

Infórmate
antes de

Consumir



Consumo
responsable
Infórmate
antes de
consumir

Consejos
Generales

Turrones

Carnes Pescado

Juguetes y Videojuegos

Adornos Navideños

Rebajas



Juguetes

Consejos prácticos a la hora de comprar juguetes

- No hay juguetes para niños o para niñas. Sólo hay juguetes aburridos o divertidos.
- Un juguete es para jugar y estimular las aptitudes de cada niño. Evite juguetes que sólo sirven para ser observados.
- Tenga en cuenta la edad cuando compre un juguete o videojuego.
- No se deje influenciar por la publicidad y compare precios.

Seguridad de los juguetes que van destinados a la población infantil.

(deben de cumplir unos requisitos que garantizan las condiciones de seguridad durante la manipulación)



- El juguete debe de especificar, siempre que sea necesario, la edad mínima de los usuarios y/o la necesidad de que se usen solamente bajo la vigilancia de un adulto.
- La tensión eléctrica de los juguetes que funcionen con electricidad no podrá exceder de 24 voltios, y ninguna pieza del mismo llevará más de esa potencia.
- Las partes del juguete en contacto o que puedan entrar en contacto con una fuente de electricidad, deberán estar suficientemente aislados y protegidos mecánicamente para evitar el riesgo de descarga.
- Los juguetes que puedan resultar peligrosos para menores de 36 meses llevarán una advertencia, "No es conveniente para menores de 36 meses o para menores de 3 años".
- Los juguetes, sus componentes y las partes de los mismos que pudieran separarse destinados a menores de 36 meses deberán ser de dimensiones suficientes para que no puedan ser tragados y/o inhalados, ni generen riesgo de asfixia.
- Cuidado con las pilas, muchos juguetes las necesitan y no las llevan. No sólo pueden ser un peligro sino también un gasto considerable, además depositelas en contenedores adecuados.
- Aquellos juguetes que contengan imanes deben de advertir: "Atención: Este juguete contiene imanes o componentes magnéticos. La unión de los imanes entre sí o a un objeto metálico dentro del cuerpo humano puede provocar lesiones graves o mortales. Si se ha tragado o inhalado imanes busque atención médica inmediata".
- Si el juguete "por razones imprescindibles de funcionamiento" tuviera que contener sustancias o mezclas susceptibles de presentar algún riesgo, "se incluirá una advertencia sobre su peligrosidad, así como una indicación de las precauciones a adoptar".

- El mejor juguete no es siempre el más caro.
- Rechace juguetes cuyas instrucciones no sean claras y en castellano.
- Conserve el ticket de compra y el envase del juguete.
- Supervise el tipo de videojuego que va a adquirir, infórmese sobre el contenido del mismo.
- Busque la marca CE en los juguetes, garantía de que éste se adapta a las normas de seguridad vigentes.

No se consideran juguetes entre otros:

- Equipos náuticos, destinados a ser utilizados en aguas profundas.
- Muñecas folclóricas, decorativas y artículos similares de coleccionistas.
- Rompecabezas de más de 500 piezas o sin modelo.
- Armas de aire comprimido.
- Fuegos artificiales.
- Vehículos con motores de combustión.
- Planchas, productos funcionales o juegos de video alimentados por una tensión nominal superior a 24 voltios.
- Imitaciones fieles de armas de fuego y joyas de fantasía destinadas a los niños.



Consejos para respetar el Medio Ambiente

- Utilice pilas recargables, de este modo contribuirá a reducir la cantidad de residuos de pilas generadas y el gasto en pilas.
- Desconecte los juguetes y retire las pilas si no va a usarlo en un largo periodo de tiempo.
- Siempre que deseche un juguete eléctrico y/o electrónico quite las pilas y/o baterías y depositelas en los contenedores habilitados a tal fin.
- Deposite los envases y embalajes en los contenedores de reciclaje, salvo que se pueda dar un segundo uso.

Juguetes - Videojuegos

Indicadores de edad: Aptos para todas las edades, para mayores de 3, 7, 12, 16 o 18.

El código "PEGI".

Es un sistema informativo europeo de clasificación de videojuegos por edades y descripción de contenidos acordados internacionalmente, muy útil para evitar la exposición de los pequeños a contenidos no adecuados.

