

ANEXOS

1-. Entrevista a D. Ricardo Torres C.R.D.O.P

-Hola, buenos días, soy Sofía Gómez, y como sabe estoy realizando un trabajo dentro del ámbito del marketing turístico, más concretamente sobre... una investigación sobre el atractivo turístico que tiene Teruel y por este motivo me gustaría hacerle una serie de preguntas relacionadas con el tema.

-Aham (Asiente con la cabeza).

-Así mismo le recuerdo que esta entrevista va a ser grabada en audio para facilitar su posterior análisis.

-Muy bien.

-Así que cuando quiera empezamos...

-Pues cuando quieras... si disparas la pregunta yo te respondo... (Risas)

-Vale, en primer lugar, me gustaría conocer qué eventos gastronómicos organiza el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Teruel durante todo el año, o en qué ferias participa.

-Aham, vale. Pues bueno participamos en numerosas ferias, en las ferias más importantes a nivel nacional de carácter tanto turístico como gastronómico; empezamos el calendario en Enero con la Feria FITUR, seguimos en Madrid, seguimos en Madrid Fusión, acto seguido eehm... después estamos en Zaragoza en FIMA, en Pamplona en NAVARTUR, en el Salón de las Estrellas que reciente... que próximamente se va a celebrar en Barcelona, también estamos en el salón del Cava de Madrid, en SEBATUR que es San Sebastián, que también es uno de los mercados interesantes para el jamón de Teruel, todo lo que es el norte de España... **(Aham)** En Alimentaria en Barcelona, que junto a Gourmet mmm, quizá sean las dos ferias gastronómicas más importantes que se celebran en España, y que tienen además una repercusión y una trascendencia a nivel internacional muy importante. **(Aham)** Mmm también cruzamos un poco el charco, estamos en Tenerife en... eh, en Madrid estamos nuevamente justo antes de la Feria del jamón, y después organizamos unas jornadas muy interesantes, unas jornadas gastronómicas en las que participan tanto restaurantes, como bares, como charcuterías... en todo lo que es el territorio aragonés especialmente en Huesca y en Zaragoza.

-Aham, o sea, diríamos que estos ya son... ehhs eventos organizados por el Consejo Regulador...

-Propiamente por el Consejo Regulador, efectivamente. Y... después claro está, también tenemos lo que es la Feria del Jamón, que como cada año celebramos en Septiembre aquí en Teruel conjuntamente con el Ayuntamiento de Teruel. Esas son, a groso modo las ferias más importantes a las que asistimos.

-Hmmm, y... como eventos gastronómicos así que organizan ustedes, tengo entendido también que hacen concursos de cortadores y demás... ¿Nos podría hablar un poco de estos eventos que organizan?

-(Asiente, Aham) Sí, bueno lo que estamos haciendo y además que tiene una demanda brutal y que estamos muy contentos con la respuesta del público: Hemos creado una escuela de cortadores, la escuela de cortadores pues porque... creemos que es muy importante que al igual que en Valencia, la Comunidad Valenciana, todos los valencianos saben hacer una paella por poner un ejemplo, (**Aham**) pues nuestro objetivo también es que en lo que es el territorio aragonés todo el mundo sepa cortar jamón de Teruel ya que es nuestro producto estrella.

Entonces con esa filosofía comenzamos hace un par de años, iniciamos una escuela de cortadores y pues tres-cuatro veces al año organizamos un curso que dura cuatro días (es un curso bastante intensivo), (**Aham**) de cuatro horas cada uno en el que enseñamos a cortar jamón de Teruel a todos los interesados. Ya no solo a cortarlo y a sacarle el mayor provecho y a presentar platos bonitos, sino también a maridarlos con otros productos y con otras bebidas.

-También en la línea de la gastronomía...

-Por supuesto que sí

-Ehh vale perfecto...

-Un matiz simplemente,

-Sí

-Estos cursos en principio los lanzamos sobre todo para el sector hostelero, para camareros y demás...

-(Aham) Ya imagino...

