



**OSASUN SAILA**

Osasun Sailburuordetza  
Osasun Publikoaren eta Adikzioen  
Zuzendaritza

**DEPARTAMENTO DE SALUD**

Viceconsejería de Salud  
Dirección de Salud Pública y Adicciones

**INFORME SOBRE LA  
JORNADA DE INFORMACIÓN DE LOS  
ALIMENTOS EN COMERCIO MINORISTA Y  
RESTAURACIÓN**

**20/04/2015  
(Vitoria-Gasteiz)**

El 20 de abril de 2015 se celebró una jornada bajo el título “Información de los alimentos en comercio minorista y restauración” organizada por el Departamento de Salud del Gobierno Vasco.

El objetivo de la misma fue presentar la “**Guía sobre la información de los alimentos en comercio minorista y restauración**” elaborada por el Departamento de Salud y presentar por parte del sector las herramientas y sistemas que utilizan para abordar los nuevos retos.

Para ello se invitó a los siguientes ponentes:

Presentación	Miren Dorronsoro (Directora de Salud Pública y Adicciones)
Ponentes	José M <sup>a</sup> Escudero (Técnico de Salud Pública de Bizkaia)
	Arantzazu Alustiza (Técnico de Salud Pública de Gipuzkoa).
	Fernando Torres (Eroski).
	Alaitz Artola (Asociación de Carnicerías y Charcuterías de Gipuzkoa).
	Itxaso Zelaia. Okelbiz. Asociación de carniceros de Bizkaia.
	Virginia Ruiz (Pastelerías Urrestarazu).
	Fernando Corres. Artepan.
	Raúl Cabrera. Hotel Ciudad de Vitoria. Cadena Silken.
Coordinadora	Lucía Díaz de Lezana. (Técnico de la Dirección de Salud Pública).

## COMUNICACIÓN

Se invitó a los siguientes colectivos profesionales

- Técnicos de Salud Pública del Departamento de Salud
- Técnicos de otros Departamentos del Gobierno Vasco y Comunidades Autónomas limítrofes.
- Ayuntamientos de Bilbo, Gasteiz y Donosti
- Empresas de alimentación
- Empresas de asesoría de industria alimentaria
- Asociaciones profesionales
- Asociaciones de personas alérgicas.
- Universidad del País Vasco

Desde la Dirección de Salud Pública del Departamento se envió una invitación y el programa de la jornada a 85 e-mail.

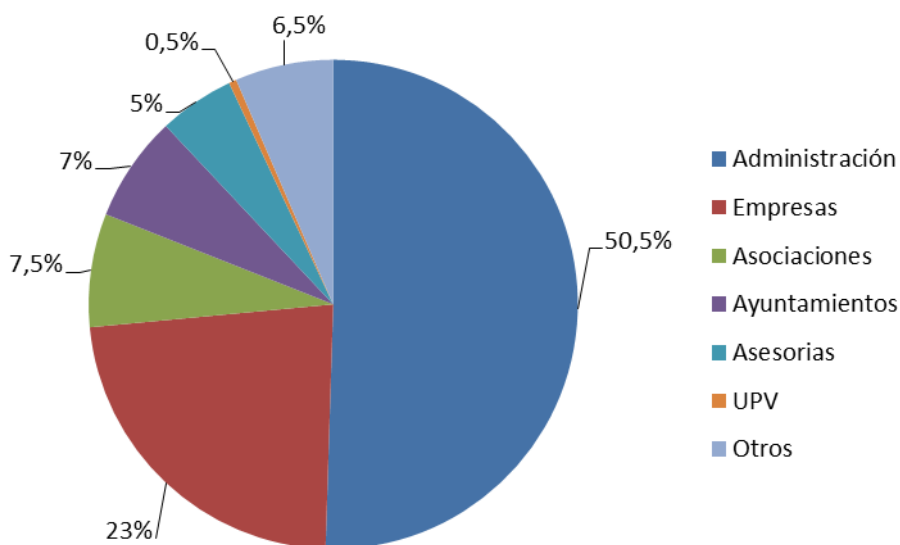
## INSCRITOS

Un total de 200 inscritos. (El número de solicitudes de inscripción fue muy superior al del aforo permitido).

## ASISTENTES

De de los 200 inscritos, el numero total de asistentes fue de 200 personas.

La distribución de los asistentes a la jornada queda reflejada en el siguiente gráfico:



El 50,5% de asistentes pertenecía a la Administración Pública.

El 49,5% restante corresponde a personal de empresas de alimentación, asociaciones y asesorías relacionadas con los sectores.

## ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

La encuesta de satisfacción fue cumplimentada por 105 personas (52%).

Los resultados por parámetro evaluado son los siguientes:

Nota: Los nº del 1 al 8, se califican de 1 a 10 (1=malo; 10=bueno) y los nº del 9 al 11 como constan en su casilla correspondiente:

Nº	Parámetro	Media
1	Valoración global del curso	7,24
2	Ha respondido el curso a las expectativas que había puesto en él?	6,95
3	Organización del curso	7,98
4	Interés de los temas tratados	8,40
5	Lugar y Horarios	7,92
6	Utilidad práctica de los conocimientos adquiridos	7,12
7	Amenidad y claridad de exposición de las ponencias	7,38
8	Conocimiento y dominio de los temas por los ponentes	7,98
9	Relación horas/contenido (1=insuficientes; 5=las justas; 10=excesivas)	5,23
10	Relación teoría/práctica (1=mucha teoría; 10=mucha práctica;5=correcto)	4,85
11	Necesidad de ampliación del curso (1=poca; 10=mucha)	6,02

## APORTACIONES ADICIONALES

Las aportaciones realizadas por las personas que cumplimentaron la encuesta y expusieron observaciones, se resumen en la tabla:

Observaciones	Nº personas
Ampliar formación específica a los Técnicos.	1
Mucha dedicación a los alérgenos y poco al resto de información alimentaria obligatoria.	1
Necesidad de tratamiento mas en profundidad de algunos temas (tarzas/formación externa).	2
Falta de representación directa de los minoristas/hosteleros entre los ponentes o en su problemática particular.	6
Formación mas específica por sectores y al pequeño establecimiento.	2
Idioma utilizado y ubicación de la jornada Vitoria no adecuadas.	1