Antes de adquirir un videojuego infórmese sobre su contenido, qué tipo de escenas incluye, qué valores transmite o su nivel de dificultad.



Tenga cuidado al alquilar un videojuego, en ocasiones se entregan sin carátula. Evite la adquisición de videojuegos piratas, puede ser una compra de riesgo a la hora de garantizar la correcta clasificación por edades y contenidos. Adopte criterios responsables sobre el uso correcto de videoconsolas y videojuegos (limitación de tiempo, contenidos, posturas correctas...)

Indicadores de contenidos

Violencia, sexo, imágenes que puedan generar miedo, referencias al consumo de drogas, lenguaje soez o discriminación de algún tipo.



Violencia



Discriminación



Consumo
Drogas



Lenguaje Soez
Palabrotas



Miedo



Escenas Sexo
Actos Sexuales



Juegos Azar
Apuestas

Videojuegos en línea

Videojuegos a través de Internet, Videoconsolas conectadas a la Red, Teléfonos móviles o redes entre iguales (P2P)

- Juego digital que para poder utilizarlo necesita una conexión en red.
- Tenga en cuenta la etiqueta PEGI Online que acredita que los servicios online prestados cumplen con los requisitos del Código de Seguridad Online. (POSC en sus siglas en inglés)



Compra Segura por Internet

Desconfíe

De ofertas imposibles, grandes rebajas y precios que sean excesivamente más bajos que el resto de establecimientos.

Identifique

Los medios de contacto con la empresa. Sospeche de las empresas que no tienen dirección física, CIF o NIF, y que sólo facilitan un número de móvil para contactar. Compruebe la existencia de la empresa llamando al número de teléfono o poniéndose en contacto con ellos.

Fíjese

- ¿Existen restricciones de entrega geográficas o de algún otro tipo?
- ¿Hay otras opciones de entrega?
- ¿Quién paga los gastos de envío?
- ¿Existe algún tipo de seguro para entregar el producto?

Sea prudente

Al rellenar formularios, facilite sólo los datos razonables para garantizar el contacto, evitando facilitar datos muy personales.

Lea

La política de privacidad y seguridad del sitio. Puede conocer esa información en una sección llamada "Política de Privacidad" o "Declaración de Privacidad".

Combine

Si necesita introducir una clave, elija siempre claves seguras, combine números y letras, mayúsculas y minúsculas. Nunca muestre su contraseña.

Consejos para la Compra Segura por Internet

Asegúrese

En el momento de realizar la compra, sabrá que está ante una web segura cuando:

- La dirección que aparece en la barra superior de la ventana, en vez de empezar por el habitual "http" aparece como "https", aunque en ocasiones, la "s" sólo aparece en la página de pago.
- Observe la imagen de un candado que se encuentra al pie de la página. Si éste aparece abierto, significa que puede no ser un sitio seguro.
- Si aparece la imagen de una llave al pie de la página, significa sitio seguro.

Guarde

- Todos los correos electrónicos o físicos que reciba desde el momento de la compra y preste mucha atención al contenido. Son un material probatorio de la compra que ha realizado y contiene información valiosa.
- Al finalizar el proceso de compra, debe de aparecer una página que resume su transacción y posteriormente, recibirá un correo en su e-mail con esta información de compra.
- Imprima la página que contiene el nombre del negocio, la dirección, el número telefónico y los términos legales de su compra.



Pescado

Consejos de conservación

- Quite las vísceras al pescado lo antes posible, salvo que resulten necesarias para su preparación culinaria, como en las anchoas en salazón. Después, lávelo con agua por fuera y por dentro, limpiando bien la cavidad abdominal.
- Busque un envoltorio o envase hermético, para que no se reseque el pescado ni se escapen sus jugos, ya que pueden contaminar otros alimentos en el frigorífico. Puede servir un tupper, un plato tapado, una bolsa o un film de plástico.
- Lo que vaya a comer en menos de 48 h, guárdelo en la nevera, allí donde la temperatura se acerque a los 0 °C.
- Lo que no vaya a consumir en 48 h métalo en el congelador, donde aguantará hasta 3 meses, si es pescado azul, y hasta 6, si es pescado blanco.
- Los peces pequeños, tipo sardina o boquerón no conviene congelarlos, excepto para matar a sus parásitos (anisakis), en cuyo caso basta con 24 h. Para evitar la intoxicación por los anisakis, también es importante que toda la carne del pescado quede bien hecha.