-Para que pudiesen servir bien el jamón de Teruel cuando los turistas vienen a Teruel y visitan sus establecimientos, pero dada la gran demanda y el gran interés del público en general lo hemos abierto a todo tipo de público.

-O sea que, digamos que se trata de llegar indirectamente a los turistas a través del canal hostelería, pues todos los bares y demás... (Muy bien) para que se lleven una buena

impresión del jamón (Aham), y, por otro lado, a particulares que estén interesados también en aprender el tema y demás ¿Verdad?

-Exactamente, con esa filosofía también organizamos el concurso de las tapas que esta insertado dentro de lo que es la feria del jamón, en el que participan... pues bueno, el año pasado si no recuerdo mal y las cifras no me bailan, fueron cerca de 60 establecimientos (**Aham**), en los que .. ehm tienen que presentar una tapa con el jamón de Teruel como protagonista de esa tapa, y bueno pues servirlo en sus restaurantes durante los 10 días que dura la feria del jamón. Esto de cara también al turismo tiene mucha... (**Un gran atractivo...**) Mucha aceptación, y valoriza mucho lo que es el jamón de Teruel.

-Muy bien, ehh... ¿Cuáles son en su opinión los eventos gastronómicos de la provincia que tienen una mayor afluencia de turistas?

-Bueno, pues vamos a ver...eehhh... ¿gastronómicos me dices? (**Aham**) Yo sé que... bueno hace un tiempo... bueno la Feria del Jamón por supuesto, mmm tiene un atractivo turístico y un atractivo gastronómico importante... Después bueno, pues si hablamos a lo mejor de ferias más generalistas o de fiestas más generalistas, bueno pues las Bodas de Isabel, lo que ya no sé si lo que pretendes es que te hable solo de... mmm... ferias...

-Sí bueno nos vamos a centrar en el tema gastronómico (Gastronómico...) O sea me imagino que también son fechas, pues lo que dices, las Bodas de Isabel, que viene mucha gente, pero a lo mejor no vienen atraídos por el tema de gastronomía...

-Exactamente.

-O sea que, podríamos decir que en general, ¿El evento más... con más afluencia de turistas y de profesionales del sector es la Feria del Jamón?

-La feria del Jamón, para nosotros por supuesto que sí... (Risas)

- Hmmm vale... Bueno, me has comentado antes que habíais participado en FITUR y en Madrid Fusión, (Aham) ¿Cuáles son los aspectos que más se han tratado de promocionar o de resaltar durante estas ediciones?

-Pues nosotros básicamente allí vamos con... con una figura estrella que nosotros tenemos, que es el maestro cortador; entonces a lo largo de toda la feria lo que hace el maestro cortador que tenemos, que se llama Isidro Escriche, ehhh es cortar jamón de Teruel, o sea, hace una exhibición de corte de jamón de Teruel, que ya solo lo que es la exhibición tiene mucho interés y la verdad es que forma verdaderas colas de gente para verlo... (Risas) y después por supuesto damos a degustar ese jamón de Teruel. Para nosotros el mejor marketing, es el de ya no solo hacer una campaña y un buen eslogan, sino el de dar a conocer el jamón de Teruel.

- El producto de aquí...

-Aham.

-Muy bien, ehh...bueno, siguiendo en esta línea me gustaría conocer cuáles son las estrategias de comunicación que utilizáis así un poco por encima, para dar a conocer los eventos y pues... el producto de aquí...

-Bueno pues básicamente, a ver eeh... tenemos diferentes vías, como no podía ser de otra manera, hoy en día utilizamos mucho las redes sociales, especialmente Facebook, pues para dar a conocer todos los sitios a los que vamos a asistir, porque bueno, es un medio que llega a mucha gente y es un medio económico, dado que bueno... Pues un consejo Regulador tampoco dispone de una gran cantidad de recursos económicos (**Claro**) como para poder acudir lamentablemente, (Risas) ya nos gustaría, pues a otras fórmulas como pueden ser televisión y demás... Sí que es verdad que también hacemos un poquitín de prensa, algo de radio, y estamos ahora a punto de iniciar... que esto no tiene precedentes en la historia del jamón de Teruel, gracias a una subvención de la Unión Europea, vamos a hacer una gran campaña de promoción que va a durar tres años...

