

NUEVAS PERSPECTIVAS PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



BUSINESS
SOLUTIONS

INFORME METODOLÓGICO



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo

el FSE invierte en tu futuro



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

ÍNDICE DE CONTENIDO

I.	INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL	3
	Criterios para la selección de fuentes	4
	Relación de fuentes consultadas	5
	Metodología de análisis de la información	14
II.	ENTREVISTA A INFORMADORES CLAVE	15
	Instrumento de recogida de información	16
	Relación nominal de informadores clave	18
	Criterios de selección	19
	Grado de fiabilidad	19
	Metodología de análisis	19
III.	ENCUESTA TELEFÓNICA	20
	Ficha técnica	20
	Instrumento de recogida de información	21
	Listado empresas encuestadas	29
	Metodología de análisis de datos	39
	Método y porcentaje de supervisión	39
IV.	GRUPO DE DISCUSIÓN	40
	Celebración de la sesión grupal y relación nominal de asistentes	41
	Guión de la sesión grupal	42
	Criterios de selección	44
	Grado de fiabilidad	44
	Metodología de análisis	44
V.	VALIDACIÓN DE RESULTADOS PRELIMINARES	45
	Listado de expertos/as	45

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL

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

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

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

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

El contenido de este informe, por tanto, proporciona información descriptiva sobre la situación actual del Sector hostelero en Asturias y sus principales tendencias, así como un análisis de la estructura ocupacional del mismo. Identifica las principales demandas que debe cubrir el sector entorno a las necesidades de las personas que padecen Alergias e Intolerancias Alimentarias, al mismo tiempo que describe la oferta formativa actual ofrecida en el Principado de Asturias. También se aporta información sobre la normativa básica en materia de Hostelería.

CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE FUENTES

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

- **Fiabilidad y credibilidad de la fuente.** La trayectoria de la fuente así como su prestigio, experiencia y reputación académica condicionan su selección. A su vez, ha de tenerse en cuenta la exactitud y especialización en la materia.
- **Validez de la información.** Para que una fuente sea considerada válida, debe proporcionar información cuya temática esté relacionada directamente con el ámbito de estudio. Así pues, es innegable su importancia, pues puede suceder que la información sea pertinente y esté actualizada, pero que por el contrario no sirva para el estudio que ocupa.
- **Calidad de la información.** Este aspecto es fundamental a la hora de seleccionar la información a tratar. Se basa en la obtención de datos completos, especializados y fiables sobre la temática abordada en la investigación, asentados siempre en la máxima calidad.
- **Idoneidad de la información.** Una vez determinada la validez de la fuente y la calidad de la información, se analiza la idoneidad de la documentación con el fin de evaluar la pertinencia de seleccionar la información en función de su naturaleza y tipología.
- **Precisión de la información.** Los datos consultados han de seguir un rigor científico y adecuarse plenamente a la realidad objeto de estudio. Para evaluar esta variable, se contrasta y compara la información proveniente de diferentes fuentes secundarias.
- **Actualidad de los datos.** La disposición de datos actualizados resulta primordial a la hora de ofrecer una descripción fiel de la realidad objeto de estudio. Este criterio de actualidad, se lleva a cabo en la medida de lo posible, disponiendo en su defecto de la información más reciente al respecto.

RELACIÓN DE FUENTES CONSULTADAS

Las fuentes consultadas se han seleccionado en función de su utilidad y/o validez en relación con el logro de los objetivos de la investigación, así como de su relevancia y pertinencia para el estudio.

PUBLICACIONES Y ESTUDIOS

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

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

NORMATIVA

- Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de la Hostelería (III ALEH)", de 21 de Junio de 2006, realizado para establecer unas bases de contratación colectiva de la Hostelería en el ámbito estatal, la mejor defensa de este sector, y los intereses, de los trabajadores/as y de las empresas.
- BOPA Nº 141, de 20 de Junio de 1995.
- BOPA Nº 250, de 28 de Octubre de 2005.
- BOPA nº 73, de 29 de Marzo de 2008.
- Corrección de error del Real Decreto 1046/2003, de 1 de Agosto, por el que se regula el subsistema de formación profesional continua. BOE, núm. 289, de 3 de Diciembre.
- Directiva 2007/68/CE de la Comisión, de 27 de Noviembre de 2007, que modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios.
- III Acuerdo Nacional de Formación Continua. BOE, n. 47, de 23 de Febrero.
- III Acuerdo Tripartito sobre Formación Continua. BOE, n. 40, de 15 de Febrero.
- Ley del Principado de Asturias 11/2002, de 2 de diciembre, de los Consumidores y Usuarios.
- Ley del Principado de Asturias 7/2001 de 22 de Junio de Turismo, que por la que se regula la ordenación del Sector Turístico en el Principado de Asturias y se establecen los principios básicos de la planificación, promoción y fomento del Turismo en la Comunidad Autónoma.
- Ley Orgánica 1/1990 de 3 de Octubre LOGSE. BOE de 4 de Octubre.
- Ley Orgánica 3/2007, de 22 de Marzo, para la Igualdad efectiva de mujeres y hombres.
- Ley Orgánica de 5/2002, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional BOE, n. 147, de 20 de Junio.
- Ley Orgánica General de Sanidad 14/1986, de 25 de Abril, por la que se regulan los procedimientos por los que se puede llegar al cierre de establecimientos, instalaciones o servicios, que no cuenten con las previas autorizaciones o registros sanitarios preceptivos.
- Modificación de la Resolución del 14 de Octubre de 2002, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, por la que se aprueba el Reglamento de uso de la marca Mesas de Asturias" por la "Resolución del 10 de octubre de 2005, de la Consejería de Cultura, Comunicación Social y Turismo" para la "Excelencia Gastronómica.
- Publicación del III Acuerdo Nacional sobre Formación Continua. Resolución de 2 de Febrero de 2001, de la Dirección General de Trabajo, por la que se dispone la inscripción en el Registro y publicación del III Acuerdo Nacional de Formación Continua suscrito el día 19 de Diciembre de 2000.
- Real Decreto 1046/2003, de 1 de Agosto, por el que se regula el Subsistema de Formación Profesional Continua. BOE, n. 219, de 12 de Diciembre.

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

INSTITUCIONES PÚBLICAS

Fuentes Europeas:

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

Fuentes Nacionales:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Centro de Investigación y Documentación Educativa (CIDE).
- Directorio Central de Empresas (DIRCE).
- Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP).
- Instituto Nacional de Cualificaciones (INCUAL).
- Instituto Nacional de Empleo (INEM).
- Instituto Nacional de Estadística (INE).
- La Agencia Tributaria.
- Ministerio de Economía y Hacienda (MINHAC).
- Ministerio de Educación y Ciencia (MEC).
- Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (MCX).
- Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales (MTAS).
- Observatorio Ocupacional del Instituto Nacional de Empleo.

Fuentes Regionales:

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

- Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias (IDEPA).
- Sistema de Información Turística del Principado de Asturias (SITA).

FUNDACIONES Y ASOCIACIONES

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

ENTIDADES EMPRESARIALES Y SINDICALES

Fuentes Nacionales:

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

Fuentes Regionales:

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

Fuentes Sectoriales:

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

DIARIOS OFICIALES

Fuentes Europeas:

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

Fuentes Nacionales:

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

PRENSA Y REVISTAS ESPECIALIZADAS

Prensa:

- ABC de Madrid
- Agencia EFE
- Agencia Europa Press
- Aquí Europa – Diario Oficial
- Diario Directo
- El Confidencial Digital

- El Correo Digital
- El Mundo
- El País Digital
- Hispanidad
- Hoy Digital
- Información
- La Nueva España
- La Razón
- La Vanguardia
- Noticias PYME
- Revista del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales
- Revista Internacional de Sociología
- Tiempo

Prensa Regional:

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

Revistas:

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

- Natural
- Nueva Empresa
- Nueva Gestión
- REDSI
- Revista IESE
- Septem Ediciones
- Tu Negocio
- Turismo y Economía

DIRECTORIO DE PÁGINAS WEB

- www.abcdietas.com
- www.actualidadempresarial.com
- www.adade.es
- www.ader.es
- www.administracion.es
- www.aeat.es
- www.aepap.org/asturiana
- www.aesan.msc.es
- www.agroinformacion.com
- www.akademias.com
- www.alergomurcia.com
- www.alimentacion-sana.org
- www.anestur.com
- www.arearh.com
- www.asturias.es
- www.bde.es
- www.biomaro.com
- www.camaras.org
- www.campus-oei.org
- www.ccae.es
- www.ccooasturias.es
- www.cederul.unizar.es/revista/inicio.htm
- www.cenp.com
- www.constitucion.rediris.es
- www.consumer.es
- www.convivirconlaalergia.wordpress.com
- www.cursos.educaguia.com
- www.cursosypostgrados.com
- www.deia.com
- www.dialnet.es
- www.discapnet.es
- www.dmedicina.com
- www.educastur.es
- www.educaweb.com
- www.eladerezo.com/alimentarias.html
- www.elcomerciodigital.com
- www.elmundo.es
- www.elpais.com
- www.ensenet.com
- www.escuelaasturiana.com
- www.escuelahosteleriaasturias.com
- www.eufic.org/article/es