Pescado y marisco fresco

- El pescado fresco debe estar a la venta sobre superficies inclinadas, para facilitar la eliminación de agua procedente de la fusión del hielo.
- Deberá estar protegido con cualquiera de los sistemas autorizados (frío, hielo, con sal o sin sal)
- El pescado fresco debe tener: ojos brillantes y no hundidos, las agallas de color rojo fuerte, rigidez y adherencia de las escamas, olor adecuado y la carne dura y consistente.
- El pescado que se presenta troceado o en filetes ha de estar aislado, evitando el contacto con el hielo mediante materiales resistentes a la humedad.
- Los crustáceos (centollo, buey de mar, bogavante...) a veces tienen manchas negruzcas, es la melanosis de los crustáceos y no supone peligro para el consumidor sólo dan una mala presencia.
- Los moluscos bivalvos (mejillón, almejas, ostra...) deben estar obligatoriamente depurados y llevarán fecha de caducidad o la leyenda "Estos animales deben estar vivos en el momento de su compra".

ZONA DE CRÍA O CAPTURA	 PRINCIPADO DE ASTURIAS 			IDENTIFICACIÓN DEL PRIMER EXPEDIDOR O CENTRO DE EXPEDICIÓN
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	ZONA DE CAPTURA	EXPEDIDOR	Lote 17	DENOMINACIÓN COMERCIAL Y CIENTÍFICA DE LA ESPECIE
	MAR CANTÁBRICO (Zona FAO nº 27)	Nº R.S.J.: 12/584689/7		
Pescas extractiva o pescado en aguas dulces Criado o acuicultura o Marisqueo.	PRODUCTO		Nombre Científico: Solea vulgaris	MODO DE PRESENTACIÓN Y/O TRATAMIENTO
			Nombre Comercial: Lengüado (Rapapelo, Lenguán)	
PRECIO Y PESO NETO (PARA PRODUCTOS ENVASADOS)	PRECIO / PESO	FORMA DE OBTENCIÓN	MODO DE PRESENTACIÓN	Eviscerado: evs Con cabeza: c / C Sin cabeza: s / C Cocido: C Fileteado: fl Descongelado Otros
	3,00 /ración	Extractiva	FI	

El pescado es uno de los alimentos que pierde más rápidamente sus propiedades. En el momento de comprar es importante valorar cual es el grado de calidad y frescor en el que se encuentra el pescado y el marisco.

Recomendaciones para congelar

No congele alimentos que hayan estado congelados con anterioridad.

Limpie el pescado de la misma forma que si lo fuera a cocinar en ese mismo momento.

Lave con un poco de sal y agua fría. Ecurra y ponga a secar en papel absorbente de cocina.

Los pescados grandes deberán trocearse dependiendo de cómo vayan a ser cocinados (rodajas, filetes...).

Los mariscos tanto grandes como pequeños, se recomienda cocerlos y dejarlos enfriar antes de congelarlos.

El pescado y marisco debe ser muy fresco, así conservaremos una mejor calidad y más propiedades nutritivas.

Se debe de congelar en envases herméticos.

Los pescados pequeños se congelan enteros.

Los pescados planos pueden congelarse enteros, por mitades o troceados en lomos.

Los mariscos que mejor aguantan la congelación son los de carnes más prietas, como langostas, gambas o cigalas.

Los moluscos (ostras, almejas, vieiras, mejillones...) se deben congelar tal como están, pero de forma inmediata.



Recomendaciones para descongelar

Para descongelar, se debe poner el pescado en la nevera (en la parte menos fría) y calcular por cada medio kilo unas 5 horas.

Es aceptable la descongelación en el microondas o cocinarlo sin descongelar en algunos casos.

Consuma los alimentos poco después de descongelarlos.