-Estupendo...

-Junto al Somontano... al vino Somontano, y ahí sí que bueno pues se van a hacer más cosas interesantes, se va a hacer algún spot de televisión (**Aham**) y se va a llegar a más sitios vaya...

-Muy bien, y bueno, usted cree que estas estrategias que se han llevado a cabo hasta ahora, quitando la del Somontano que está... ehh, en vista de futuro, ¿Cree que han servido para aumentar la notoriedad de los eventos o de la afluencia de visitantes a Teruel? ¿Es decir, eeh, son realmente percibidas por los turistas objetivo...?

-Pues yo creo que sí, date cuenta que además nosotros tenemos la gran ventaja de que nuestro producto lleva implícito el nombre de Teruel, de tal manera que allá donde vamos además de promocionar el jamón propiamente dicho, estamos promocionando Teruel (**Aham**) el jamón de Teruel... Nosotros creemos que sí, que es una suma y sigue, nosotros pues, cuando asistimos por ejemplo a FITUR y/o a Madrid Fusión o a otras ferias, asistimos como un elemento más de lo que es el turismo de Teruel. Es decir, igual que estamos nosotros, pues eeh... está la representación de las Bodas de Isabel, que están patrocinando y promocionando la feria...

-(Aham), con vestidos medievales y... (Efectivamente, o sea es un conjunto...) se patrocinan otros aspectos, pero ahí está presente el jamón...

-Exactamente.

-(Aham), eeh... bueno y con el paso del tiempo, estos eventos que han ido organizando como la Feria del Jamón, que si no recuerdo mal era la 33 edición este año pasado...

-(Aham) Sí, sí sí...

-Ehhh... se van consolidando y van adquiriendo mayor popularidad... ¿Usted diría que los clientes, o sea, turistas y hosteleros que vienen a estas ferias repiten en las ediciones siguientes?

-Pues eeh... nosotros creemos que sí, habrá de todo por supuesto, habrá gente que venga, la conozca y bueno pues por fechas, por... porque no les vaya bien pues no repitan, pero... normalmente bueno si te gusta algo y te parece bien sí que sueles repetir... Nosotros la feria del jamón la organizamos en el mes de Septiembre, es un mes bueno que cada vez la gente también sale más, yyyy... sí, sí que repite la gente; Siendo una feria, esto sí lo quiero también decir, una feria pues con pocos recursos económicos... Emmm y que es lo que es, que te quiero decir... tampoco...

-Sí, que es como un crecimiento paulatino pero muy poco a poco...

-¡Efectivamente! ...¡Exactamente! Contamos con el apoyo del Ayuntamiento de Teruel, y bueno pues hacemos lo que bien podemos (Risas) con los pocos recursos económicos que tenemos, pero estamos contentos...

-Ahm, muy bien. Bueno durante la última edición de la Feria del Jamón, conocemos que se presentó la Guía Peñín del Jamón de Teruel, que es la primera guía... ehh... bueno, es referente de vinos, pero se ha hecho la primera guía con respecto al jamón de Teruel (Aham, asiente) Además en ella se incluyen una serie de rutas por los secaderos de la provincia, y otras visitas culturales, y bueno, nos gustaría conocer si ustedes saben la repercusión que ha tenido el lanzamiento de esta guía... pues en el número de turistas que van a esos secaderos, o que realizan visitas relacionadas con la gastronomía y con el jamón.

-Aham, bueno quizás sea un poquito pronto todavía pues para hacer balance, dado que bueno, esta feria, esta guía... de... Peñín del Jamón de Teruel se presentó el mes de Septiembre, entonces desde que se ha distribuido... bueno, han pasado varios meses, (Aham) emm... la gente todavía está recibéndola y reclamándonosla, pero efectivamente, nosotros creemos que aunque es un poco pronto va a tener una repercusión muy positiva, porque bueno, pues igual que la gente que va a la Rioja eeh... pues tiene rutas trazadas...

- ¿Del vino?