- www.europa.eu.int
- www.expansionyempleo.com
- www.fade.es
- www.fehr.es
- www.forem.es
- www.formacioncontinua.eu
- www.formacion-dka.es
- www.fuentesestadisticas.com
- www.fundacionedes.org
- www.fundacionespali.org
- www.fundaciontripartita.org
- www.gipuzkoa.net
- www.glutenyalergias.com
- www.healthlibrary.epnet.com
- www.hezkuntza.ejgv.euskadi.net
- www.hosteleria.org
- www.hosteleriagijon.com
- www.hosteleriahospitalaria.org
- www.ibermutuamur.es
- www.ico.es
- www.icte.es
- www.idepa.es
- www.iet.tourspain.es
- www.ine.es
- www.inem.es
- www.infoasturias.com
- www.injef.com
- www.insight.iese.edu/es/
- www.instituto-pgi.org/
- www.ipyme.org
- www.juntadeandalucia.es
- www.juridicas.com
- www.lavanguardia.es
- www.lavozdeasturias.es
- www.lne.es
- www.logos-net
- www.mapa.es
- www.masempresa.com
- www.mcx.es
- www.mec.es
- www.mercadodetrabajo.com
- www.msc.es
- www.mtas.es
- www.nlm.nih.gov
- www.nutricionyrecetas.com
- www.nutriguia.com
- www.observatorio.red.es
- www.ofertaformativa.com
- www.otroccidente.org
- www.periodistadigital.com
- www.princast.es
- www.redrural.mapya.es/web
- www.ribadesella.es
- www.rrhhmagazine.com
- www.rurismo.com

- www.sadei.com
- www.salud.com
- www.sanoplato.wordpress.org/tag/asturias
- www.seaic.org
- www.servicios-gi.es/elformador
- www.servijob.com
- www.sita.org
- www.sociologicus.com
- www.soyentrepreneur.com
- www.ticpyme.com
- www.todalaley.com
- www.todoalergias.com
- www.trabajastur.com
- www.vivirasturias.com
- www.wikipedia.org
- www.world-tourism.org

METODOLOGÍA DE ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

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

- **Adquisición, recopilación y archivo de la información seleccionada como relevante para la investigación.** En esta primera etapa se proceden a adquirir todos los documentos que se consideran importantes para la ejecución del Informe. Posteriormente, con la finalidad de facilitar las sucesivas consultas y agilizar los procedimientos analíticos, toda la documentación seleccionada es ordenada y clasificada en función de la temática a la que hace referencia. De este modo, todo el material seleccionado es archivado, en el caso de documentos en soporte de papel y registrado, cuando la información viene dada en soporte electrónico.
- **Validación y revisión de la bibliografía seleccionada.** Antes de comenzar con la fase de análisis de contenido, se analiza la bibliografía y documentación recopilada para, de este modo, validar la selección de las mismas.
- **Lectura analítica de la documentación seleccionada.** Superadas las fases previas de selección y revisión de la documentación, se procede a la minuciosa y analítica lectura de ésta, con la finalidad de distinguir y extraer la información más relevante y pertinente para el estudio.
- **Comprensión e interiorización de los contenidos seleccionados.** Una vez en posesión de la documentación, se ha de comprender toda la terminología y conceptos utilizados. Por ello, se ha de realizar un análisis exhaustivo y una interiorización tanto de los conceptos como del contenido de la información a tratar.
- **Evaluación de la idoneidad de la información disponible.** Por último, se procede a verificar nuevamente la información disponible, para confirmar la adecuación y utilidad de ésta. En el caso de información poco o nada útil, se inicia una nueva revisión y/o se desecha la que no resulte.

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

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

ENTREVISTA A INFORMADORES CLAVE

Para el desarrollo de esta técnica se han realizado 12 entrevistas en profundidad a personas consideradas informadores cualificados por su trayectoria profesional, conocimiento y vinculación al ámbito profesional objeto de estudio.

Las entrevistas se han desarrollado dentro de un marco y un contexto socio-laboral determinado, por lo que se ha requerido la presencia de un entrevistador (sujeto que realiza la entrevista) y de un entrevistado/a (informante que aporta la información requerida por el entrevistador). El entrevistador ha sido seleccionado por ser un profesional entrenado para realizar de forma exhaustiva esta tarea.

En esta fase es necesario destacar dos momentos relevantes: la elaboración o diseño del instrumento de recogida de información – un guión semiestructurado en este caso – y el desarrollo de las entrevistas personales.

Éstas, se han concertado en función de la disponibilidad de los informantes y se han realizado siguiendo unas normas que han favorecido la recogida y el registro de información. En cuanto al procedimiento de recogida de información, éste ha consistido en la grabación de las entrevistas en soporte digital para, posteriormente, proceder a transcribir literalmente las conversaciones y realizar el análisis del discurso y de contenido, cuyos resultados más relevantes y conclusiones se exponen en el informe.

Así mismo, el modelo de guión ha sido adaptado según el colectivo al que pertenecía la persona entrevistada o el perfil socioprofesional del entrevistado/a, con la finalidad de obtener la mayor información posible.

INSTRUMENTO DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN

Para establecer un orden o secuencia a la entrevista personal se ha utilizado un guión predeterminado, integrado por preguntas abiertas, diseñado a partir de la información recabada en la fase documental, e integrador de los principales temas y subtemas como puntos a tratar a lo largo de la conversación.

Para obtener información detallada sobre todos los aspectos involucrados en esta investigación, el guión se ha estructurado en los siguientes bloques temáticos, puesto que a continuación se adjunta el modelo de guión diseñado para realizar dichas entrevistas personales a los informadores clave seleccionados:

(Los tres bloques irán dirigidos a todos los informadores clave)

BLOQUE 1: CONTEXTUALIZACIÓN ECONÓMICA DEL SECTOR

1. El sector Hostalero en Asturias comprende un importante volumen de negocio, nueve de cada diez empresas turísticas pertenecen al mismo... ¿cómo describiría la situación actual que atraviesa dicho sector?
2. ¿Observa cambios en el sector Hostalero? y ¿cuáles son?
3. ¿Cuáles serían las principales deficiencias o debilidades que detecta en este sector?
4. Y dentro del sector, ¿usted considera que debe potenciarse la gastronomía como un elemento cualificador y diferenciador de la oferta?
5. Del mismo modo, ¿se están produciendo cambios en la gastronomía Asturiana? en caso de que así sea, ¿cuáles son?
6. ¿Cree que sería viable que el empresario se adelantara a los cambios procedentes de los nuevos hábitos de consumo en el sector Turístico dando solución a las nuevas demandas?

BLOQUE 2: DEMANDAS DEL COLECTIVO DE PERSONAS CON INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

7. ¿Cuáles son las demandas del colectivo de personas con intolerancias alimentarias o alergias?
8. ¿Cree que actualmente el Turismo gastronómico responde a estas demandas? ¿por qué?

BLOQUE 3: OCUPACIÓN DEL SECTOR

9. En cuanto a la ocupación, ¿podría identificar cuáles considera que son las ocupaciones o perfiles profesionales más relevantes en Hostelería?

10. ¿Cuáles son las profesiones que se ven más afectadas por los nuevos hábitos de ocio y consumo en referencia al empleo, las condiciones contractuales y laborales?

11. ¿Cree que en Hostelería han surgido nuevas competencias profesionales y han desaparecido otras? y en caso de que considere la aparición/desaparición de competencias profesionales, ¿a qué perfiles profesionales afecta?

BLOQUE 4: REALIDAD FORMATIVA

La relevancia del sector Hostelero y de Restauración en Asturias pone de manifiesto la importancia de la formación en estos ámbitos sectoriales. Me gustaría conocer su opinión sobre los siguientes aspectos:

12. En relación con la población ocupada, ¿cómo valoraría la cualificación profesional de los trabajadores del sector Hostelero asturiano?

13. ¿En qué áreas considera que tienen más carencias?

14. Una de las nuevas demandas o necesidades que afectan al sector Hostelero es la de crear una alternativa gastronómica adaptada a las personas que tienen alergias e intolerancias alimentarias, ¿considera que los trabajadores están cualificados para satisfacer estas nuevas necesidades?