Carnes

Información obligatoria

- Deberá figurar en lugar visible en una tablilla o cartel, bien en la sala de ventas (mostrador, expositor), bien acompañados a cada pieza de carne.
- Los carteles de precios o etiquetas no deberán pincharse en los productos.
- Deberán incluir en la etiqueta "Elaboración propia", en caso de productos de elaboración propia.
- Los productos que contengan o puedan contener organismos modificados genéticamente (OMG) o algún alérgeno (cereales con gluten, huevos, frutos secos, soja..etc) deben de indicarse claramente en el etiquetado.
- En los productos sin envasar puestos a la venta deberá figurar (ya sea en piezas enteras o al corte) en su etiquetado o en carteles informativos:
- Denominación comercial de la pieza, indicando la especie de la que procede la carne, y/o su categoría en función de edad y sexo (en el caso de la carne de vacuno) Ej.: Aguja de ternera, chuletón de buey, etc.

Saber lo que se compra es un derecho de las personas consumidoras.
Las etiquetas nos proporcionan esta información.
Todos los productos deben de estar debidamente etiquetados.



En VACUNO es obligatorio

- N° Referencia del animal o grupo.
- Nacido en "País de nacimiento".
- Criado, cebado o engordado en "País de cría o engorde".
- En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país la mención podría ser sustituida por "Origen"
- Sacrificado en "País de sacrificio", seguido de NRGSA del matadero.
- Despiezado en "País", seguido de NRGSA de la sala de despiece.

En las canales de carnes frescas-refrigeradas

- Denominación comercial y especie a la que pertenece.
- Norma General de Etiquetado. Presentación y Publicidad.
- Marcado sanitario en el caso de canales, medias canales, cuartos o sextos de canal de ungulados domésticos (carnes rojas como vacuno, porcino, ovinos, caprinos y equinos) y caza mayor silvestre.
- Marca de identificación en las canales del resto de las especies (aves, conejos, caza menor, etc.) y en la carnes despiezadas.

**La carne fresca es roja, con aspecto sedoso rojizo, y no marrón.
Compruebe que la grasa sea blanca y no amarillenta.**

**Las carnes deben presentar consistencia firme:
observe el brillo del corte, color y olor propio de la carne.**

Carnes frescas, vísceras, etc.

Se expondrán separadas por especies para evitar contaminaciones cruzadas sobre bandejas o superficies adecuadas y limpias, y debidamente separadas de los derivados cárnicos. (No es recomendable utilizar vegetales o adornos, ya que pueden contaminar los productos. En el caso de utilizarlos, deben ser de uso alimentario.)

Carne picada no envasada

Debe comercializarse en el día y no admite adicción de aditivo alguno.

Si está envasada deberá especificar el porcentaje de grasa inferior a.....

y la relación tejido conjuntivo/proteínas de carne inferior a.....

Los productos sin envasar que no requieran frío para su conservación deberán exponerse protegidos y aislados mediante vitrinas o similar.

Productos envasados

Deberán cumplir con la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Alimenticios Envasados.

No está permitido modificar los datos de la etiqueta original, estando prohibido también su eliminación o sustitución con intención de que parezcan "caseros".



Aves y Conejos

Todas las aves y conejos, cuyas carnes y despojos vayan destinados al comercio para consumo público, deberán estar sacrificados en mataderos debidamente autorizados.

El cordero

Es uno de los alimentos de consumo estacional, donde la máxima aceptación y demanda se produce en navidades.

La clasificación más común es la que considera las carnes en función de la edad de los animales de los que procede:

- Cordero Lechal: Animales de menos de un mes y medio de edad y peso inferior a 7 kilos canal, alimentados fundamentalmente de leche. La carne es rosácea, fina y jugosa, algo menos nutritiva que los ejemplares de mayor edad.
- Cordero Ternasco o Recental: Animales de menos de cuatro meses y peso entre 10 y 14 kg canal, alimentados con piensos. La carne es más roja que la del cordero lechal, menos tierna y más sabrosa.
- Cordero Pascual: Animales de entre cuatro meses y el año. La carne de sabor más pronunciado.

Turrones

Tanto los turrones como los mazapanes deberán expendirse al consumidor debidamente envasados o envueltos

Los pesos de las tabletas o barras de turrones y mazapanes deberán ajustarse a la siguiente escala de pesos:

tableta de 300 grs.
tableta de 200 grs.
tableta de 250 grs.
tableta de 100 grs.

Queda expresamente prohibida la venta de tabletas con pesos intermedios.
Podrán elaborarse con entera libertad tabletas de peso superior a 300 grs o peso inferior a 100grs.