- ¡Del vino! Nosotros queremos hacer un poco lo mismo con el Jamón de Teruel... De hecho una de las preguntas que ponemos en la ficha de cada secadero es si recibe... visitas (visitas) de turistas... y bueno pues la verdad es que cada vez los secaderos se están concienciando más, cada vez abren sus puertas para que visiten el secadero, les enseñen todo el proceso de elaboración del jamón de Teruel, y por qué no mmmm... después les compren el jamón de Teruel dentro del pequeño espacio y las tiendas que cada secadero tiene consigo... Esperamos que esto, a futuro, y además a un futuro reciente, sea un revulsivo para Teruel.

-O sea, digamos que se quiere dar a conocer el proceso de elaboración del jamón desde el principio (Efectivamente) Es decir, visitas a ganaderías, o a secaderos... tal... como para ver todo el proceso ¿Verdad?

-Exactamente. Aquí llama mucha gente interesándose... gente turista... pues a lo mejor una excursión de estudiantes, una excursión de gente... gente más mayor que vienen a visitar Teruel, y bueno, pues puestos a visitar Teruel quieren visitar lo más típico de Teruel, y una de las cosas más típicas de Teruel es el jamón y por eso quieren asistir a un secadero (A un secadero) para ver todo lo que es el proceso de elaboración. Se les hace una visita muy rápida, porque tampoco...

-Sí porque también están trabajando

-Efectivamente... Pero la verdad es que la gente sale muy contenta, y es una cosa curiosa y bonita de ver. (Aham)

-Muy bien. Bueno tras el lanzamiento de la Guía Peñín del Jamón, ¿Qué expectativas existen sobre el incremento del turismo gastronómico en Teruel? Es decir, el incremento de turistas que vengan de propio para eeh... pues probar la gastronomía o conocer, como estábamos hablando los secaderos y demás... (Aham)

-Yo creo que esto es una cosa que va a más, ya no solo en Teruel, que por supuesto que sí, porque aquí tenemos productos... ya no solo el jamón, sino, bueno pues productos como el aceite, la trufa, el melocotón, mmmm... ya no sólo en Teruel como digo, sino que va a más en todos los sitios... el turismo gastronómico (Aham) la gente bueno pues se desplaza a sitios y sobre todo de interior, ya no solo a disfrutar de las buenas vistas, de los buenos monumentos, de la cultura que pueda tener una ciudad como... como es Teruel, que la tiene, mucha y muy bonita con un patrimonio inmenso... Pero además ese tipo de turismo, que no es turismo de sol y playa, lo que busca también es después de una visita cultural bonita, es sentarse en una mesa y comer bien, comer los productos autóctonos y los productos tan ricos como en el caso de Teruel tenemos.

-Digamos los productos pues... con un cierto renombre o con una denominación de origen protegida o... (Efectivamente, aham) Entonces, para finalizar, ¿Usted cree que Teruel podría llegar a convertirse en un referente del turismo gastronómico dentro de Aragón?

-Pues yo creo que sí, yo creo que sí y a la vista está... solo los productos a los que hacía mención hace tan solo un minuto, mmm tan buenos como los que tenemos en Teruel. Teruel es una de las provincias con mayor número de productos con denominación de origen protegida, esto quiere decir que son productos de calidad, que son productos controlados, que son productos que tienen una calidad diferenciada respecto a otros (Aham) y vuelvo a repetir: pues un jamón de Teruel, un melocotón, una trufa, un azafrán, un aceite como es el del Bajo Aragón... yo creo que como productos...

-Sí, que tiene numerosos productos...

-Que son un buen reclamo para que la gente venga a probarlos (**Aham**)

-Entonces ¿Usted cree que podría convertirse también en un referente dentro de España?

-(Aham) Yo creo que sí, que... bueno, pues lo que hablábamos, el turismo cada vez viene a visitar las ciudades, ya no solo por sus atractivos monumentales o históricos, sino también por su gastronomía, y Teruel como cuenta con tantos y tan buenos productos de denominación de origen, recordemos que es una de las provincias con mayor número de productos con denominación de Origen de España, pues yo creo que perfectamente podría ser un atractivo turístico y convertirse en un referente y en un destino gastronómico muy importante.