15. ¿Qué aspectos habría que modificar para adecuar la formación de los trabajadores a las nuevas necesidades vinculadas con intolerancias y alergias alimentarias?

16. En su opinión, ¿sería pertinente el reciclaje formativo para los empresarios? ¿y para los trabajadores? y ¿por qué?

17. En cuanto a la oferta formativa que existe actualmente en Asturias dirigida a Hostelería, ¿diría que es adecuada para hacer frente a las nuevas demandas y retos derivados de los actuales hábitos de ocio, consumo y enfermedades detectadas?

18. Y en último lugar, si usted tuviera que diseñar e incorporar contenidos para la actualización de la cualificación de la población ocupada en el sector Hostelero, ¿qué temáticas o contenidos incluiría?

RELACIÓN NOMINAL DE INFORMADORES CLAVE

A continuación se presenta la relación nominal de informadores clave a los cuales se les ha realizado la entrevista:

NOMBRE Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO
Carlos Benítez	Asociación Empresarial de Hostelería y Turismo del Valle del Navia (ATAYA)	Presidente
Lorena Catrofes	Asociación Celíaca del Principado de Asturias	Secretaria
Belén Martínez	Asociación Jóvenes Empresarios	Responsable Proyectos
Elena Martínez	Asociación Regional de Casas de Aldea	Vocal
Víctor Rodríguez	Asociación de Empresarios de los Picos de Europa	Coordinador
Inés Álvarez	Asociación de Hostelería de Gijón	Gerente
Venancio Martínez	Sociedad de Pediatría de Asturias, Cantabria y Castilla-León	Pediatra Vocal Delegación de Asturias
Fernanda Aguade	Asociación de Dietistas y Nutricionista del Principado de Asturias	Presidenta
David Pérez Solís	Sociedad de Pediatría de Asturias, Cantabria y Castilla-León	Director de la Web Pediatra Vocal Delegación de Asturias
Adriano Verlasco	Federación Asturiana de Turismo Rural	Presidente
Carmen Robles	Cámara de Comercio e Industria y Navegación de Oviedo	Responsable del Departamento de Comercio y Turismo
Julia Peñalosa	Unión Hotelera del Principado de Asturias	Gerente

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Se trata de criterios de validez muestral, seleccionando a La personas entrevistadas con mayor capacidad para informar derivada, fundamentalmente, de su conocimiento y experiencia en relación con el temática objeto de estudio.

GRADO DE FIABILIDAD

Esta técnica carece de fiabilidad o significación estadística, ya que los participantes son elegidos por los criterios maestros del muestreo en técnicas cualitativas.

METODOLOGÍA DE ANÁLISIS

Las entrevistas fueron registradas en formato digital. Este sistema ha permitido que, una vez finalizada la realización de cada entrevista, se pudiese proceder a su transcripción con objeto de facilitar el análisis de contenido, la selección de información útil, así como la estructuración de la información en el Informe de Resultados.

ENCUESTA TELEFÓNICA

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

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

FICHA TÉCNICA

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

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

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

EMPRESAS DE HOSTELERÍA POR ACTIVIDAD ECONÓMICA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS

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

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

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

Intervalo de Confianza: 95,5%

Varianza poblacional: P=Q=50%

Margen de Error: $\pm 5\%$

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

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

Procedimiento de recogida de Información: Entrevista telefónica.

INSTRUMENTO DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN

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

NUEVAS PERSPECTIVAS PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

CÓDIGO ENCUESTADOR/A:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

P. 8 ¿CÓMO LO TIENE EN CUENTA?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1	PRIMEROS AUXILIOS
2	UTILIZACIÓN DE FÁRMACOS
3	PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN ANTE REACCIONES ADVERSAS A ALIMENTOS (posición del cuerpo, de la cabeza, etc.)

4	CONOCIMIENTO DE TELÉFONOS DE ASISTENCIA MÉDICA DE EMERGENCIA
5	OTROS, ¿CUÁL?
99	NS/NC

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

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

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

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

FORMACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

99	NS/NC

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

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

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

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

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

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

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

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

10	OTRA, ¿CUÁL?
99	NS/NC

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OBSERVACIONES DEL/LA ENTREVISTADOR/A

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

LISTADO DE EMPRESAS ENCUESTADAS

Nº	NOMBRE DE LA EMPRESA	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	TELÉFONO	ACTIVIDAD
1	HOSTAL SAN ANTON	P/ San Blas, 9	TAPIA DE CASARIEGO	985628000	HOTELES
2	LA HACIENDA DE DON JUAN	C/ Pidal, 29	LLANES	985403558	
3	POMARADA DE SOMIEDO	Álvaro flores estrada s/n	SOMIEDO	985763996	
4	HOTEL VILLA DE AVILES	C/ Del Prado, 3	AVILÉS	985526116	
5	HOTEL VILLA SAN REMO	Barrio Friuz, 59	VILLAVICIOSA	985894669	
6	HOSTAL CASA VITORIO	Avda. Selgas s/n El Pito	CUDILLERO	985591003	
7	HOSTAL EL BUFÓN DE ARENILLA	Crta. General Km. 329	LLANES	985411345	
8	HOSTAL EL MAGISTRAL DE AVILÉS	C/ Llano Ponte, 4	AVILÉS	985561100	
9	HOTEL CASA PELEYON	C/ Lois, s/n	CASTROPOL	985636331	
10	HOSTAL RIEGU	Lugar Riego, 29	LLANES	985411011	
11	HOSTAL CASA MANIN	C/San Luis	BOAL	985620306	
12	HOSTAL PRADA	Santa Marina de Cudillero	SANTA MARINA	985598184	
13	HOSTAL PLAYA DE CANDAS	Doctor Fleming, 3	CANDAS	985872454	
14	HOSTAL PUERTA DE ORIENTE	C/ Tres Grandas	LLANES	985411289	
15	HOSTAL EL CHAO DE PENDIA	Pendia, 16	PENDIA-BOAL	985620754	
16	HOTEL PALACIO LA CAJIGA	Abandames	ABANDAMES-PEÑAMELLERA	985414431	
17	HOSTAL CASA CUETO	Vegarrionda s/n	PILOÑA	985711330	
18	HOTEL CASA EL RÁPIDO	Ctra. General, 6	ALLER	985487051	
19	HOTEL VILLA DE GIJÓN	C/ San Juan de Valles	GIJÓN	985141824	
20	HOTEL DON MIGUEL	Avda. Oviedo, 6	TINEO	985800325	
21	HOTEL DON MANUEL	Linares Rivas, 4	GIJÓN	985171313	
22	HOTEL CONFORT	C/ Joaquina Bobela, 3	OVIEDO	985118556	
23	HOTEL CELUISMA MARSOL	C/ Astilleros s/n	CANDAS	985870100	
24	HOTEL CELUISMA PATHOS	C/ Santa Elena, 6	GIJÓN	985176400	
25	GRAN HOTEL ESPAÑA	Jovellanos, 2	GIJÓN	985220596	
26	HOSTAL SAN FÉLIX	Avda. de los Telares, 48	AVILÉS	985565146	
27	ABBA PLAYA GIJÓN HOTEL	Paseo Doctor Fleming, 37	GIJÓN	985000000	
28	AC FORUM OVIEDO	Paseo de los ferroviarios, 1	OVIEDO	985965488	
29	AC GIJÓN LOS FERRANES	Avda. Oviedo, 15	GIJÓN	985990500	
30	HOTEL ALCOMAR	Cabrales, 24	GIJÓN	985357011	
31	HOTEL ALDEA DEL TRASGU	Lugar Cuerres s/n	RIBADESELLA	985861504	
32	HOTEL ALTO DE LAS ESTAZADAS	Canales, s/n	CABRALES	985845220	
33	HOTEL ARBEYAL	C/ Toledo, 25	GIJÓN	985092828	
34	HOTEL ASTUR REGAL	Millares, 5	VALDES	985645777	