En las envueltas o envases dispuestos para la venta al público deberán figurar los siguientes datos:

- Marca registrada o nombre o razón social y domicilio.
- Clase de elaboración o denominación genérica.
- Los turrones diversos deberán indicar, junto a la palabra turrón, el nombre de la materia o materias básicas que sustituyan total o parcialmente a la almendra.
- Relación de ingredientes, enumerados de mayor a menor.
- N° de Registro Sanitario de la Industria.
- Categoría Comercial.
- Peso Neto del producto.
- Fecha de Consumo preferente.

Según su composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra, los turrones blandos o duros y los mazapanes se clasifican de la siguiente manera:

	Suprema	Extra	Standard	Popular
Turrones blandos	64	50	44	30
Turrones duros	60	46	40	34
Mazapanes	45	35	23	-



Turrones diversos

Son los elaborados con cualquier fruto seco, pelado, crudo o tostado, cacahuete, coco, chocolate, yema de huevo, gelatinas alimenticias, azúcares y otras materias básicas e ingredientes (no contendrán féculas ni harinas)

Turrones con féculas

Este tipo de turrones podrán llevar, además, incorporadas féculas o harinas alimenticias, hasta un contenido máximo del 15% de almidón calculado sobre extracto seco.

Adornos Navideños

Recuerde

Si compra un árbol natural.

Que sea recién cortado para mantener su verdor y frescor.
Que puede replantarlo o llamar a los servicios de recogida.
Que debe colocarse lejos de fuentes de calor (radiadores, estufas..).

Si compra un árbol artificial.

Que esté fabricado con materiales no inflamables
Que esté debidamente etiquetado. (CE)
Que pueda ser reutilizado.

Al comprar adornos.

- No deben de contener plomo, ni ser inflamables.
- Si hay niños muy pequeños en casa, evite adornos y figuritas pequeñas, desmontables o con aristas o puntas pronunciadas.
- Tenga en cuenta las instrucciones de uso, si utiliza nieve artificial en aerosol, entre otros peligros puede producir irritación de pulmones.
- Comprar guirnalda de cable grueso, las de cable fino se cortan, agrietan o se funden producto del paso de la corriente. Debidamente etiquetadas.
- No sobrecargar la decoración navideña, evitará el sobrecalentamiento de las luces
- Para exteriores, asegúrese de que las luces y guirnalda hayan sido fabricadas específicamente para este fin.
- Evitar adornar los árboles exteriores, debido a la humedad, aumenta la probabilidad de electrocución.
- Cerciórese de que los adornos navideños contengan la etiqueta CE, indicativa de que el producto cumple con las normativas reglamentarias. El etiquetado debe de estar en castellano.
- Use bombillas de bajo consumo.
- Se aconseja adquirir las luces navideñas en comercios fiables, en los que se garanticen las normas básicas de seguridad.
- Tenga en cuenta que las advertencias de seguridad deben de figurar en el envase en castellano.
- Nunca deben dejarse encendidas las luces navideñas cuando no hay nadie en casa o por la noche.
- Las guirnalda luminosas deben llevar etiqueta con tamaño legible e indicarán si son aptas para uso de interior o exterior.
- El transformador debe indicar la potencia en vatios



Consejos Generales

No compre al azar. Elabore una lista cerrada con lo que necesite.

Anticípese. Si compra con antelación evitará las subidas de precios en fechas claves.

Planifique sus compras.

Las cuentas claras. Pida siempre el ticket de compra, lo necesitará para cualquier reclamación.

Escoja juguetes con el símbolo "CE" (Garantía de Seguridad Europea) y exija las instrucciones en castellano.

Sea crítico con la publicidad guíese por sus necesidades.

Ajuste las compras al presupuesto.

Caro no es sinónimo de calidad. Compare precios y calidades.

Revise las fechas de caducidad. Mire bien las etiquetas de los productos perecederos antes de comprarlos.

Si compra por Internet compruebe que es una página segura.

Elija establecimientos adheridos al Sistema Arbitral de Consumo.

Sistema Arbitral de Consumo

Es el arbitraje institucional de resolución extrajudicial, de carácter vinculante y ejecutivo para ambas partes, de los conflictos surgidos entre los consumidores o usuarios y las empresas o profesionales en relación a los derechos legal o contractualmente reconocidos al consumidor. (Real Decreto 231/2008 de 15 de febrero)

El distintivo

Si usted, consumidor o usuario, ve que una empresa ostenta este distintivo en su establecimiento o en su publicidad, le indicará que a través del Arbitraje de Consumo podrá resolver los desacuerdos en el caso de que estos se produzcan.