-Pues bueno muchas gracias por las respuestas, creo que serán de gran ayuda, y muchas gracias por la colaboración en la entrevista...

-Gracias a vosotros.

-Estaremos en contacto.

-Muy bien muchas gracias.

2-. Entrevista a D^a. Raquel Herrero (Asociación Teruel Empresarios Turísticos).

Hola, buenos días/tardes soy Sofía Gómez, y como saben estoy realizando un trabajo dentro del ámbito del Marketing Turístico, concretamente una investigación sobre el atractivo turístico de la gastronomía turolense. Por este motivo me gustaría hacerle una serie de preguntas relacionadas con el tema.

P: En primer lugar, me gustaría conocer ¿Cuáles son los principales atractivos turísticos que tiene la provincia de Teruel?

R: Los potenciales turísticos más importantes de la provincia tienen que ver con sus recursos endógenos, tanto los de carácter patrimonial, como los vinculados a la naturaleza y por supuesto también los referentes a la gastronomía. Entre otras iniciativas de puesta en valor de estos recursos se pueden enumerar el Mudéjar y su reconocimiento como patrimonio de la humanidad por la UNESCO, Dinópolis, las Pistas de Esquí, el patrimonio Minero, los diversos Monumentos Naturales, las demandadas rutas senderistas, las vías verdes, Motorland, las denominaciones de origen que marcan nuestros productos de calidad... Lógicamente estos son líneas básicas, todo esto exigiría una profundización en cada uno de los temas que se pueden abordar, como la

interpretación del patrimonio a través de visitas guiadas, el turismo activo o el incipiente trufiturismo... por poner algunos ejemplos.

P: Como saben, el turismo gastronómico es una tendencia en auge que supone una oportunidad de crecimiento para el sector. Teruel cuenta con numerosos productos de calidad que la convierten en una provincia muy atractiva para los aficionados a este tipo de turismo. ¿Qué posición ocupa este tipo de turismo con respecto a otros (cultural, de nieve, etc.) en la provincia?

R: Sin duda cada día son más las personas que eligen un destino u otro, movidos por el estómago y para deleite de todos los sentidos.

Sentarse a la mesa de un restaurante con estrella Michelin, disfrutar de una cocina tradicional con toques vanguardistas, realizar una ruta de tapas, participar en una cata de vino, en un curso de corte de jamón, visitar una quesería o descubrir cómo se busca el oro negro de la gastronomía, la famosa Tuber Melasporum, y después degustarla, son solo algunas de las múltiples posibilidades que el turismo gastronómico nos ofrece en la provincia de Teruel. La gastronomía supone, por tanto, un reclamo sugerente. El hecho además de disponer en la provincia de varias denominaciones de origen y una gran multitud de productos reconocidos por su calidad, contribuyen a poder ofrecer una cocina Km 0, con un buen tratamiento del producto, como base fundamental para deleitar al visitante. Además, cada día son más las personas y grupos que reclaman la opción de combinar recursos naturales o patrimoniales con el disfrute de una buena gastronomía. Un ejemplo próximo es la organización de un mercado de trufa fresca en la Estación de esquí de Javalambre. Esta experiencia acercará el diamante negro a los amantes del deporte blanco. Un maridaje perfecto que creará sinergias entre dos grandes potencialidades turísticas de la provincia de Teruel.

P: El Gobierno de Aragón junto con otras entidades privadas y públicas relacionadas con el sector turístico han puesto en marcha una serie de acciones para fomentar el turismo en la región. Entre ellas encontramos diferentes eventos gastronómicos como por ejemplo la Feria del Jamón de Teruel, o las Jornadas de la Trufa Negra. ¿Se ha notado un aumento del número de turistas durante la realización de estos acontecimientos?

R: Realmente esta serie de eventos están promovidos por la Asociación de Empresarios Turísticos de Teruel, coordinados por nuestra empresa, Conexión imaginativa, y apoyados por el Gobierno de Aragón y otras entidades privadas y públicas.

Y con respecto a su incidencia en el turismo, cabe recordar que la marca de nuestros productos de calidad empieza a tener una suficiente presencia en los medios de difusión, y supone un reclamo per se para atraer a los amantes de la gastronomía.

El concurso de Tapas Jamón de Teruel, las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra o la Ruta del Perolico, han contribuido para potenciar la cultura del tapeo en la Ciudad de Teruel, mejorando la calidad de nuestros establecimientos. La repercusión mediática de estas acciones ha contribuido para posicionar Teruel como referente gastronómico.

P: ¿Podría decir una cifra aproximada del número de turistas que vienen a Teruel para realizar esta modalidad de turismo? (Turismo Gastronómico)

R: Es difícil cuantificar esto y nosotros no tenemos estos datos, pero según las estadísticas publicadas recientemente por el Gobierno de Aragón, las consultas realizadas en Oficinas de Turismo, solicitando información sobre eventos gastronómicos y opciones para disfrutar de nuestra buena cocina, han crecido notablemente. Asimismo, es importante resaltar que independientemente del motivo elegido para viajar, el que llega a la provincia de Teruel se sorprende de todo lo que en ella se ofrece y por supuesto también de la gastronomía local, que además y gracias a las nuevas tecnologías, redes sociales... etc, la gente come, disfruta, opina y recomienda.

P: En general, ¿Cómo describiría el perfil de los turistas gastronómicos que visitan la zona? (Franja de edades, sexo, poder adquisitivo, acompañantes...)

R: Se podría hablar de un público heterogéneo. Desde las familias con niños, que atraídos por Dinópolis buscan restaurantes que ofrezcan menús y propuestas especiales para los más pequeños, pasando por parejas de mediana edad con un poder adquisitivo medio-alto que les gusta disfrutar de la buena cocina, y cada vez más los típicos foodies tan de moda actualmente y que como acabamos de explicar se mueven principalmente por encontrar lugares que les aporten experiencias culinarias diferentes para poder contarlo.

P: ¿De qué provincias españolas proceden mayormente? Y en el caso de los turistas extranjeros, ¿De qué países?

R: Con respecto a las visitas nacionales se podría decir que la mayor incidencia es de la Comunidad Valenciana, por su proximidad, pero también de Madrid, Cataluña y del propio Aragón. Aunque cada día es más común encontrarte con gente de cualquier parte de la península e incluso las islas, por ser la provincia de Teruel la gran desconocida y son muchas las personas que desean conocerla y repetir viaje en el caso de gente ya nos empieza a conocer.

En cuanto a turismo extranjero, Francia y Reino Unido son los principales países emisores, aunque también alemanes, holandeses... y de lugares mucho más lejanos como Japón o China.

P: ¿Cuánto tiempo dura su estancia media? ¿Realizan pernотaciones?

R: La media de pernoctaciones, según los datos oficiales del Gobierno de Aragón, roza casi los dos días. Aunque está creciendo y cada vez son más las personas que deciden pasar varios días en nuestro territorio y que por tanto demandan experiencias distintas para poder conocer con más profundidad la provincia y sus diferentes comarcas.

P: Conocemos la reciente participación de la Asociación en la Feria Internacional del Turismo en Madrid ¿Cuáles son los aspectos que más se han tratado de promocionar y/o resaltar durante esta edición?

R: En este tipo de ferias de Turismo y actos de promoción en el exterior, se intenta promocionar todos los atractivos de la provincia de Teruel en su conjunto, pero lógicamente el público siempre demanda unas determinadas zonas, pueblos o actividades concretas por su interés o difusión previa. En concreto se presentó una Guía de naturaleza con rutas de senderismo por las 10 comarcas. Tema cada vez más demandado por el público, como también lo son los Pueblos bonitos de España, de los que en la provincia tenemos ya 7 reconocidos. Y como reclamo perfecto en todo este tipo de acciones, no faltan las degustaciones de producto de calidad de Teruel como el Jamón de Teruel que se convierte así en nuestro mejor embajador. Pero también la amplia variedad de quesos artesanos, el aceite del Bajo Aragón, el azafrán del Jiloca o la Trufa Negra de Teruel como delicatessen indiscutible.

P: ¿Se ha intensificado la promoción de la gastronomía turolense con respecto a ediciones anteriores?

R: Desde Diputación de Teruel se lleva ya muchos años utilizando la degustación de producto como reclamo en cualquier acción promocional y se sigue haciendo en la misma línea. Con la diferencia de que cada vez se busca más el intentar que las degustaciones no se limiten a ser eso, sino que el público sea consciente que lo que está tomando es un producto de Teruel y de calidad. Para ello las catas se acompañan con una breve explicación previa a la degustación y siempre buscando el objetivo final, que es que la gente decida visitar Teruel.

P: Con respecto al turismo en Aragón, ¿Puede llegar a convertirse la provincia de Teruel en un referente del turismo gastronómico? ¿Y a nivel nacional?

R: Se están sentando las bases para hacerlo, un trabajo minucioso, de lluvia fina, con muchos años invertidos en su consolidación, y que tiene mucho que ver con el incentivo del mantenimiento exhaustivo de los parámetros que marcan la máxima calidad y exigencia en la trazabilidad de los productos, y además, dada nuestra dilatada trayectoria en la organización de este tipo de eventos, se puede inferir que con productos de este nivel, reconocidos ya en todo el panorama nacional por su singular calidad, como la Trufa Negra de Teruel, el Jamón de Teruel, el Aceite de Oliva del Bajo Aragón...somos ya un destino gastronómico demandado y con una proyección esperanzadora.

Muchas gracias por su colaboración y su tiempo, las respuestas serán de gran ayuda para el trabajo.

Esperamos haber podido ayudar... y nos encantaría poder ver plasmada esta información en el trabajo final.

3.- Encuesta para turistas.

Hola buenos días/tardes, soy una estudiante de la Universidad de Zaragoza, y estoy realizando una investigación sobre el turismo gastronómico en Teruel ¿Sería tan amable de responderme algunas preguntas? Tan solo nos llevará unos minutos y las respuestas serán tratadas de manera totalmente anónima. Le agradezco su colaboración.

1. ¿Es la primera vez que visita Teruel? Sí. (Pasar a la pregunta 3). No.
2. ¿Cuántas veces ha visitado la provincia?
 Una vez. 2-3 Veces. 4-5 Veces. Más de 5 veces.
3. ¿Cuál ha sido, o va a ser, el tiempo de su estancia en Teruel?
 1 Día. 2 Días/1 Noche. 3 Días/2 Noches. Más de 3 Días.
4. ¿Cuál ha sido el motivo principal del viaje?
 - a) Conocer la ciudad de Teruel.
 - b) Visitar familiares o amigos.
 - c) Visitar el Patrimonio Cultural.
 - d) Realizar deportes de Nieve.
 - e) Contacto con la Naturaleza.
 - f) Conocer la Gastronomía de Teruel.
 - g) Otros: _____
5. ¿Qué actividades ha realizado, o tiene pensado realizar durante la visita a Teruel? (Puede seleccionar varias).

<input type="checkbox"/>	Visita Patrimonio Mudéjar	<input type="checkbox"/>	Tren Turístico
<input type="checkbox"/>	Visita Edificios Modernistas	<input type="checkbox"/>	Rutas Senderistas
<input type="checkbox"/>	Mausoleo de los Amantes	<input type="checkbox"/>	Pistas de Esquí
<input type="checkbox"/>	Territorio Dinópolis	<input type="checkbox"/>	Actividades Gastronómicas
<input type="checkbox"/>	Otras: _____		

6. ¿Ha realizado algún tipo de actividad gastronómica en la Provincia de Teruel?
 Sí. No. (Pasar a la pregunta 8).

7. ¿Cuál/es? Puede marcar más de una. (Pasa a la pregunta 9).

- a) Visita a restaurantes y/o bares.
- b) Visita a restaurantes con Estrella Michelin.
- c) Degustación de productos y/o platos típicos.
- d) Visita a secadero de Jamón de Teruel.
- e) Visita a quesería.
- f) Búsqueda- Degustación de trufas negras.
- g) Visita almazara de aceite (en Bajo Aragón).
- h) Otros: _____

8. Si no ha realizado ningún tipo de actividad gastronómica... ¿A qué es debido?

- a) No me interesa especialmente la gastronomía.
- b) Desconocía que se pudieran realizar este tipo de actividades aquí.
- c) Ya he realizado alguna de las actividades en otras ocasiones.
- d) Falta de tiempo durante el viaje.
- e) Otros motivos: _____

9. ¿Conoce alguno de los siguientes eventos gastronómicos? Indique cuáles.

- a) La Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad.
- b) Concurso de Tapas del Jamón de Teruel.
- c) Jornadas gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel/ Mercados de Trufa fresca.
- d) «Ruta del Perolico».
- e) Otoño micológico en la provincia de Teruel.
- f) Festival Gastronómico «Aragón con gusto».
- g) Ninguno de los anteriores. (Pasa a la pregunta 11).

10. ¿Cómo los ha conocido?

- a) A través de medios de comunicación como la televisión o la radio.
- b) A través de internet/ redes sociales.
- c) A través de amigos/ familiares/ conocidos.
- d) En ferias de turismo/ gastronomía. (Ej. FITUR, Alimentaria, Gourmet...)
- f) Otros: _____

11. ¿Tiene intención de participar en alguno de estos eventos próximamente? Sí. No.

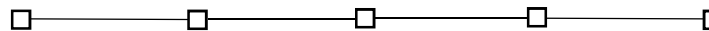
12. Indique en esta escala del 1 al 5 cómo de identificado se siente con las siguientes afirmaciones, siendo 1 «Nada identificado», y 5 «Totalmente identificado».

Quando viajo....	1	2	3	4	5
Elijo destinos donde puedan realizarse varias actividades diferentes (Culturales, gastronómicas, de aventura, etc.)					
Selecciono el destino por su atractivo gastronómico.					
Me intereso por la búsqueda de experiencias culinarias.					
Me gusta realizar visitas culturales, deportivas o a la naturaleza, y aprovechar al mismo tiempo para disfrutar de la gastronomía local.					
Trato de degustar los productos y platos típicos del lugar.					
Compro alimentos de calidad característicos de la zona para mí, y/o para regalar a familiares o amigos.					

13. ¿Qué importancia otorga del 1 al 10, a cada uno de estos factores que inciden en la elección de Teruel como destino turístico? (Siendo 1 «Nada importante», y 10 «Muy importante»).

Riqueza cultural (Combinación de varios estilos artísticos: Mudéjar, Modernismo, construcciones Medievales...)	
Patrimonio Paleontológico (Referente mundial de la Paleontología)	
Recursos Naturales (Rutas senderistas, Vías Verdes...)	
Pistas de Esquí.	
Productos con Denominación de Origen Protegida.	
Ferias y jornadas gastronómicas de productos como el Jamón o la Trufa Negra.	
Oferta de actividades para todas las edades.	
Posibilidad de combinar varias actividades en la misma zona.	

14. Tras haber visitado la ciudad y/o provincia, ¿En qué medida ha satisfecho sus expectativas previas al viaje?



Nada satisfechas. Poco satisfechas. Satisfechas. Muy Satisfechas. Totalmente Satisfechas.

Preguntas de Clasificación.

15. Sexo Hombre. Mujer.

16. Edad

- a) Entre 18 y 33 años.
- b) Entre 34 y 49 años.
- c) Entre 50 y 65 años.
- d) Entre 66 y 81 años.
- e) Más de 81 años.

17. ¿Con quién viaja?

- a) Viajo solo.
- b) Con la familia.
- c) Con amigos.
- d) En pareja.
- e) En grupo.

18. Renta mensual familiar.

- a) Menos de 1000€.
- b) Entre 1000 y 2500€.
- c) Entre 2501 y 3500€.
- d) Más de 3500€.

19. ¿Cuál es su nivel de estudios terminados?

- a) No tengo estudios.
- b) Estudios primarios.
- c) Estudios secundarios.
- d) Estudios Universitarios / Superiores.

20. Procedencia (Comunidad Autónoma): _____

Muchas gracias por su colaboración.