35	HOTEL BAHIA	Avda. Enrique Hidalgo, 200	COLUNGA	985856741
36	HOTEL BOSTON	El Pico, 7	RIBADESELLA	985860966
37	HOTEL CAMPOAMOR	C/ Argüelles, 23	OVIEDO	985210720
38	HOTEL CARDEO	Cardeo de Abajo, s/n	MIERES	985446309
39	HOSTAL CASA LUISA	Puertas, s/n	CABRALES	985845217
40	HOTEL CASA ROSENDO	C/ Tres Peces, 1	CANGAS DEL NARCEA	985811300
41	HOTEL CASTILLO DEL ALBA	Florez Estrada, s/n	SOMIEDO	985763996
42	HOTEL EL PARADOR	Ctra. General, 4	ALLER	985487101
43	HOTEL EL PUENTE ROMANO	Puente Romano, s/n	CANGAS DE ONÍS	985849339
44	HOTEL EL TABANU	Playa 289	LLANES	985400091
45	GRAN HOTEL REGENTE	Jovellanos, 31	OVIEDO	985222343
46	HOTEL HACIENDA LLAMABUA	C/ La Mabona s/n	NAVIA	985474981
47	HOTEL CARBAYON II	Avda. Atenas, 1	OVIEDO	985118786
48	HOTEL VALLE DE QUIRÓS	Ctra. General Bárzana	QUIRÓS	985768039
49	HOTEL VILLA MIRAMAR	Poo	POO DE LLANES	985401460
50	HOTEL IMPERIÓN	Puente Romano, s/n	CANGAS DE ONÍS	985849459
51	EUTIMIO	San Antonio, S/N.	COLUNGAS	985850012
52	HALCÓN- PALACE	Cofió - Arriendas	COFIÑO	985841312
53	ALESGA HOTEL SPA	San Salvador de Alerga, 18	TEVERGA	985764433
54	CASONA DE CEFONTES	Camino de la Carballera, 564	CABUEÑES	985406213
55	CASONA LA RECTORAL	Taramundi, s/n	TARAMUNDI	985646767
56	L' ALDEA PERDIDA	Prieres, 16	CASO	605922267
57	LA ALDEA SOÑADA DEL ANGLIRU	El Corugedo s/n	RIOSA	655874666
58	LA BRAÑA	Puerto Braá s/n	ALLER	985926212
59	S-CAPE COUNTRY SIDE	Plaza del castañedo s/n	ARENAS DE CABRALES	985846455
60	LA CORTE DE LUGAS	Lugás s/n	VILLAVICIOSA	985890203
61	LA CARRASCA	C/ OVLE, 15	CASO	985608107
62	COSTAMAR	BALBIN S/N	GOZON	985883676
63	EL TORNEIRO	C/ Ensanche s/n	VILLAYON	985625275
64	TORIBIÓN DE LLANOS	Estación invernal y de montaña	VALGRANDE-PAJARES	985957019
65	PALACIO DE ARDALIZ	Palacio de Aradaliz s/n	CANGAS DEL NARCEA	985812232
66	PALACIO DE GARAÑA	Garaña de Pria s/n	LLANES	985410705
67	LA CASONA DE ENTRAIGO	Entraigo, 25	LAVIANA	985601206
68	CASONA DE MESTAS	Mestas de Ponga	MESTAS	985843055
69	CASONA ARREDONDO	Arredondo s/n	LLANES	985925627
70	LA FIGAR	Barrio de Arguerin, 34	ARGUERO	669856222
71	CASA LAURE	Pl. Trascorrales, 10-B	OVIEDO	985219044
72	SODEXHO ESPAÑA	Ctra. Jarrio-Coaña, s/n	COAÑA	985624898
73	EUREST COLECTIVIDADES	Avda Santander, 18	OVIEDO	985840812
74	CATERING LOS ARCOS	Jardines del Ayuntamiento, 3	CANGAS DE ONIS	985849277

COMEDORES
COLECTIVOS
PROVISIÓN DE
COMIDAS
PREPARADAS

75	CATERING EXPOMIÑO	Crta. Fonsagrada, km 16	CASTROVERDE	982244486	
76	CATERING PEPE SANTIAGO	Vega de Arenas	NAVIA	985474120	
77	XANZANA CATERING	La Bolgachina, 21	OVIEDO	985215991	
78	CATERING - CONFITERIA AUSEVA	Avda de Galicia, 11	OVIEDO	985234560	
79	CATERING LA PERDIZ ROJA	C/ San Luis, 1	GIJON	984396130	
80	CATERING CEFURA	Foces del Rio Aller, 8	GIJON	985311957	
81	CATERING MALENA	Matemático Pedrayes, 5	OVIEDO	985240032	
82	ASTURCATERING	Av. Atenas, 5.	OVIEDO	619520722	
83	ESCUELA HOGAR CANGAS DEL NARCEA	El Reguerón s/n	CANGAS DEL NARCEA	985811022	
84	JORBALAM	Sacramento, 15-A	OVIEDO	985210263	
85	ESCUELA HOGAR RECONQUISTA	Campo de la Gira s/n	CANGAS DE ONÍS	985848351	
86	FUNDACIÓN DOCENTE DE MINEROS ASTURIANOS	Monseñor Oscar Amulfo Romero, 5	OVIEDO	985280950	
87	COVADONGA	Diario el comercio s/n	COLUNGA	985358434	
88	MARIÑAS	Regueras	REGUERAS	649879899	
89	CATERING COOK	Polígono Industrial de Riaño, Parcela 19	LANGREO	985691124	
90	BALBONA CATERING	Cabrales, 90	GIJON	985345146	
91	CATERING CANELA EN RAMA	C/ Leopoldo Alas, 2	OVIEDO	985225227	
92	COMEDOR SOCIAL DE OVIEDO-COCINA ECONOMICA	San Vicente, 6	OVIEDO	985212825	
93	BALBONA	Pico Merás, 2	PRAVIA	985821162	
94	CASONA RIOSOL	La Estrada	CANGAS DE ONIS	985940232	CAMPINGS Y OTROS TIPOS DE ALOJAMIENTO DE CORTA DURACIÓN
95	CASERIO DE SAN PEDRO	Debodes	LLANES	985406213	
96	CASONA BAJO LOS TILOS	Santianes del Agua	RIBADESELLA	985857527	
97	LA CABAÑA DEL CORBERU	Sardeu	SARDEDO	985860113	
98	CASA DE ALDEA EL BALCON DEL VALLE	Carrera Cima, nº 79	MURIAS	626469734	
99	ALBERGUE LA PORTILLA	La Portilla, s/n	LLANES	985401466	
100	CASONA OFELIA	Argaton, 52	SAN MARTIN DE LUIÑA	608472569	
101	CASA DE ALDEA PERNUS	Pernus, s/n	PERNUS	649211531	
102	CASA ABLANOS DE AYMAR	Casas de Alea	COLUNGA	639568316	
103	MIRADOR DE MORIYON	Moriyón, 2. Miravalles	VILLAVICIOSA	985876913	
104	VEGA DE URRIELLU	Crta. Arenas de Cabrales-Poncebos	PANDEBANO	985925200	
105	LA LLOSA 1	San Justo, 6	VILLAVICIOSA	985899404	
106	EL LLUGARON 1	El Llugarón	MIRAVALLS	985893224	
107	CASTRO	Ctra. General, S/N.	GRANDAS DE SALIME	985924197	
108	CASA BERNABE	Saliencia	SALIENCIA	985763474	
109	MARIA ELENA	Celorio, 299.	LLANES	985400028	
110	LA CORONA DEL AUTEIRO	Valle De Lago	L' AUTEIRO	985763711	

111	LA CASONA DE PRIORIO	Priorio, 52	SAN JUAN DE PRIORIO	985798317
112	EDUCACIÓN Y MEDIO AMBIENTE	Las reguras, s/n	NAVIA	655839149
113	EL CALEYON	El Pueblu s/n	BULNES	985845944
114	EL CORRU	El Corru- Soto	RIBADESELLA	985857717
115	EL MIRADOR DE LAVANDES	Lavandes s/n	RIBADEDEVA	985412244
116	LA CASA ROJA	Crta de la Playa s/n	CADAVEDO	665604663
117	CASONA PALACETE REAL	El Caneyo s/n	PILOÑAS	985702970
118	CASONA PALACIO DE LIBARDÓN	Palacio de Libardón, 197	LIBARDÓN	985854025
119	TORRES DE VILLADEMOROS	Cadavedo s/n	VALDES LUARCA	985645264
120	HEREDAD DE LA CUESTE	La Cueste, 46	CANGAS DE ONÍS	686927304
121	LA CASONA DE AMANDI	San Juan, 6	AMANDI-VILLAVICIOSA	985890130
122	LA COVARADA	La Pereda s/n	LLANES	658943256
123	LA FORQUITA	Pumarín, s/n, Prado	CARAVIA	629067179
124	LA LABRIEGA	Bueño- La isla	COLUNGA	985869005
125	LA PORTIELLA DEL LLOSU	Pandiello	CABRALES	985845307
126	LA PRIDE	La Riera, 66	COLUNGA	650304399
127	LAS VIÑAS	Quintanal, 9 Puerto	LAS CALDAS-OVIEDO	985798160
128	PALACIO DE LA TEYERÍA	Mestas de Con, s/n	CANGAS DE ONÍS	942318120
129	PALACIO SAN ANDRÉS DE CORNEILLO	Camino de los Caleros, s/n	GIJÓN	985160673
130	SERANDINAS	Serandinas, s/n	BOAL	985978146
131	SO'L HERRIN	Aciera, s/n	ACIERA- QUIRÓS	985768386
132	SOBREFUENTES	C/ Mesariegos, 3	PARRES	985942832
133	VENTOSA	C/ San Martín de Oscos, s/n	SAN MARTÍN DE OSCOS	610697436
134	VILALEN	Cuerres	RIBADESELLA	609325331
135	AMAIDO	General Aranda, s/n	SAN TIRSO DE ABRES	985476394
136	CASONA LA CEPADA	Avda. Contraquil, s/n	CANGAS DE ONÍS	985849445
137	CA'L XABU	Cuérigu s/n	ALLER	985487331
138	ALBERGUE FELECHOSA	C/ Parte Alta, s/n	ALLER	985487341
139	LA CASA DEL JARDÍN	Santa Eulalia, s/n	LLANES	985411221
140	ALBERGUE LA ESTACIÓN	Estación de Feve, s/n	LLANES	985401408
141	CAMPING LA RASA	La Busta s/n	VILLAVICIOSA	985891529
142	LA POSADA DEL MONASTERIO	La Vega- Villanueva	LA VEGA	985848553
143	REFUGIO DE MONTAÑA EL LLANO	Ctra. Reginal Trubia Quirós	TRUEBA- QUIRÓS	619781044
144	CAMPING GIJON	Camino del camping, 215	GIJÓN	985365755
145	LA CASONA DE JOU	Jou del Cuetu s/n	CABRALES	985845530
146	AULTRE NARAY	C/ Los Campos, 12	CANGAS DE ONIS ASTURIAS	985840808
147	CASONA DE LA PACA	El Pito	CUDILLERO	985591303
148	CASONA DE LUPA	C/ San Juan	CUDILLERO	985590063

149	DON SILVIO	La Mata Vieja s/n	RIBADEDEVA	985412867
150	EL FLORAN	Avda. El Floran, 9	SAN MARTIN DEL REY AURELIO	985656646
151	LA POSADA DE BARRO	C/ Quesu, 9	PILOÑA	985711728
152	LOS CAMPOS	C/ Corao, 19	CANGAS DE ONIS	985940217
153	LA CASA DE LA MONTAÑA	Avin s/n	ONIS	985844189
154	EL PEÑOSO	Ctra. N-632 , Cruce Candas-Luanco. Antromero-Gozón	ANTROMERO-GOZÓN	985880164
155	LA MONTAÑA MÁGICA	Allende s/n	LLANES	985925176
156	PALACIO DE CUTRE	Palacio de Cutre	VILLAMAYOR	985708072
157	PEÑA MAIN CASA GUILLERMINA	Bulnes s/n	CABRALES	985845939
158	PLAYA DE CASTELLÓ	Castelló s/n	EL FRANCO	985478277
159	ENTREPLAYAS	Avda. Toro s/n	LLANES	985400888
160	JOU DE LOS CABRONES	Ctra. Arenas de Cabrales-Poncebo	SOTRES	650780381
161	PALACIO DE LAS LLANAS	Reborio, 99-B 33138. Muros del Nalon	MUROS DE NALON	985583868
162	PLAYA DE TROEN	Celorio s/n	LLANES	985401672
163	RUTAS EN LA ALDEA	Sirviella	ONIS	608784763
164	RESTAURANTE BLANCO	Naranjo de Bulnes, 3	LLANERA	985772313
165	PLAYA TAURAN-LUARCA	Psje. Tauran s/n	VALDÉS	985641272
166	VILLAROSARIO	Dionisio Ruiz Sánchez, 10	RIBADESELLA	985860090
167	VALLE DE LA FUENTE	El Escobal	CABRALES	985845149
168	VEGA DE HÓRREO	Vega De Hórreo, s/n	CANGAS DEL NARCEA	609547788
169	ALBERGUE DEL ALBA	El Canton, 294	SOTO DE AGUES	985609293
170	ALBERGUE DE LINDE BOBIA	Linde Bobia	BENIA DE ONIS	985844300
171	ALBERGUE EL CANTU-DEVATUR	Lamadrid	COLOMBRES	985412075
172	LA CASONA DE SAMES	Sames, 4	SAMES	985944847
173	CABEZA DAVILA	La Villa s/n	SANMARTIN DE OSCOS	985626019
174	VILLABAJO	Santa Eulalia De Oscos	SANTA EULALIA DE OSCOS	985621233
175	EL CAPRICHU DE GONZALO	Cn- 6, Km 3.400	LOZA	985473753
176	ARECTORAL ACUÑA	C/ Real s/n	CUAÑA	615383865
177	LOS BALCONES	San Roque, 8	TINEO	659850334
178	LA LULA	San Jose, 8	CUDILLERO	699130750
179	VILLA DE CABRALES	Cocejo de Cabrales	LAS ARENAS	985846719
180	RUTA DEL CARES	Plaza de Tielve	TIELVE	606997423
181	CUEVAS DEL MAR	Plaza de Laverde Ruiz	NUEVA	985410377
182	EL HORREU	Avda. Toro, s/n	LLANES	985402162
183	PICU FARIU	Concejo Sariego	MIYARES	985735577
184	CASIN- SUR Y ESTE	Cimadevilla, 24	QUINTES	985894585
185	HEVIA	Concejo De Villaviciosa, Calle Agua, 18	VILLAVICIOSA	625732939
186	CASA RUCHA	Villanueva s/n	VILLANUEVA	985881440
187	ANDREA	Avda. Del Puerto De Somiedo, 17	BELMONTE	985762451

188	BERNARDO	La Riera	LA RIERA	699305008	
189	LA TABERNA D' ARCEU	Vigaña	VIGAÑA	985762222	
190	AURIZ	Alvaro Flores Estrada	POLA DE SOMIEDO	629130007	
191	EL BOSQUE DE LAS VIÑAS	As Viñas	AS VIÑAS	985620284	
192	FLORENTINA GUERRA ARDINES	Las Cortinas s/n	CABRALES	985846766	
193	EL PALACIO	Doiras	DOIRAS	985620055	
194	ZEN/ TRAI CLUB	Central Hidroelectrica de Selviella	SELVIELLA	985762101	
195	ALBERGUE JUVENIL EL BUSTIELLO	Bustiello	BUSTIELLO	661462441	
196	LA BALLONA	Concejo Lena- La Cortina	LA CORTINA	985496979	
197	RIOSPASO	Concejo de Lena	RIOSPASO	985496619	
198	CASA L' OSO	Traslacruz	TELLEDO	659310682	
199	CASA TRONCO	Concejo Villaviciosa	OLES	667791298	
200	LA CASA DE TANES	Tanes	TANES	687587272	
201	EL CONVENTU	Bargaedu- Coya	PILOÑA	985710752	
202	EL VALLON	Piloña	BORINES	985708094	
203	LAS MORANAS	La Herreria de Vibaño	LLANES	985406061	
204	COXIGUERO	Warinka Gutierrez Miyar Barrio Coxiguero	LLANES	985402848	
205	CASA DE DOÑA MODESTA	Barrio de Triana	LLANES	985410318	
206	LAS VILLAS DE CUE	Camino de la Playa	CUE	646487227	
207	CAMPING LAGOS DE SOMIEDO	Valle Lago, s/n	SOMIEDO	985763776	
208	ALBERGUE EL TEIXO	Tejido, s/n	TARAMUNDI	985646513	
209	LA CASONA DE CON	Con, 1	CANGAS DE ONIS	985944074	
210	CASONA PANDESIERTOS	La Estrada, 2	CANGAS DE ONIS	654627243	
211	ASTUR REGAL RESTAURANTE	Millares, 5.	VALDES	985645777	RESTAURANTES
212	DEVA	Ctra. Villaviciosa, s/n	GIJÓN	605795778	
213	AUDITORIO RESTAURANTE	Pl. La Gesta s/n	OVIEDO	985265836	
214	EL VISO	Rafael Altammira, 5	OVIEDO	985252447	
215	FANO BAR RESTAURANTE	Ferrera, 21	SIERO	985742600	
216	RESTAURANTE FINCA LA ISLA	Cefontes s/n	GIJÓN	985367007	
217	RESTAURANTE GUANCHE	Avda. Flores Estrada, 16	GRADO	985750015	
218	CAFETERIA VENECIA	Santa Teresa	INFIESTO	985710238	
219	CATERING JUDITH S.L	C/ Bolgachina	LAS REGUERAS	985453660	
220	RESTAURANTE LA VENTA DEL JAMON	Ctra. Asturias-Llanera	PRUVIA	985262802	
221	RESTAURANTE LA ESTRELLA	Ramón Asenjo, 26	VALDES	985640029	
222	RESTAURANTE LA IGLESIONA	Begoña, 34	GIJON	985354231	
223	RESTAURANTE LA MAQUINA DE LUGONES	Avda. Conde Santa Barbara, 59	SIERO	985263636	
224	RESTAURANTE LA MARINA	Muelle, s/n	LLANES	985400012	
225	RESTAURANTE LA	Begoña, 20	GIJÓN	985354941	

	MARMITA			
226	RESTAURANTE LA GLORIA	Avda La Estación, s/n	LLANES	985400145
227	RESTAURANTE LA MAS BARATA	Cimadevilla, 24	OVIEDO	985213606
228	RESTAURANTE LA FUENTE	Avda. Fernández Pello, 52	SALAS	985834042
229	RESTAURANTE LA NUEVA ALLANDESA	Donato Fernández, 3	POLA DE ALLANDE	985807027
230	RESTAURANTE LA SOLANA	Camino Cuesta Gil, s/n	GIJON	985168186
231	RESTAURANTE LA PARRERA	Niembro, s/n	LLANES	985407561
232	RESTAURANTE LA PERGOLA	Ctra General, s/n	LA PIÑOLA	985706186
233	RESTAURANTE LA PORTIELLA	Lugar Tereñes, 67	RIBADESELLA	985858363
234	RESTAURANTE LA RAMBLA	ugar Torre, s/n	RIBADESELLA	985860567
235	RESTAURANTE LA QUERENCIA	Avda. del Cristo, 29	OVIEDO	985257370
236	RESTAURANTE PUERTA NUEVA	Leopoldo Alas, 2	OVIEDO	985225227
237	RESTAURANTE LA GRAN TABERNA	Paseo Porlier, 1	OVIEDO	985220006
238	RESTAURANTE LA TABERNA DEL ZURDO	Cervantes, 27	OVIEDO	985963096
239	RESTAURANTE LA FLOR DE GALICIA	Avda. Cristo de las Cadenas	OVIEDO	985252697
240	RESTAURANTE LA PALMERA	Lugar de Soto de Cangas, 10	CANGAS DE ONIS	985940096
241	RESTAURANTE MARISQUERIA LA CHALANA	Avda. Conde del Guadalorce, 95	AVILÉS	985521385
242	RESTAURANTE MARIA LUISA	Las Mestas, 10	CANGAS DEL NARCEA	985811143
243	RESTAURANTE MARBELLA	San Miguel s/n	VILLAVICIOSA	985897003
244	RESTAURANTE LA NOCEDA	Victor Chavarri, 3	OVIEDO	985225959
245	RESTAURANTE MARIÑO	Concha de Artedo, s/n	CUDILLERO	985590186
246	RESTAURANTE MATER ASTURIAS	C/ Santa Clara, 4	OVIEDO	985202411
247	ANTONIO II PARRILLA - RESTAURANTE	Av. Galicia, 70-80	GIJÓN	985314108
248	ARBIDEL	Calle Oscura, 1	RIBADESELLA	985860160
249	ASIA RESTAURANTE	Independencia, 41	OVIEDO	985245766
250	ALAMEDA	Av. Pablo Iglesias, 89	GIJON	985338169
251	BITACORA	Carmen,	GIJON	985356564
252	BODEGON DEL PENJAMO	Tte. Cor. Teijeiro, 11	OVIEDO	985231028
253	AVELINO BODEGA RESTAURANTE	Manuel Pedregal, 12	OVIEDO	985226739
254	CASA EL CHATO	Santa Marina de Piedramuelle, 40	OVIEDO	985780710
255	CANDIDO SIDRERIA	Vázquez de Mella, 6	OVIEDO	985251295
256	CASA MIGIO	Les Matielles, s/n	MIERES	985971221
257	BLANCO	C/ La Colorada s/n	NAVIA	985630775
258	CASA CONRADO	Argüelles, 1	OVIEDO	985223919
259	CASA LULA RESTAURANTE	El Crucero, 10	TINEO	985800238

260	CASA FEDE	Acacia,	GIJÓN	985344007
261	CABRANES	Av. Pablo Iglesias, 23	GIJÓN	985131487
262	CASA ROSINA	Lugar Santa Ana de Abuli, 21	OVIEDO	985289041
263	CASA SUNCIA	Cno. Cabueñes, 971	GIJÓN	985366169
264	CASA TELVA	Ctra. Gral. Leceñes, 4	SIERO	985735881
265	CRISTAL	Ciudad Virginia, 20	GIJÓN	985136612
266	DEL RIO II SALONES	Torre de los Reyes, 1	LANGREO	985675710
267	DELOYA SALONES	Rda. Sur, s/n	OVIEDO	985221095
268	CASA MARCIAL	La Salgar, 10 - 33549	PARRES	985840991
269	HERSUDI, S.L	Av. los Monumentos, 29	OVIEDO	653617705
270	DEL ARCO	Gral. Zubillaga esq. Pl. de América	OVIEDO	985255522
271	CASA GERARDO	Ctra. Avilés-Gijón AS-19, km 9 Prendes	CARREÑO	985887797
272	CASA JULIAN RESTAURANTE	B.º Niserias, s/n	PEÑAMELLERA ALTA	985415797
273	SAN PELAYO CATERING	LLN-11 Km. 1,4	NIEMBRO	985407376
274	EL CANDIL	Numa Guilhou, 1 bajo	GIJÓN	985353038
275	EL CARRO	Tenderina Alta, 46	OVIEDO	985201059
276	EL LIMONAR	Cno. los Claveles, 147	GIJÓN	985363698
277	BOCATA	C. Com. Parq. Principado, s/n	SIERO	985269255
278	CASA NESTOR	Conde del Real Agrado, 6	GOZÓN	985880315
279	EL MOLIN PARRILLADA	Libertad, 86	LAVIANA	985600577
280	CASTILLO DE SAN CUCAO	San Cucao, 1	LLANERA	985773340
281	EL PANTANO	Lg. Las Agüeras 11	QUIRÓS	985768455
282	CASA XAVINA	El Pedrero, 2	CORVERA DE ASTURIAS	985575002
283	AL SOL DEL INDIANO	Plaza del Conde de Casares, 1 Malleza	SALAS	985835844
284	CASA LOBATO	Avd. de los Monumentos, 67	OVIEDO	985297745
285	CASA VICENTE	Avda. de Galicia, s/n	CASTROPOL	985635051
286	EL RESTALLU	Decano Prendes Pando, 6	GIJÓN	985350048
287	EL ROBLE	Robledo, 21	LENA	985493233
288	EL SALGAR	Paseo Doctor Fleming	GIJÓN	985331155
289	EL SUEVE	Domingo García de la Fuente, 12.	GIJÓN	985145703
290	EL RISON DE PEÑA MAR	Muelle, S/N.	CASTROPOL	985635065
291	KOLDO MIRANDA	La Cruz de Illas, 20	CASTRILLON	985511446
292	EL PASO	Ctra. General, KM 289.	LLANES	985411205
293	EL ASADOR DE ARANDA	C/ Jovellanos, 19.	OVIEDO	985213290
294	IMPALA	Cabo Noval, 10	OVIEDO	985220156
295	LA CORRADA DEL OBISPO	Canóniga, 18	OVIEDO	985220048
296	EL CUERA	Plaza Parrés Sobrino, 9	LLANES	985400054
297	FEUDO REAL	Calle Tras los Hórreos, 2	GRADO	985754796
298	LA CORTE DE PELAYO	Calle San Francisco, 21 - esq. Fruela	OVIEDO	985213145
299	CABAÑAQUINTA	María Dolores, 26	GIJÓN	985391434

300	GRANO DE ORO	Félix Aramburu, 11	OVIEDO	985231070
301	EL MOLIN DE LA PEDRERA	Río Güeña, 2.	CANGAS DE ONIS	985849109
302	EL PLANETA	Transito de las Ballenas, 4	GIJÓN	985350056
303	LA TEYKA	Constitución, 35 Moreda	ALLER	985481020
304	LA VEGA	Av. Espinaredo, s/n	PILOÑA	985710325
305	LAS CALDAS SALONES	Las Caldas, s/n	OVIEDO	985798231
306	DE TORRES	Carretera General - 33688 Felechosa	ALLER	985487011
307	LAS CAMPANAS DE SAN BERNABE	San Bernabé, 7	OVIEDO	985224931
308	LAS DELICIAS	Barrio Fuejo, s/n	SOMIO	985367378
309	LAS PEÑAS	Lugar la Aldea, s/n	GIJÓN	985338299
310	LA VEGUCA	Ctra. General, KM 299	LLANES	985417193
311	LA CEREZAL	Lugar Collera, s/n	RIBADESELLA	985858020
312	LA DEBA	Quebrantos (La Arena), s/n	SOTO DEL BARCO	985586072
313	CIUDADELA	Capua, 7 - 33202	GIJÓN	985347732
314	LA COSTA	Av. Costa, 126	GIJÓN	985369002
315	LEONES	Av. Santander, 4	OVIEDO	985220343
316	FERREROS RESTAURANTE	Ferreros, 4	RIBERA DE ARRIBA	985797116
317	EL RUCHU	Ctra. General, s/n	LENA	985957012
318	LA CURVA	Canto las Matas, 1	SAN MARTIN DEL REY AURELIO ASTURIAS	985671572
319	EL TORMES	Félix Aramburu, 9	OVIEDO	985250508
320	LOS HORREOS	La Providencia	GIJÓN	985374310
321	JUANJO BOCATERIA	Gral. Zuillaga, 9	OVIEDO	985252200
322	CARLOS V RESTAURANTE	San Miguel, 2	VILLAVICIOSA	985897022
323	LOS LAGOS	Plaza Carbayon, 3	OVIEDO	985200697
324	LLAGAR DE BAIÑA SALONES	Baiña, s/n	MIERES	985446127
325	LES CABAÑES	Ctra. Campa de Torres, s/n	GIJÓN	985323058
326	MESÓN A CARBALLEIRA	Alonso de Quintanilla, 5 - Bajo	OVIEDO	985214351
327	GASPARA RESTAURANTE	Príncipe de Asturias, 53	CASTRILLON	985500005
328	GALEON	Marqués de Villaviciosa, 1	VILLAVICIOSA	985891602
329	LA ZARZAMORANA	Hermanos Felgueroso, 38-40	GIJÓN	985380632
330	MIERES SIDRERIA	Joaquín Vaquero Palacios, 3	OVIEDO	985285156
331	MUNDO NUEVO	Avilés, 7	AVILÉS	985514932
332	EL MAR DEL MEDIO	Mon, 18	OVIEDO	985225575
333	CASONA DEL RÍO SECO	Crta General, 91	RÍO SECO	985609704
334	BALCÓN DE LA CUESTA ARCEA	Ctra. Andrin	LLANES	985417429
335	RESIDENCIA DEL DAGO	Rafael Altamira, 10	OVIEDO	985235336
336	CAFÉ SAN ASIANS LOUNGE	Calle Nueve de Mayo, 13	OVIEDO	985208848
337	CASA LAUREANO RESTAURANTE	San Martín, s/n	TEVERGA	985764213
338	CASA RAÚL	Pl. Bolera	LLANES	985407304

339	CASA VÍCTOR	C/ del Carmen,11 Bajo	GIJÓN	985350093
340	RESTAURANTE CERVANTES	C/ Cervantes,11	VILLAVICIOSA	985891412
341	CHIQUI RESTAURANTE	C/ Celorio s/n	LLANES	985400308
342	CENERA	Cenera s/n	MIERES	985426350
343	RESTAURANTE PRINCIPADO	C/ Matemático Pedrayes, 3	GIJÓN	985348655
344	RESTAURANTE PUENTE DEL PILAR	La Playa s/n	RIBADESELLA	985860446
345	REAL BALNEARIO	Avda. Juan Sitges, 3	CASTRILLON	985518613
346	RESTAURANTE REGIO	C/ Ezcurdia, 94	GIJON	985339738
347	RESTAURANTE CELTA MAR	Carretera Nacional 632. Cudillero	CUDILLERO	985598086
348	RESTAURANTE CHINA ASTUR	Santa Susana, 41	OVIEDO	985080588
349	RESTAURANTE EL REPELAO	Cangas de Onis	CANGAS DE ONIS	985846134
350	RESTAURANTE EL SOTANILLO	Navia	NAVIA	985630263
351	RESTAURANTE LA BARCA	Navia	NAVIA	985473477
352	RESTAURANTE LOS ARRIEROS	Cangas del Narcea	CANGAS DEL NARCEA	985973062
353	RESTAURANTE LOS ITALIANOS	Avda. de Galicia 15	OVIEDO	985272211
354	RESTAURANTE TINO EL ROXU	Avda. de la Costa, 30	GIJÓN	985141792
355	RIAS BAIXAS SALONES	Camino Heros, 3	AVILÉS	985510125
356	ROMPEOLAS	San Miguel, 21	VILLAVICIOSA	985897013
357	VILLA DE GIJÓN	San Juan de Valles, 3	GIJON	985141824
358	SIDRERÍA YUMAY	C/ Rafael Suárez, 7. Villalegre	AVILÉS	985570826
359	RESTAURANTE SIETE PLAZAS	C/ Cimadevilla,11	OVIEDO	984281516
360	TIERRA ASTUR	C/ Gascona,1	OVIEDO	985202502
361	UROGALLO RESTAURANTE	Plaza s/n	SOMIEDO	985763744
362	VATUR	Rafael del Riego, 2	MIERES	985432717
363	RESTAURANTE VILLA DE GIJÓN	San Juan de Valles, 3	GIJÓN	985860345
364	XICO RESTAURANTE	López Muñiz, 9	RIBADESELLA	985860345
365	CASA CORUJO	Ctra. Obispo, 75	GIJÓN	985384619
366	CASA POLI	Puertas, s/n	LLANES	985411142
367	CERVANTES MESÓN	Plaza Ayuntamiento, 5	TINEO	985800235
368	DANI MESÓN	Ctra. General, 67	SALAS	985834441
369	EL CENTENARIO	Palaza Mayor,7	GIJÓN	985343561
370	EL LADRÓN DE LA VEGA	C/ Azcarraga, 14 Bajo	OVIEDO	985214117
371	RESTAURANTE PRIDA	Colegiata, 12	NAVAS	985717305
372	SALAMANCA MESON	San Bernardo, 20	AVILÉS	985564887
373	SAN ANTON RESTAURANTE	San Blas, 2	TAPIA DE CASARIEGO	985628000
374	SAN PELAYO CATERING	Lln-11 Km. 1.4 Km	NIEMBRO	985407376
375	SIDRA LLAGAR DE QUELO	Fueyo, 21	SIERO	985792932
376	SIDRERIA CARION	Somiedo	SOMIEDO	985763441

377	SIDRERIA CASA LIN	Avda. De Los Telares, 3	SOMIEDO	985564827
378	EL PINCHIN RESTAURANTE	C/ Cabeda, 19, Bajo	OVIEDO	985205724
379	RESTAURANTE PALERMO	C/ Bonifacio Amago, 13	TAPIA DE CASARIEGO	985628370
380	ONIS	C/ Llano Ponte, 22	OVIEDO	985283677
381	CITY DONER KEBAB	C/ Ribero, 9	AVILÉS	985511702
382	LAS MIL Y UNA NOCHE	C/ Aguado,38	GIJON	984190560
383	RESTAURANTE SUSHI & SALAD BAR	C/ Comandante Vallespin, 3	OVIEDO	985274060
384	RESTAURANTE AMO LA BELLA	C/ Marques De San Esteban, 7	GIJÓN	984490486
385	RESTAURANTE LA FOGAZA	C/ Eugenia Astur, 6	TINEO	985801574
386	RISTORANTE PIZZERIA TAORMINA	C/ Aguila, 11	OVIEDO	985203528
387	LA PANZA ES PRIMERO	C/ Aguado, 25	GIJÓN	985134135
388	RESTAURANTE BODEGÓN DEL DOBRA	Cangas de Onis	CANGAS DE ONIS	985848565

METODOLOGÍA DE ANÁLISIS DE DATOS

Una vez grabados los datos mediante el programa estadístico SPSS, se han realizado dos tipos de análisis estadísticos:

- Análisis univariable: Con objeto de estudiar de forma independiente las distintas variables de interés.
- Análisis multivariable: Permite comparar conjuntamente las variables estudiadas previamente de forma individual y comprobar las relaciones existentes entre ellas.

MÉTODO Y PORCENTAJE DE SUPERVISIÓN

El método de supervisión consistió en la realización de comprobaciones aleatorias por parte de la coordinación del trabajo de campo al 15% de las encuestas.

Tras la selección aleatoria de la empresa encuestada, el personal coordinador realizaba una llamada telefónica al centro de trabajo para verificar la realización de la entrevista y en qué condiciones se realizó ésta. Así mismo, durante la conversación telefónica este personal coordinador realizaba preguntas de control para verificar la ejecución efectiva de la totalidad de la encuesta.

GRUPO DE DISCUSIÓN

Se trata de una técnica cualitativa de recogida y análisis de información que consiste en plantear una o varias líneas argumentales a un grupo de personas para que cada una de ellas exponga su visión, confronte su opinión individual con la del resto de asistentes y debata sobre los aspectos que proponga el personal que dirige la sesión o vayan surgiendo espontáneamente en el transcurso de la sesión.

La finalidad de esta técnica de investigación, por tanto, es recopilar y contrastar información fruto del debate y del intercambio de opiniones producido en la sesión de grupo de discusión.

A lo largo de la fase exploratoria o de trabajo de campo, se ha organizado una reunión grupal. A ella, se ha invitado a representantes de entidades vinculadas con los diferentes ámbitos temáticos objeto de estudio.

De este modo, a continuación se exponen los colectivos que han tenido representación a través de los asistentes al grupo de discusión:

- Representantes de entidades sindicales y de los trabajadores vinculados con el Sector de la Hostelería.
- Responsables de formación y recursos humanos de empresas representativas de Hostelería.
- Representantes de entidades empresariales relacionadas con el Sector Hostelería.
- Representantes de entidades profesionales vinculadas con el tema de las intolerancias y/o alergias alimentarias.
- Representantes de entidades gestoras de formación.

CELEBRACIÓN DE LA SESIÓN GRUPAL Y RELACIÓN NOMINAL DE ASISTENTES

La relación nominal de participantes del grupo de discusión se expone en la siguiente tabla, en la que se recoge también el lugar de celebración y la duración de la misma:

TEMA	NUEVAS PERSPECTIVAS PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO ASTURIANO: INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS
Lugar de celebración	Federación de Comercio, Hostelería y Turismo de CC.OO. del Principado de Asturias C/Santa Teresa, 15 Oviedo
Hora	11:00 a 13:00
Asistentes	<ul style="list-style-type: none">• LORENA CATROFES. Secretaria. Asociación Celíaca del Principado de Asturias.• MANUEL ALBERTO CATROFES. Vicepresidente. Asociación Celíaca del Principado de Asturias.• FERNANDO ROJO. Vocal y jefe del Comité científico. Asociación de Dietistas- Nutricionistas del Principado de Asturias.• ALFREDO GARCÍA. Secretario General. Federación de Comercio, Hostelería y Turismo del Principado de Asturias (FECOHT ASTURIAS).• GUMERSINDO CUERVO. Secretario de Formación. Federación de Comercio, Hostelería y Turismo del Principado de Asturias (FECOHT ASTURIAS).• ALBERTO LÁZARO. Vicepresidente. Asociación de Hostelería de Gijón.• RICARDO GALÁN. Jefe de Estudios. Escuela de Hostelería de Gijón.

GUIÓN DE LA SESIÓN GRUPAL

La sesión grupal ha discurrido de acuerdo a un guión aplicado con la finalidad de abordar todos los temas objeto de estudio.

De este modo, la sesión se ha desarrollado de acuerdo con el siguiente GUIÓN:

Presentación (5 min)

- ❖ Comunicación y justificación del uso de grabadoras de audio y cámara fotográfica. Herramienta para el posterior análisis. En ningún caso se hará pública la reproducción textual ni las identificaciones personales.
- ❖ Presentación de ARI Business Solutions.
- ❖ Presentación de los técnicos.
- ❖ Presentación del proyecto. Proyecto de investigación que promueve la Federación de Comercio, Hostelería y Turismo del Principado de Asturias (FECOHT Asturias) con el objetivo principal de conocer las necesidades formativas de la población ocupada en el Sector de la Hostelería asturiano, derivadas de los nuevos hábitos de ocio y consumo. Hasta el momento, en la investigación se han desarrollado otras técnicas: investigación documental, entrevistas a informadores clave (12), encuestas (388) a empresarios/as, gerentes o directores/as de empresas pertenecientes a la actividad de Hostelería.

Turismo gastronómico: Elemento diferenciador del Turismo en Asturias (20 min)

- ❖ Situación del Sector hostelero en Asturias.
- ❖ El papel de la Gastronomía en el Turismo asturiano.
- ❖ Cambios, nuevas tendencias de la Gastronomía asturiana.
- ❖ Adecuación de la oferta gastronómica asturiana a las necesidades de las personas con intolerancias y/o alergias alimentarias.

Análisis del colectivo de personas con alergias e intolerancias alimentarias (15 min)

- ❖ Principales dificultades de las personas con alergias e intolerancias alimentarias para cubrir sus necesidades gastronómicas.
- ❖ Ofertas de servicios en los establecimientos hosteleros asturianos para este colectivo.

- ❖ Tratamiento y grado de conocimiento de las necesidades de este colectivo por parte de los profesionales del Sector hostelero.
- ❖ Principales demandas de las personas con intolerancias y alergias alimentarias.

Estructura Ocupacional del Sector Hostelería con especial atención a las ocupaciones relacionadas con el Turismo gastronómico (20 min)

- ❖ Ocupaciones o perfiles profesionales más afectados por los nuevos hábitos de ocio y consumo.
- ❖ Nuevas competencias profesionales y ocupaciones emergentes.

Identificación de necesidades formativas de los profesionales del Sector Hostelería (30 min)

- ❖ Nivel de cualificación de los profesionales del sector, especialmente de las ocupaciones relacionadas con la elaboración de comidas y trato directo con el cliente.
- ❖ Detección de carencias formativas de los profesionales del Sector Hostelería
- ❖ Propuesta de acciones formativas a incluir en el diseño de Planes de Formación.

Exposición de conclusiones de la sesión (10 min)

- ❖ Breve exposición de las conclusiones más importantes obtenidas de la sesión grupal.
- ❖ Exposición o matización de cualquier aspecto relacionado con la temática de la sesión que considere pertinente y no se haya tratado en la misma.

Agradecimientos y cierre (5 min)

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Se trata de criterios de validez muestral, seleccionando a personas (profesionales, cargos de responsabilidad, representantes de entidades, etc.) con la mayor capacidad para informar derivada, fundamentalmente, de su conocimiento y experiencia en relación con el tema objeto de estudio.

GRADO DE FIABILIDAD

Esta técnica carece de fiabilidad o significación estadística, ya que los participantes son elegidos por los criterios maestros del muestreo en técnicas cualitativas.

METODOLOGÍA DE ANÁLISIS

La sesión grupal fue registrada en formato digital. Este sistema ha permitido que se pudiese proceder a su transcripción parcial con objeto de facilitar el análisis de discurso y contenido, así como la selección de información útil.

VALIDACIÓN DE RESULTADOS PRELIMINARES

En un proceso de investigación, es necesario contrastar y validar los resultados preliminares obtenidos. En este caso se ha solicitado, a una selección de personas que previamente han colaborado como informantes clave, integrantes de sesiones grupales, etc. en distintos momentos a lo largo de la fase exploratoria, valorar las conclusiones y propuestas definidas a partir del análisis integrador de los resultados obtenidos mediante las diferentes técnicas de recogida de información, poniendo de este modo a prueba su validez.

Se ha enviado a los expertos/as que han participado en la Validación, mediante correo electrónico, un documento con los resultados y conclusiones preliminares que, una vez sometido a su consideración y validado, se constituiría en el fundamento del producto final de este proceso de investigación: el documento de síntesis, conclusiones y propuestas.

Así pues, se ha solicitado colaboración a 5 personas que han integrado el comité de validación, seleccionados por considerarse cualificados por su conocimiento y/o relación con el ámbito de investigación, así como por su participación en alguna de las técnicas de investigación aplicadas con anterioridad (entrevista personal o grupo de discusión).

LISTADO DE EXPERTOS/AS

	Nombre	Entidad	Cargo	TELÉFONO	E-mail
1	JULIA PEÑALOSA	UNIÓN HOTELERA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS	GERENTE	985230533	julia@unionhotelera.com
2	ALFREDO GARCIA	FEDERACIÓN DE COMERCIO, HOSTELERÍA Y TURISMO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS (FECOHT)	SECRETARIO GRAL	985257199	ajgarcia@fecoht.ccoo.es
3	INÉS ALVÁREZ	ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE GIJÓN	GERENTE	985175110	ineshosteleria@fade.es
4	VENANCIO MARTÍNEZ	SOCIEDAD DE PEDIATRÍA DE ASTURIAS, CANTABRIA Y CASTILLA LEÓN	PEDIATRA Y VOCAL DE LA DELEGACIÓN DE ASTURIAS	985160301	jpellegrini@nacom.es
5	RAMÓN CANGAS	ASOCIACIÓN DE DIETISTAS-NUTRICIONISTAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS	PRESIDENTE	985223484	info@nutricionsalud.net