Ventajas

- **Rapidez**, porque se tramita en un espacio corto de tiempo
- **Eficaz**, porque se resuelve mediante un laudo o resolución de aplicación obligada, sin necesidad de tener que recurrir a la vía judicial ordinaria.
- **Economía**, porque es gratuito para las partes, que deben costear sólo en determinados supuestos la práctica de pruebas que propongan.
- **Voluntariedad**, porque ambas partes se adhieren libremente al Sistema para quedar vinculadas a las resoluciones.



Rebajas

Es obligatorio señalar en la etiqueta el precio anterior y el rebajado, o en su defecto, indicar el porcentaje de descuento que se ha aplicado.

Todo producto puesto a la venta como rebaja, mantendrá las características y calidades existentes.

Todo producto que se oferte cumplirá exhaustivamente la Reglamentación de Etiquetado y Calidad.

No se pondrá a la venta como rebajas productos con defectos e irregularidades. Estos deberán ser ofertados como saldos o liquidaciones.

No es obligatorio por parte del comerciante realizar cambios o devoluciones, pregunta por dicha posibilidad antes de efectuar la compra.

No se aplicará recargo alguno por utilizar como forma de pago, las tarjetas de crédito en rebajas, si el establecimiento tiene ofertado este servicio en ventas normales.

Si en rebajas no realizan arreglos, cuando durante el resto del año si se hacían, deberán anunciarlo en un lugar visible.

Se entregará siempre factura o ticket de compra. Consérvelo para cualquier reclamación.

Es recomendable un consumo racional. por el simple hecho de estar en rebajas, no compre por comprar.

rebajas

CFCs

Centros de Formación para el Consumo

Juntas Arbitrales de Consumo

OMICs

Oficinas Municipales de Información al Consumidor

Asociaciones de Consumidores

CFC de RIBADESELLA
Paseo de la Grúa s/n
33560-Ribadesella
Teléfono.: 985 92 81 94
ribadesella@cfc-asturias.es

CFC de BLIMEA
Avda. de Bimenes, s/n
33960-Blimea
San Martín del Rey Aurelio
Teléfono: 985 67 25 96
blimea@cfc-asturias.es

CFC de TINEO
Recinto Ferial s/n
33870-Tineo
Teléfono.: 985 80 05 58
tineo@cfc-asturias.es

CFC de VEGADEO
c/La Entresaca, s/n
33770-Vegadeo
Teléfono.: 985 63 45 39
vegadeo@cfc-asturias.es

CFC de LUGONES
Avda. Conde de Santa Bárbara
(Antiguas Escuelas)
33420-Lugones-Siero
Teléfono.: 985 26 84 68
lugones@cfc-asturias.es

JUNTA ARBITRAL DE CONSUMO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS
C/ Ciriaco Miguel Vigil,
nº 9 – 1ª Planta.
33006 OVIEDO
Teléfono: 985 10 83 06
Fax: 985 10 83 10

JUNTA ARBITRAL DE CONSUMO MUNICIPAL DE GIJÓN
Edificio Administrativo Antigua Pescadería
C/ Cabrales, 2
33201 GIJÓN
Teléfono: 985 18 13 56/57

JUNTA ARBITRAL DE CONSUMO MUNICIPAL DE AVILÉS
C/ Galiana 11
(Edificio Servicios Sociales)
33402 AVILÉS
Teléfono: 985 52 11 55

JUNTA ARBITRAL DE CONSUMO MUNICIPAL DE LA MANCOMUNIDAD DEL VALLE DEL NALÓN
Avda. Bimenes s/n
33960 Blimea
SAN MARTÍN DEL REY AURELIO
Teléfono: 985 67 20 57

OMIC de Avilés.
C/ Galiana 11
(Edificio Servicios Sociales)
33402 AVILÉS
Teléfono: 985 52 11 55
Fax: 985 52 78 56
consumo@ayto-aviles.es

OMIC de Cangas de Onís
C/ Constantino González, 5 bajo
33550 CANGAS DE ONIS
Teléfono: 985 84 89 99

