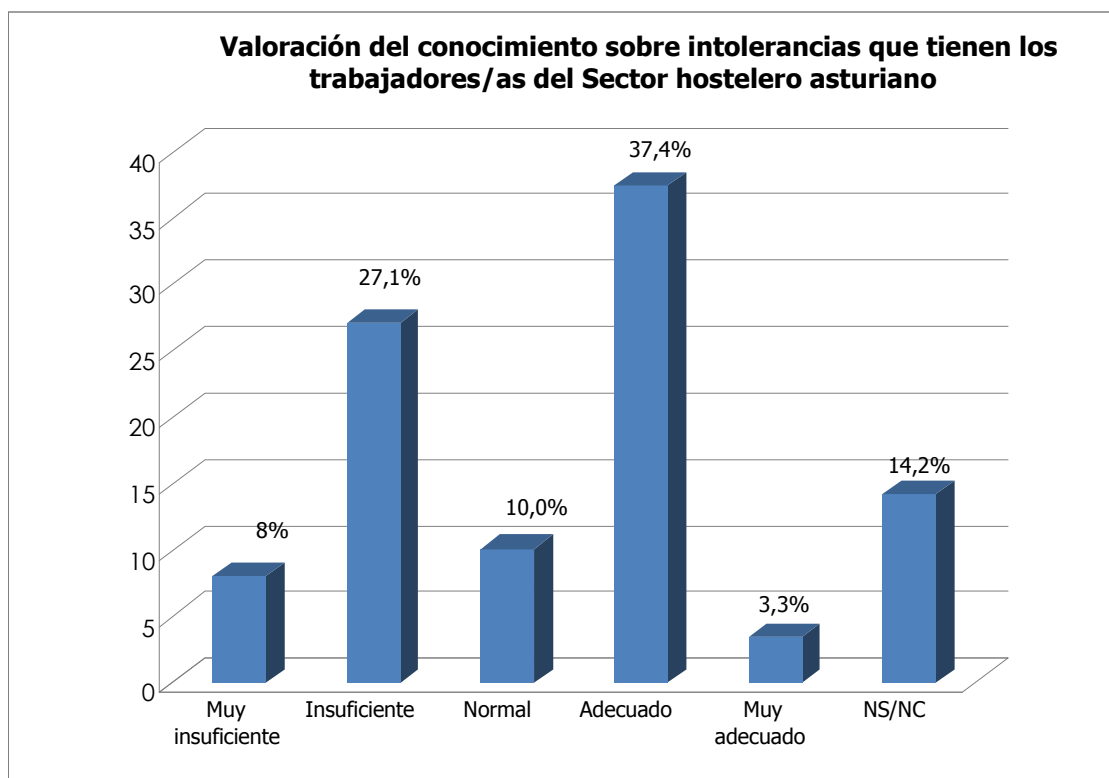
OPCIÓN C

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

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

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

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

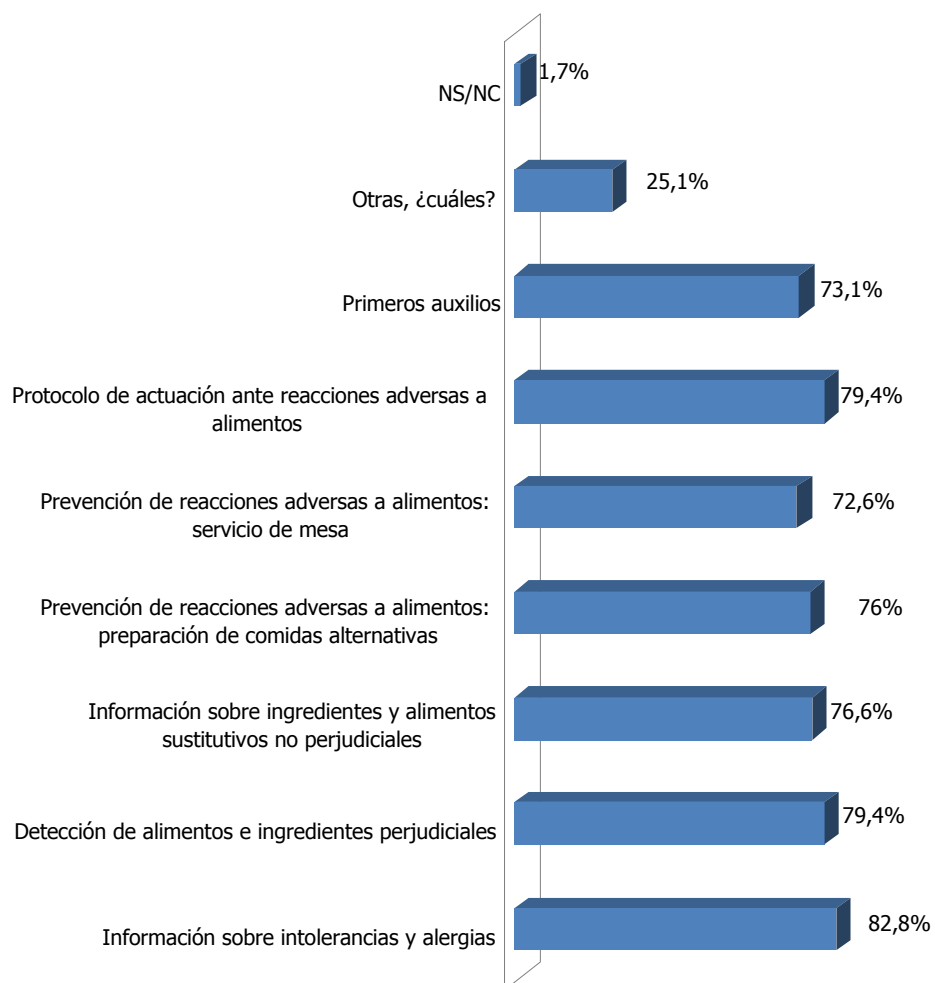


CONTENIDOS FORMATIVOS QUE SE HAN DE INCLUIR PARA RESPONDER A NECESIDADES DEL COLECTIVO DE PERSONAS CON INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

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

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

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



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

RELACIÓN DE DEPENDENCIA ENTRE VARIABLES

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

A los frutos secos	0	0	0	1	1
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

100 y más personas	0	1	0	2	3
NS/NC	0	0	2	0	2
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

NS/NC	5	8	24	6	43
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

¿Qué contenidos formativos incluiría, en general, en hostelería?	¿Cuál es la actividad económica principal de la empresa?				
	Hoteles	Campings y otros tipos de alojamientos de corta duración	Restaurantes	Comedores colectivos y provisión de comidas preparadas	Total
	55	84	137	18	294
Atención al cliente	4	8	6	0	18
Idiomas	0	9	4	0	13
Prevención de riesgos laborales	1	1	0	0	2
Primeros auxilios	1	0	1	0	2
Repostería	0	1	2	0	3
Cursos prácticos	0	0	1	0	1
Otros	1	0	6	1	8
Presentación de comidas	1	0	0	0	1
Confección de menús	0	1	0	0	1
Corte de jamón	1	0	0	0	1
Ninguno	0	1	0	0	1
Elaboración culinaria	0	2	6	1	9
Planificación de recursos	0	1	0	0	1
Profesionalización camareros/as	1	4	1	0	6

Información sobre alergias: alimentos y reacciones	1	2	3	0	6
Manipulación de alimentos	1	0	1	0	2
Calidad turística	0	1	1	0	2
Dietética y nutrición	0	2	0	0	2
Reciclaje de conocimientos en general	0	0	2	2	4
NS/NC	5	1	5	0	11
Total	72	118	176	22	388

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		¿Cómo valora el conocimiento que poseen los trabajadores del Sector hostelero vinculado con gastronomía y personas con intolerancias o alergias alimentarias?						
		Muy insuficiente	Insuficiente	Normal	Adecuado	Muy adecuado	NS/NC	Total
Si	Recuento	17	64	25	80	10	23	219
	% del total	4,4%	16,5%	6,4%	20,6%	2,6%	5,9%	56,4%
No	Recuento	14	40	14	64	3	30	165
	% del total	3,6%	10,3%	3,6%	16,5%	,8%	7,7%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	1	0	1	0	2	4
	% del total	,0%	,3%	,0%	,3%	,0%	,5%	1,0%
Total	Recuento	31	105	39	145	13	55	388
	% del total	8,0%	27,1%	10,1%	37,4%	3,4%	14,2%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?		¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?					Total
		Sí, todos	La mayoría	Algunos	No, ninguno	NS/NC	
Sí	Recuento	32	7	6	21	4	70
	% del total	8,2%	1,8%	1,5%	5,4%	1,0%	18,0%
No	Recuento	140	47	51	70	10	318
	% del total	36,1%	12,1%	13,1%	18,0%	2,6%	82,0%
Total	Recuento	172	54	57	91	14	388
	% del total	44,3%	13,9%	14,7%	23,5%	3,6%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?		Al elaborar la carta/menú ¿tiene en cuenta que sus clientes puedan presentar alguna intolerancia o alergia a algunos ingredientes, alimentos, etc.?		
		Sí	No	Total
De 1 a 2 personas	Recuento	11	72	83
	% del total	2,8%	18,6%	21,4%
De 3 a 5 personas	Recuento	21	130	151
	% del total	5,4%	33,5%	38,9%
De 6 a 9 personas	Recuento	18	61	79
	% del total	4,6%	15,7%	20,4%
De 10 a 19 personas	Recuento	11	29	40
	% del total	2,8%	7,5%	10,3%
De 20 a 49 personas	Recuento	5	21	26
	% del total	1,3%	5,4%	6,7%
De 50 a 99 personas	Recuento	1	3	4
	% del total	,3%	,8%	1,0%
100 y más personas	Recuento	2	1	3
	% del total	,5%	,3%	,8%
NS/NC	Recuento	1	1	2
	% del total	,3%	,3%	,5%

Total	Recuento	70	318	388
	% del total	18,0%	82,0%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?		Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida?				
		Sí, todos están preparados para informar sobre ello	La mayoría están preparados para informar sobre ello	No, ninguno está preparado para informar sobre ello	NS/NC	Total
De 1 a 2 personas	Recuento	78	2	3	0	83
	% del total	20,2%	,5%	,8%	,0%	21,4%
De 3 a 5 personas	Recuento	146	1	1	2	150
	% del total	37,7%	,3%	,3%	,5%	38,8%
De 6 a 9 personas	Recuento	73	4	1	1	79
	% del total	18,9%	1,0%	,3%	,3%	20,4%
De 10 a 19 personas	Recuento	40	0	0	0	40
	% del total	10,3%	,0%	,0%	,0%	10,3%
De 20 a 49 personas	Recuento	26	0	0	0	26
	% del total	6,7%	,0%	,0%	,0%	6,7%
De 50 a 99 personas	Recuento	4	0	0	0	4
	% del total					

	% del total	1,0%	,0%	,0%	,0%	1,0%
100 y más personas	Recuento	3	0	0	0	3
	% del total	,8%	,0%	,0%	,0%	,8%
NS/NC	Recuento	2	0	0	0	2
	% del total	,5%	,0%	,0%	,0%	,5%
Total	Recuento	372	7	5	3	387
	% del total	96,1%	1,8%	1,3%	,8%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

¿Cuántas personas trabajan en la empresa incluyéndose usted?		¿Su personal posee conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos que se puedan producir en su establecimiento?					Total
		Sí, todos	La mayoría	Algunos	No, ninguno	NS/NC	
De 1 a 2 personas	Recuento	43	8	5	26	1	83
	% del total	11,1%	2,1%	1,3%	6,7%	,3%	21,4%
De 3 a 5 personas	Recuento	58	17	31	40	5	151
	% del total	14,9%	4,4%	8,0%	10,3%	1,3%	38,9%
De 6 a 9 personas	Recuento	42	11	9	14	3	79
	% del total	10,8%	2,8%	2,3%	3,6%	,8%	20,4%
De 10 a 19 personas	Recuento	17	8	6	7	2	40
	% del total	4,4%	2,1%	1,5%	1,8%	,5%	10,3%
De 20 a 49 personas	Recuento	6	9	6	3	2	26
	% del total	1,5%	2,3%	1,5%	,8%	,5%	6,7%
De 50 a 99 personas	Recuento	2	1	0	1	0	4
	% del total	,5%	,3%	,0%	,3%	,0%	1,0%
100 y más personas	Recuento	3	0	0	0	0	3
	% del total	,8%	,0%	,0%	,0%	,0%	,8%
NS/NC	Recuento	1	0	0	0	1	2
	% del total	,3%	,0%	,0%	,0%	,3%	,5%

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

	% del total	17,3%	6,2%	,0%	23,5%
NS/NC	Recuento	11	2	1	14
	% del total	2,8%	,5%	,3%	3,6%
Total	Recuento	326	60	1	387
	% del total	84,2%	15,5%	,3%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

¿A su establecimiento acuden personas con algún tipo de intolerancia/alergia alimenticia?		¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?						Total
		Muy insuficiente	Insuficiente	Normal	Adecuada	Muy adecuada	NS/NC	
Sí	Recuento	5	33	21	108	27	25	219
	% del total	1,3%	8,5%	5,4%	27,8%	7,0%	6,4%	56,4%
No	Recuento	1	21	15	78	32	18	165
	% del total	,3%	5,4%	3,9%	20,1%	8,2%	4,6%	42,5%
NS/NC	Recuento	0	0	0	4	0	0	4
	% del total	,0%	,0%	,0%	1,0%	,0%	,0%	1,0%
Total	Recuento	6	54	36	190	59	43	388
	% del total	1,5%	13,9%	9,3%	49,0%	15,2%	11,1%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

Si lo solicita el cliente, ¿sus trabajadores/as pueden informar sobre los ingredientes/alimentos (condimentos, especias, harinas, etc.) que se han utilizado para elaborar la comida?		¿Cómo valora la formación que se ofrece para el Sector de la Hostelería en el Principado?						Total
		Muy insuficiente	Insuficiente	Normal	Adecuada	Muy adecuada	NS/NC	
Sí, todos están preparados	Recuento	6	51	34	184	57	40	372
	% del total	1,6%	13,2%	8,8%	47,5%	14,7%	10,3%	96,1%
La mayoría están preparados	Recuento	0	2	0	2	2	1	7
	% del total	,0%	,5%	,0%	,5%	,5%	,3%	1,8%
No, ninguno está preparado	Recuento	0	0	0	4	0	1	5
	% del total	,0%	,0%	,0%	1,0%	,0%	,3%	1,3%
NS/NC	Recuento	0	1	1	0	0	1	3
	% del total	,0%	,3%	,3%	,0%	,0%	,3%	,8%
Total	Recuento	6	54	35	190	59	43	387
	% del total	1,6%	14,0%	9,0%	49,1%	15,2%	11,1%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

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

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

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

	% del total	,0%	1,0%	,5%	3,4%	1,0%	,8%	6,7%
De 50 a 99 personas	Recuento	0	0	2	1	1	0	4
	% del total	,0%	,0%	,5%	,3%	,3%	,0%	1,0%
100 y más personas	Recuento	0	0	0	0	2	1	3
	% del total	,0%	,0%	,0%	,0%	,5%	,3%	,8%
NS/NC	Recuento	0	0	0	2	0	0	2
	% del total	,0%	,0%	,0%	,5%	,0%	,0%	,5%
Total	Recuento	6	54	36	190	59	43	388
	% del total	1,5%	13,9%	9,3%	49,0%	15,2%	11,1%	100,0%

Pruebas de chi-cuadrado

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

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

CONCLUSIONES

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

- Prácticamente la totalidad de los/as empleados/as (96,1%) están capacitados/as para informar sobre los ingredientes utilizados para elaborar la comida.
- Sin embargo, algo menos de la mitad del personal, en concreto el 44,3%, tiene conocimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos. Los conocimientos más habituales entre los trabajadores/as se basan en conocimientos de teléfonos de asistencia médica de emergencia (39,2) o dominio de primeros auxilios (28,7%).
- Respecto a los medios de que disponen los establecimientos para actuar ante reacciones adversas a alimentos, casi la totalidad posee un botiquín de primeros auxilios (97,4%). En cuestión de instrumentos específicos para alergias destacan las cremas/pomadas (48,9%) y los fármacos (43,5%).
- Algo más de la mitad de los encuestados/as (53,1%) estima que la oferta gastronómica asturiana tiene bastante o muy en cuenta a las personas que padecen intolerancias o alergias alimentarias. Entre los establecimientos que juzgan la gastronomía como poco o nada apta para este colectivo (28,4%), argumentan que es debido a que estos son una minoría y además, no existe información al respecto.
- Las ocupaciones con competencias en materia de preparación de platos, manipulación de alimentos y atención al cliente son: el/la cocinero/a (89,7%), camarero/a de mesa (82,5%) y, en menor medida, ayudante/auxiliar de cocina (46,7%). Ante la considerable presencia de estos puestos en las empresas, su mayor contacto con los clientes, así como su intervención en la preparación o manipulación de alimentos, requieren mayor renovación de sus conocimientos y habilidades, la cual se produce a través de la Formación Continua.
- De este modo, los/as encuestados/as manifiestan la necesidad de Formación Continua en los perfiles profesionales de cocinero/a en el 58,4% de los casos, seguido del camarero/a de mesa (47%) y del ayudante/auxiliar de cocina, afirmando esta necesidad el 34,8% de los establecimientos encuestados.
- Las materias formativas en las que dichos empleados/as necesitan formación se centran, según el orden de importancia que le otorgan los establecimientos encuestados, en formación alergológica para Hostelería (42,5%), planificación de menús y dietas especiales (35,6%), prevención y control de legionela e intoxicaciones (26,0%), atención al cliente y calidad del servicio (24,5%) y presentación de comidas (23,7%).
- En ese mismo sentido, destacar que la alternativa "no necesitan formación" ha sido señalada por el 39,9% de establecimientos

encuestados. Pese a este dato, 8 de cada 10 establecimientos manifiestan que sus trabajadores/as realizan cursos de Formación Continua, lo que revela la implicación del sector Hostelería asturiano por la mejora de la cualificación de los profesionales del sector.

- El 95% de los establecimientos en que se ha registrado participación en Formación Continua realizaron un curso de Manipulador de alimentos, el 49,4% sobre Prevención de riesgos laborales, Socorrismo y primeros auxilios los realizaron el 36,8% de empresas, Atención al cliente y calidad en el servicio y Repostería, salsas, aperitivos, etc. fueron realizados por el 30%.
- En lo referente a los establecimientos donde sus empleados/as no realizan cursos de Formación Continua (15,5%), éstos argumentan no realizar dicha formación debido a que "No están interesados" (38,4%) y "No lo necesitan, están suficientemente formados" (30,0%).
- El 44% de los establecimientos que manifiesta no realizar formación afirma que no realizarán ningún curso de formación aunque se adaptase la oferta formativa a sus necesidades.
- Las características que deben tener los cursos de formación para que el 42,3% de los establecimientos encuestados si realizase Formación Continua, son las siguientes, en orden de importancia: Utilidad práctica para desarrollar las funciones cotidianas (48,5%), impartición en horarios al margen de la jornada laboral (39,4%), modalidades de impartición no presenciales – on line, a distancia- , utilización de contenido didáctico actualizado, adecuados a las demandas de los trabajadores/as (36,4% respectivamente).
- En cuanto a la valoración de la oferta formativa actual, el 49% de los establecimientos participantes en el sondeo estima que se adecua a las necesidades de los trabajadores/as del sector Hostelería en el Principado de Asturias.
- No obstante, una cuarta parte valora dicha oferta formativa como normal, insuficiente o muy insuficiente, debiéndose incluir materias como Atención al cliente (19,1%), Idiomas (13,7%), Elaboración culinaria (9,6%), Información sobre alergias: alimentos y reacciones, y Profesionalización camareros/as (6,4% respectivamente).
- Esta valoración positiva, disminuye al preguntarles sobre el conocimiento vinculado con gastronomía y personas con intolerancias o alergias alimentarias que poseen los trabajadores/as del Sector hostelero, ya que las categorías de normal, insuficiente o muy insuficiente agrupan el 45,5%.
- Las materias a incluir son muy diversas, acogiendo todas más de un 70% de respuestas. De este modo, los contenidos básicos a incluir en los Planes

de Formación sobre el tema de alergias e intolerancias alimentarias son los siguientes, en orden de importancia:

- Información general sobre alergias e intolerancias alimentarias (82,8%)
- Detección de alimentos e ingredientes perjudiciales para el colectivo de personas con algún tipo de alergia/intolerancia alimentaria (79,4%)
- Instauración de Protocolo de actuación ante reacciones adversas a alimentos (79,4%)
- Información sobre los alimentos e ingredientes sustitutivos que no perjudiquen a las personas que padecen alergias o intolerancias (76,6%)
- Menús y preparación de comidas alternativas, de modo que puedan prever reacciones adversas alimentos (76,0%)
- Primeros auxilios (73,1%)
- Protocolo de servicio de mesa como medida para prevenir reacciones adversas a alimentos (72,6%)

RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN RECOGIDA A TRAVÉS DE LA ORGANIZACIÓN DE UN GRUPO DE DISCUSIÓN

1. Turismo gastronómico: Elemento diferenciador del Turismo de Asturias

1.1 El Papel de la Gastronomía en el Turismo asturiano

En la sesión grupal celebrada, los/as expertos/as se mostraban unánimes respecto a la importancia de la gastronomía asturiana como reclamo turístico. De esta manera, es considerado un factor clave en el paquete turístico del Principado de Asturias.

"La gastronomía es muy importante, así lo valoran las personas que vienen a Asturias".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)

"Es clave, a nivel de Asturias, muchos turistas vienen buscando el reclamo de la comida, un poco junto con el País Vasco, Galicia... se asocia con la buena gastronomía".
(Representante Organización profesional)

En este sentido, diversos organismos de esta Comunidad Autónoma reconocen la importancia de la oferta gastronómica asturiana y centran sus campañas en la promoción de la misma.

"Es uno de los factores más importantes de la venta turística o el paquete turístico del Principado, aparte, la Consejería de Turismo basa uno de los pilares en la gastronomía típica, las últimas campañas están basadas prácticamente en la gastronomía".
(Responsable de Formación)

1.2 Adecuación de la oferta gastronómica asturiana a las necesidades de las personas con intolerancias/alergias alimentarias

Los asistentes al Grupo de discusión se muestran pesimistas en lo referente a la adecuación de la oferta gastronómica a las necesidades de las personas que padecen intolerancias o alergias alimentarias. Para la mayoría, se desconocen los tipos de menú aptos para el colectivo y, pese a los avances de los últimos tiempos, éstos son aún insuficientes.

"Se desconocen los tipos de menú aptos para estos colectivos".
(Representante Organización empresarial)

*"La oferta para intolerancias va avanzando mucho, conociéndose mucho, pero va demasiado despacio".
(Responsable de Formación)*

En el mismo orden, algunos de los asistentes a la sesión grupal opinan que la adecuación de menús a personas con alergias e intolerancias alimentarias no supone un sobreesfuerzo para las grandes cadenas hoteleras. Sin embargo, para las pequeñas y medianas empresas esta adaptación es bastante más difícil. Las asociaciones representativas del colectivo de personas con intolerancias y alergias alimentarias difieren en este sentido, puesto que consideran que son las pequeñas empresas las más interesadas y las que, mayoritariamente, acuden a ellos en busca de información.

*"En hostelería hay mucha empresa con menos de 5 trabajadores y es mucho más difícil adaptarse a cualquier tipo de oferta. No es lo mismo que una gran cadena hotelera adapte sus servicios a que lo haga una empresa familiar".
(Responsable de Formación)*

*"El 90% de los que piden formación sobre celíacos, son pequeñas empresas".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

2. Análisis del colectivo de personas con alergias e intolerancias alimentarias

2.1 Principales dificultades de las personas con alergias e intolerancias alimentarias para cubrir sus necesidades gastronómicas

Las principales dificultades a las que tienen que hacer frente las personas con alergias e intolerancias alimentarias para cubrir sus necesidades gastronómicas se centran, según los/as expertos/as, en el desconocimiento existente entre los/as trabajadores/as del sector hostelero. Este desconocimiento supone la no adecuación de menús y la falta de un protocolo estandarizado de actuación para evitar contaminación cruzada de alimentos. Por estas razones, las personas con alergias e intolerancias alimentarias se sienten desplazadas.

*"El celíaco se siente desplazado".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

Esta "discriminación" es aún más patente en determinados contextos, como hospitales o comedores escolares, puesto que la no adecuación de la oferta gastronómica supone un perjuicio para este colectivo ya que les imposibilita el acceso a determinados servicios en igualdad de condiciones que el resto de la población.

*"Todavía, en hospitales, los celíacos tienen problemas con la comida".
(Representante Organización sin ánimo de lucro)*

*"Está en comedores escolares perfectamente legislado, y en cualquier otro tipo de restauración colectiva como puede ser hospitales, residencias, etc., que luego en la práctica no se lleva a cabo".
(Responsable de Formación)*

2.2 Oferta de servicios en los establecimientos hosteleros asturianos para este colectivo

La oferta de servicios para el colectivo de personas con alergias e intolerancias alimentarias se ha visto incrementada en los últimos años. De este modo, por ejemplo, la normativa exige a los paradores nacionales la inclusión de menús sin gluten en sus cartas. Por otro lado, los/as expertos/as prevén que el sector hostelero ampliará los beneficios de su negocio si incluye menús adaptados, ya que al establecimiento no sólo acudirá el individuo con alergia o intolerancia, sino que junto a él estarán amigos, compañeros o familiares.

*"Todos los paradores nacionales están obligados a tener menús sin gluten, pero es más complicado que eso, porque el protocolo es tan importante, que todo el equipo debe estar implicado, porque después está la contaminación cruzada. Ese menú puede contaminarse, pese a que no lleve gluten".
(Representante Organización sin ánimo de lucro)*

*"El hostelero estará cada vez más implicado, porque cada vez hay más personas con esta problemática".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

*"El hostelero es un empresario y quiere una ganancia, y se está dando cuenta que si en una familia hay un celíaco, no va sólo el celíaco, va en grupo".
(Representante Organización sin ánimo de lucro)*

Pese al aumento de la oferta gastronómica para personas con alergias e intolerancias, aún existe, según los asistentes al Grupo de discusión, miedo provocado por el desconocimiento de la enfermedad. Ante esta situación de desconocimiento, algunos hosteleros prefieren no adaptarse y evitar, de este modo, situaciones de "riesgo".

*"El miedo es cuando no se conoce, por lo que es más el desconocimiento, el miedo a meter la pata y que pase algo, por lo que no se adaptan los hosteleros".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

2.3 Principales demandas de las personas con alergias e intolerancias alimentarias

Según los datos proporcionados por las personas asistentes al Grupo de discusión, en Asturias se encuentran diagnosticados unos 1.100 celíacos. Además, el número de afectados va en aumento, de igual modo que el resto de casos sobre reacciones alérgicas a distintos alimentos.

*"En Asturias hay ahora mismo unos 1.100 celíacos diagnosticados".
(Representante Organización sin ánimo de lucro)*

Las demandas de estos colectivos se centran, principalmente, en que los establecimientos hosteleros adecuen su oferta gastronómica - cartas y menús - de forma que pueda ser consumida por cualquier persona, padezca o no intolerancias o alergia a determinados ingredientes o alimentos. Por tanto, no solicitan la creación de una oferta diferenciada ni exclusiva para el colectivo afectado, sino que aspiran a la eliminación de diferencias que se lograría con la creación de una oferta apta para toda la población.

*"No debe tener un menú diferente, en el mismo menú para todo el mundo, hay que especificar lo que no tiene gluten, a lo mejor sólo tiene que cambiar la marca, y así comen ese menú todas las personas, las celíacas y las que no lo son".
(Representante Organización sin ánimo de lucro)*

*"No se habla de adaptar menús especiales a celíacos, si no de adaptar menús normales, para que también lo puedan comer celíacos, eso es completamente diferente".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

*"Se cree que es muy complicado hacer un menú para celíacos, pero no es así, se puede hacer un menú a bajo coste".
(Representante Organización sin ánimo de lucro)*

3. Identificación de necesidades formativas de los profesionales del sector Hostelería

3.1 Nivel de cualificación de los profesionales del sector

La mayoría de los asistentes a la sesión grupal califica como bajo el nivel de cualificación de los profesionales del sector Hostelería debido, principalmente, a que tradicionalmente éste ha sido considerado como un sector de paso en el que sus trabajadores/as han buscado una salida a una situación personal precaria (desempleo, salario complementario, ingresos extra para hacer frente a gastos de estudios, etc.) pero no la profesionalización o aspiración de una carrera profesional. De ahí las reivindicaciones que giran en torno a la

necesidad de dignificar la profesión a través de la mejora de la cualificación profesional y de las condiciones laborales.

*"Nadie presume de ser camarero".
(Representante Organización empresarial)*

*"Para que el trabajador tenga interés tiene que ver que es el trabajo que van a desarrollar toda su vida, pero el 70% o 80% ve la hostelería como de transición, hasta encontrar algo mejor".
(Representante Entidad sindical)*

*"Existe una problemática, especialmente en la pequeña empresa, con el tema de personal, la falta de cualificación, tanto del personal como del empresario, que hay que conseguir. Porque es una marca de distinción, de calidad y de servicio, hay que ir hacia ello".
(Responsable de Formación)*

Ante dicha falta de cualificación, los/as expertos/as apoyan la necesidad de realizar cursos de Formación Continua, de modo que se dignifique y profesionalice el sector.

*"Hace 10 años había en Asturias 5 ciclos de Grado Medio de Servicio de restaurante y bar, es decir, camarero, con un máximo de 30 alumnos. Ahora mismo hay un ciclo formativo en toda Asturias en el que hay matriculados 28 (alumnos) y en el que asisten 18 (alumnos) en toda Asturias. ¿Cuál es la razón? La no dignificación de la profesión".
(Responsable de Formación)*

*"A todos los empresarios les interesa que el trabajador sepa más, porque significa mejorar nosotros también".
(Representante Organización empresarial)*

*"Cuando un trabajador hace un curso y sale con la cualificación, la contratación sigue siendo pésima".
(Representante Entidad sindical)*

En lo referente a los conocimientos de los profesionales de la Hostelería con respecto al tema de alergias e intolerancias alimentarias, los asistentes manifiestan que existe un gran desconocimiento, pese a encontrarse incluido en el Plan de estudios de las distintas Escuelas de Hostelería.

*"Hay muy poca información sobre cualquier alergia, debería haber mucha más".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

*"Falta de conocimiento, aunque irá evolucionando, se irá asentando y para ello hace falta formación y conocimiento".
(Responsable de Formación)*

*"Se encuentra dentro de la programación de las Escuelas de Hostelería, es un tema más, forma parte del tema de oferta gastronómica".
(Responsable de Formación)*

3.2 Detección de carencias formativas de los profesionales del sector Hostelería

Paradójicamente, pese a la mencionada baja cualificación de los profesionales del sector hostelero asturiano, los/as expertos/as reparan en que la oferta de cursos es muy amplia. De ahí que destaquen la necesidad de analizar dicha oferta y reestructurarla en función de las necesidades de formación que se detecten entre la población ocupada en el sector.

*"La oferta formativa en general, se desborda, hay exageración de cursos, aunque la formación nunca sobra, es necesario reestructurarla".
(Responsable de Formación)*

Es necesario incluir materias novedosas y de un marcado carácter práctico. Asimismo, entre los problemas más importantes detectados para la realización de cursos de Formación Continua, se encuentra el horario de las clases, puesto que supone que el/la trabajador/a deba abandonar su puesto para asistir al curso. Esta circunstancia es inviable, sobre todo en el caso de pequeñas y medianas empresas en las que la sustitución del/la trabajador/a es en ocasiones imposible.

*"Muchas veces el horario de los cursos de formación coincide con el horario laboral y muchos empresarios no permiten que acudan, por que hay mucho trabajo, no hay sustituciones o poco personal".
(Representante Organización empresarial)*

*"La Formación Continua para personas adultas, para trabajadores, es una formación muy difícil de llevar a cabo, no es lo mismo dar formación a una empresa de 3.000 trabajadores que para empresas pequeñas, donde causa desequilibrio porque falta personal".
(Responsable de Formación)*

En lo referente a la formación necesaria de los trabajadores/as para adaptar sus servicios a personas con alergias e intolerancias alimentarias, ésta se basa en la asimilación de un cambio en la rutina, para habituarse a un nuevo protocolo de actuación. El trabajador/a, además, debe ser consciente de las consecuencias negativas que supone la no aplicación del protocolo.

*"Hay que cambiar la rutina, adaptarse a la rutina nueva y después no tendrán problemas".
(Responsable de Formación)*

*"Se puede dar la formación pero debe estar muy bien asentada, pero los conocimientos se deben llevar muy bien a cabo, porque si no los resultados pueden ser catastróficos, el trabajador debe ser consciente de ello".
(Responsable de Formación)*

3.3 Propuestas de acciones formativas a incluir en el diseño de Planes de Formación

Los/as expertos/as asistentes al Grupo de discusión, manifiestan la importancia de ampliar el colectivo de destinatarios de los cursos, de modo que éstos no sólo se impartan a trabajadores/as, sino también a empresarios/as. Éstos últimos deben ser los encargados de formar a los profesionales que se incorporen a la empresa.

*"En el tema de los cursos, no tienen que ser los camareros, si no los dueños de los establecimientos y, cuando contraten al personal, deben enseñarle los métodos a seguir. Si no, no contratarlo".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

En otro orden de cosas, para que exista motivación por parte del/la trabajador/a para realizar cursos, éstos deben suponer una mejora en sus condiciones laborales, ya que supone un esfuerzo personal y una mejora de la calidad del servicio, lo cual a largo plazo sin duda beneficiará a la empresa.

*"Para una persona que tiene una titulación superior, debería incluirse un aumento de sueldo, según la formación complementaria que realice. Eso a la larga dignifica la profesión y tendría más formación".
(Representante Organización empresarial)*

*"No se puede pagar lo mismo a un trabajador que es profesional que a alguno que no hace nada".
(Representante Organización empresarial)*

En lo referente a las condiciones en que debe impartirse la formación, los cursos han de caracterizarse por la corta duración y han de trasladarse al propio establecimiento. De este modo, no supondrá un perjuicio ni para empresarios/as ni para trabajadores/as.

*"Los cursos deben impartirse en el propio establecimiento, así no hay un perjuicio para el empresario ni el trabajador".
(Representante Asociación sin ánimo de lucro)*

"No debe ser un curso de 5 días, se puede hacer bien un curso en pocas horas".

(Representante Asociación sin ánimo de lucro)

Por último, los/as expertos/as hacen mención a las materias en las que se debería impartir formación a los/as profesionales del sector de modo que puedan realizar un correcto servicio y asesoramiento a personas que padezcan alergias e intolerancias. En este sentido, consideran esencial ampliar la oferta formativa acerca de:

- Conocimiento general de aquellas alergias e intolerancias alimentarias que se presentan con mayor frecuencia entre la población
- Normas y precauciones que se deben adoptar tanto en la fase de elaboración de alimentos como en la fase de servicio al cliente
- Protocolo de actuación a seguir en caso de registrarse algún caso de intoxicación en el establecimiento
- Primeros auxilios

"Hay que tener conocimiento pleno sobre alergias e intolerancias y, por último, primeros auxilios. Pero no podemos tener miedo de que por tener este tipo de menú va a pasar algo negativo".

(Representante Entidad sindical)

CONCLUSIONES

- ❖ La gastronomía en el Principado de Asturias es un elemento clave de la oferta turística y un factor de atracción para visitantes. Por esta razón, los poderes públicos promueven y realizan campañas de promoción tanto de los productos autóctonos como de los platos tradicionales que integran dicha cocina típica.
- ❖ En la mayoría de las empresas hosteleras asturianas en que se ofrecen servicios de restauración, se detecta desconocimiento acerca de los tipos de menús aptos para el colectivo de personas que padece alergias e intolerancias alimentarias. De ahí que la oferta gastronómica no resulte adecuada a las necesidades y demandas de este colectivo de población.
- ❖ A pesar del esfuerzo que puede suponer la adecuación de menús evitando la utilización de determinados ingredientes o alimentos con la finalidad de evitar riesgos para la salud de la población que padece alergias o intolerancias alimentarias para las pequeñas y medianas empresas, éstas son las que están realizando más cambios en este sentido.
- ❖ La adecuación de la oferta gastronómica, no consiste simplemente en ofrecer un menú especial, sino que también se ha de seguir un protocolo de actuación que evite, entre otros factores, la contaminación cruzada entre alimentos. Por ello, la formación debe impartirse a las diferentes ocupaciones implicadas en la elaboración de platos y en el servicio al cliente.
- ❖ La principal demanda del colectivo de personas que padece intolerancias o alergias alimentarias es la integración a través de la accesibilidad, es decir, la inclusión de productos aptos para toda la población independientemente de si sufren o no intolerancias o alergias.
- ❖ Es necesario replantear la oferta formativa existente en la actualidad para la población ocupada en el sector hostelero asturiano, ya que a pesar de considerarla amplia no se considera adaptada a las necesidades de cualificación profesional ni a las condiciones laborales del sector. En este sentido, es necesario incluir acciones formativas centradas en materias novedosas y contenidos prácticos que se impartan con metodologías flexibles adecuadas a las condiciones laborales del sector.
- ❖ En cuanto a la formación necesaria para adaptar los servicios hosteleros a la población con alergias e intolerancias alimentarias, ésta se basa, fundamentalmente, en la asimilación de un protocolo de actuación y en el conocimiento general de las principales alergias e intolerancias alimentarias.

- ❖ Las materias en las que se debería impartir formación a la población ocupada en el sector de modo que puedan prestar un servicio y asesoramiento adecuados tanto a personas que padezcan alergias e intolerancias como a sus acompañantes son las siguientes:
 - Conocimiento general de aquellas alergias e intolerancias alimentarias que se presentan con mayor frecuencia entre la población.
 - Normas y precauciones que se deben adoptar tanto en la fase de elaboración de alimentos como en la fase de servicio al cliente.
 - Protocolo de actuación a seguir en caso de registrarse algún caso de intoxicación en el establecimiento.
 - Primeros auxilios.