OMIC de Castrillón
C/ Alfonso I, 5 Bajo
33450 Piedras Blancas
Castrillón
Teléfono: 985 50 26 47
omic@ayto-castrillon.es

OMIC de Corvera de Asturias
Centro Tomás y Valiente
C/ Rubén Darío, s/n (Las Vegas)
33404 CORVERA DE ASTURIAS
Teléfono: 985 57 58 56
Fax: 985 51 41 94
corvera@ayto-corvera.es

OMIC de Gijón
Edificio Administrativo Antigua Pescadería
C/ Cabrales, 2
33201 GIJÓN
Teléfono: 985 18 13 56/57
consumo@gijon.es

OMIC de Grado
Quiosco del Parque de San Antonio
33820 GRADO
Teléfono: 985 75 08 58
omic@ayto-grado.es

OMIC de la Mancomunidad Cabo Peñas
Casa de la Cultura Parque Zarpadel, s/n
33440 LUANCO
Teléfono: 985 88 30 50
C/ Nicanor Piñole, 1
33430-CANDÁS
Teléfono:985 87 11 11
omic@mcabop.com

OMIC de la Mancomunidad Valle del Nalón
C/ Celestino Cabeza s/n
33930 La Felguera, LANGREO
Teléfono: 985 68 36 84
Avda. Bimenes s/n
33960 Blimea, SAN MARTÍN DEL REY AURELIO
Teléfono: 985 67 20 57
consumo@mancomunidadnalon.e.telefonica.net

OMIC de Luarca
Barrio Nuevo, 14
33700 LUARCA
Teléfono: 985 47 01 77
omic@ayto-valdes.net

OMIC de Mieres
C/ de La Vega nº 32, Bajo
33600 MIERES
Teléfono: 985 45 20 56
Fax: 985 45 20 56
omicmieres@ayto-mieres.es

OMIC de Nava
Plaza Manuel Uría, 1
33520 NAVA
Teléfono: 985 71 60 08
alcalde@ayto-nava.es

OMIC de Oviedo
c/ San Pedro Mestallón
nº1, Sótano 33009
Teléfono: 984 08 39 98
omic@ayto-oviedo.es

OMIC de Pola de Lena
C/Marqués de San Feliz, 7 bajo
33630 POLA DE LENA
Teléfono - Fax: 985 49 38 09
consumopl@aytolena.es

OMIC de Pravia
C/ Río Narcea, 4 bajo
33120 PRAVIA
Teléfono: 985 82 22 32
omic@pravia.es

OMIC de Ribadesella
Plaza María Cristina, nº 1
33560 RIBADESELLA
Teléfono: 985860255
Fax: 985857644
omic@ayto-ribadesella.es

OMIC de Siero
C/ Natividad García-Bustelo Fdez,
nº 7-Bajo.
33510 SIERO
Teléfono: 985 72 22 89
Fax: 985 72 55 14

OMIC de Tineo
Avenida González Mayo, nº 16, 2º.
33870 TINEO
Teléfono: 985 80 06 13
omic@tineo.es

OMIC de Vegadeo
C/ La Entresaca, s/n
33770 VEGADEO
Teléfono: 985 63 45 39
Fax: 985 97 60 12

Unión de Consumidores de Asturias (UCE)
C/ General Elorza, 53 – Bajo
33002 OVIEDO
uceasturias@uceasturias.com
oviedo@uceasturias.com

C/ María Bandujo, 6-8 – Bajo
33201 GIJÓN
gijon@uceasturias.com

C/ Rivero, 95 – 2º dcha
33402 AVILÉS
aviles@uceasturias.com

Teléfono: 901 50 10 50

Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios Sta. Mª de Covadonga
C/ Sta Clara, 10 – 1º
33001 OVIEDO
Teléfono: 985 22 51 12

Unión Cívica de Consumidores del Principado de Asturias (UNAE)
C/ San Pedro de Mestallón, 17
entlo.
33009 OVIEDO
Teléfono: 985 96 61 73
info@consumidoresunae.org

Servicio de Consumo

C/ Ciriaco Miguel Vigil, nº 9 – 1ª Planta.
33006 OVIEDO
Tlfno: 985 10 83 04 / Fax: 985 10 83 10



CONSUMOASTUR
www.consumoastur.es



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SANIDAD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA