



MEMORIA

ASOHTUR 2009

Enero 2009

- ✉ **12-01-2009 Reunión con Alcalde de Soria desarrollo acciones Exposición “Las Edades Hombres”**
- ✉ **14-01-2009 Reunión de Presidentes de Castilla y León**
- ✉ **14-01-2009 Jornada sobre Modelo Aproximación Calidad Turística impartida por Ayuntamiento de Soria - Plan de Dinamización.**



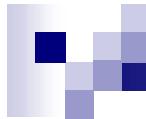
- ✉ **14-01-2009 Reunión participantes proyecto Portal On-Line de Turismo Soriano para implantación **programa de hoteles.****

El Plan de Dinamización del Producto Turístico en Soria busca un salto de calidad

El Modelo de Aproximación forma a los empresarios

ASOHTUR

ASOHT



Enero 2009

- ## **21-01-2009 Rueda de Prensa** presentación XXXV Jornadas de la Matanza Virrey Palafox



- 27-01-2009 Reunión participantes proyecto Portal On-Line de Turismo Soriano para implantación **programa de hoteles**
 - 28-01-2009 Fitur 09. Asistencia de miembros del Comité Ejecutivo. Colaboración con Soria y Turismo en la presentación, en Rueda de Prensa, del nuevo catálogo para Fitur.



Los hosteleros salmantinos y vallisoletanos se reintegran en la federación regional



La Federación de Hostelería de Castilla y León suscribió en Pizar la misma etapa de estandarización que se sobre con la incorporación de las asociaciones provincial de Valladolid y Salamanca, suscrito de la Junta de Castilla y León, donde fueron asistir, convaleciendo con el mandado de Ángel Velasco. El expositor de la Comunidad de Pizar aprobó la firma del acta de adhesión de los dos hermanos en el año de 1962.



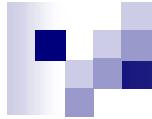
 ASOHTUR
Agrupación Sorianas de
Hostelería y Turismo

Febrero 2009

- ✉ **13-02-2009 Reunión mesa de eventos a tratar acciones: “Edades del Hombre” y “Semana de la Tapa de Caza”**
- ✉ **16-02-2009 Reunión con Segitur, Dpto. de Promoción y Comercialización.** Asunto: Dar a conocer nuestro proyecto on-line con el objetivo de obtener colaboración en materia de innovación tecnológica para nuestra Web.
- ✉ **18-02-2009 Reunión con representantes de la Federación Empresarios Hostelería de Burgos.** Se les da a conocer la actuaciones, servicios, pág. web, formación, acciones y proyectos de la Agrupación.



- ✉ **24-02-2009 Reunión técnica de FEHR con asociaciones de Asturias, Cantabria y Castilla y León.** Asuntos: Autónomos, servicio de Prevención mancomunado, portal Hosteleriadigital y portal de empleo.



Febrero 2009

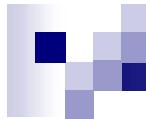
- 24-02-2009 Reunión con el Comisario de Policía Nacional de Soria y el responsable de Seguridad Ciudadana: Robos en bares de noche. Asohtur elabora cartelería para colocar en los establecimientos asociados.



- ## **24-02-2009 Llegada del Contingente de Trabajadores desde la República Dominicana para trabajar en establecimientos hosteleros asociados a la Agrupación.**



Tras quedarse sin su Diego a favor el compromiso de trabajadores dominicano destinados a nuevos establecimientos brasileños de la planta. Una vez finalizado el acuerdo se realizó la firma de los Reglamentos Internos y se estableció la fecha para la constitución oficial del establecimiento de Unicarac en su sede dentro del Centro Económico. Después de las numerosas reuniones con el consejo de la ciudad, se realizó la constitución oficial del establecimiento de POTOSI dentro de la Unidad Productiva Unicarac, basándose en la tasa de reacción en espesos. Los miembros de la junta se comprometieron de los resultados de la actividad de la planta. Adicionalmente, el acuerdo estableció la intervención tanto en las suspen-



Febrero 2009

- ## **26-02-2009 Reunión con establecimientos de restauración. Asunto: actuaciones exposición “Las Edades del Hombre”**



Las Edades del Hombre deben servir para potenciar el turismo y la gastronomía de la provincia

La muestra, que se desarrollará entre mayo y diciembre, ofrecerá 180 obras procedentes de todas las diócesis de la región.



Reseña presentada al Instituto de Ciencias de la Tierra, Universidad de Estudios

La ciudad de Santa Cruz será altanada en su habitual ritmo de vida entre mayo y octubre con la celebración de la decimoquinta edición de Las Edades del Hombre, una de las muestras más prestigiosas dedicadas al arte sacro, no ya en España, sino posiblemente de todo Europa. Se calcula que unas 450 000 visitantes puedan pasar por la ciudad durante estos meses, de ahí que los sectores implicados se planteen en tener todo a punto para la apertura y desarrollo de tan magna muestra. *Palmae inter se* es el título elegido para la exposición, siendo lo concurridor de Palma el escenario de la actividad. Este título guiará refejirán conceptos como la reflexión, el silencio o la aspiración frente a las series de la vida cotidiana.

Para tratar de aprovechar al máximo el evento, la Federación de Organizaciones Empresariales Sonorenses (FOES) ha preparado un programa de actividades de carácter empresarial previstas entre las que destacan la realización de un mercado con productos típicos de la provincia. La actividad ocurrirá en la Plaza Mayor con el objetivo de que el visitante se asocie más bien a la muestra en la concreción de San Pedro. Así lo señaló la directora general de FOES.

Maria Ångström Fernández - La idea

El arte románico

En todo su entorno

El templo sacerdotal albergaría 180 sacerdotes, todas ellas sin las diócesis de Estella y León. En este sentido, seguimos de la organización, la misión y la tesis una primera parte que se dividiría en cinco capítulos a desarrollar en el tiempo y una segunda parte destinada al clausura. El primer capítulo explicaría al monje por el cual se celebra en la capitularia. Las razones son el cincuentenario de la elección de la Cofradía de San Pedro al cargo de concejal, por ser ésta la única capital de comarca por la que todavía no habían hecho esta muestra y por el novenario de la muerte del obispo del clero estellense de la Diócesis, que fue San Pedro de Osma. Los otros cuatro capítulos desarrollarían las ideas que desarrolló el concejo de Palazuelo Interior. La primera parte consistiría en una evocación del sacerdote en este punto y el otro románico que impregnó en la comarca, y al mismo tiempo, serviría como recapitulación del tipo de posiciones por las cuales defendían las posesiones eclesiásticas.

Marzo 2009

- ✉ **3-3-2009 Reunión establecimientos Rota de Calatañazor.** Seguridad en “la Zona”, con los responsables de seguridad ciudadana del Cuerpo Nacional de Policía de Soria y de la Policía Municipal de Soria. Se acuerda abrir un atestado conjunto canalizado a través de la Agrupación.
- ✉ **10, 13 y 17-3-2009 Reunión establecimientos de ocio nocturno Rota de Calatañazor.** Seguridad en “la Zona”.
- ✉ **12-03-2009 Rueda de Prensa Presentación XVII Jornadas del Bacalao de Hostal Dª Juana**

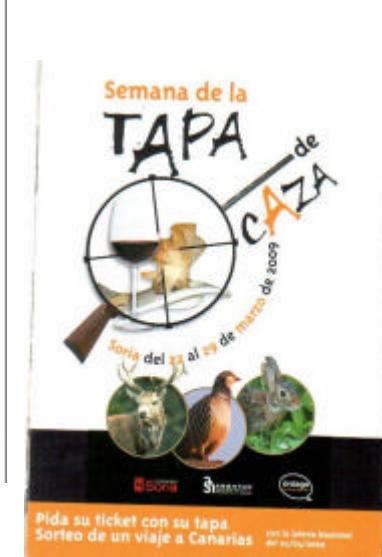
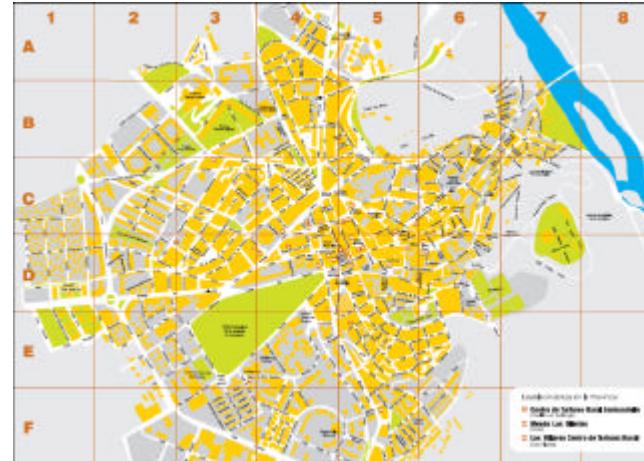


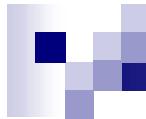
Marzo 2009

- 22-03-2009 “Semana de la Tapa de Caza”. Puesta en marcha de la semana de la tapa del 22 al 29. Participación de 37 establecimientos, 3 de ellos de la provincia y con la colaboración del Ayuntamiento de Soria.

PARTICIPANTES

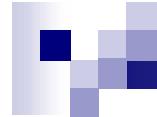
HOTEL ALFONSO VIII
RTE. LA CHISTERA
TABERNA CAPOTE
BAR HERRADORES
RTE. IRUÑA
BAR LATINO
BAR LA APOLOMIA
RTE. FOGON
BAR RED LAION
BAR KAVANAGH'S
BAR SOHO
BAR EL TEMPO
RTE. CASA GARRIDO
CAFÉ TEATRO AVALON
RTE. GAROA
TABERNA LA NIÑA
CAFETERIA TRIBECA
CAFÉ DEL ROSEL
CAFÉ SAN BLAS
RTE. DI MARCO
BAR PATATA
HOSTAL LA POSADA
RTE. STO. DOMINGO
BAR PORTILLO
CERVECERIA MACHADO
HOTEL LEONOR
RTE. DON JAMON
RTE. ALCORES
TABERNA CASCANTE
CTR LOS VILLARES
CTR LAS OLLERIAS
CTR SAN BAUDELIO
CHOCOLATE A3
RTE. VENTORRO
BAR APOLO
RTE. MESON CASTELLANO
RTE. RINCON DE SAN JUAN





Marzo 2009

 22 al 29-03-2009 “Semana de la Tapa de Caza”.



Marzo 2009

22 al 29-03-2009 “Semana de la Tapa de Caza”.

Primera Semana de la Tapa de la Caza

Participan 37 establecimientos de toda la provincia

ARTÍCULO | Los puntos de venta que más se han animado a crear establecimientos temáticos para la Semana de la Tapa de la Caza. 37 establecimientos de todo el territorio provincial han participado en la primera edición de la Semana de la Tapa de la Caza, que ha arrancado con fuerza, han avanzado de la mano. El grueso generalizado de la actividad se ha centrado en la capital, que ha sido la ciudad de referencia, pero en la comarca de Segovia, también se han abierto más establecimientos que en otras provincias. La iniciativa ha sido impulsada por el Ayuntamiento de Segovia, que cuenta con el dinamismo generalizador del alcalde, Juan Francisco Muñoz, que ha impulsado la celebración de la primera edición con una intensidad solar en su inicio. Una tapa de la caza es una tapa que se sirve en la que se incluye de este modo una variedad de los elementos que representan realmente el contenido de los recursos naturales.

La promoción de la "Semana de la Tapa de la Caza" es la iniciativa más novedosa que se ha celebrado

en Segovia en los últimos años. Al igual que otras ciudades en establecimientos temáticos, Segovia ha querido que las cenas que ofrecen los 37 establecimientos que han abierto durante el mes de octubre se basen en el tema de la caza. Los establecimientos que han abierto en la capital han sido los que más han apostado por la temática de la caza. La mayoría del año pasado, los establecimientos que han abierto en la capital han sido los que más han apostado por la temática de la caza.

Desde 2007 | La idea ha nacido en una cena que han tenido una familia de amigos en la que se ha servido una tapa de la caza. La familia ha sido la que ha hecho la sugerencia de elaborar una cena de distinción en la que se sirve una tapa de la caza. La idea ha sido bien recibida y se ha decidido que se celebre en la capital. Los establecimientos que han participado en la primera edición han sido los que más han apostado por la temática de la caza. Los establecimientos que han participado en la primera edición han sido los que más han apostado por la temática de la caza.

Actualidad

Sorteo viaje a Canarias coincidiendo con la Lotería Nacional del sábado 4 de abril.



Nota 30-09-08 09:00

ASOHTUR entrega el premio de la Semana de la Tapa de Caza

El informe final con un informe de la Comisión ha sido presentado por el Dr. José Javier Hernández, quien obtuvo su licenciatura en la Facultad de Ciencias



tor de Beira. De los 164 asesores que participaron 27 establecieron oficinas de Beira en el sur y provincia. El 18. asesora con una oficina móvil por parte de los as-

Controlla comunque da cosa

>ASOHTUR

Entregan el premio de la Semana de la Tapa de Caza

SORIA.- Asocitur entregó el pasado 30 de abril el premio de la Semana de la Tapa de Caza consistente en un viaje a las islas Canarias. El agraciado fue Francisco Javier Hernández García, que obtuvo su boleto con la tapa consagrada en la Taberna Cascante. En la Semana de la Tapa de Caza participaron 37 establecimientos de la capital, tres de ellos de la provincia.

ASOHTUR entrega el premio de la Semana de la Tapa de la Caza

El aforunado, Francisco Javier Hernández, consagrado un viaje a Canarias



Marzo 2009

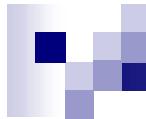
- ✉ **26-3-2009** edición y envío de la **Revista Hostelería y Turismo, nº 7**



- ✉ **30-03-2009 Reunión con FASEnet**, Consultora de Formación para coordinar el Plan de 2009.
- ✉ **31-3-2009 Reunión Hoteles** “Programa de Hoteles proyecto Herramienta Turística de Gestión “on-line”
- ✉ **31-3-2009 Fin justificación Proyecto Herramienta Turística de Gestión “on-line”**

Abril 2009

- ✉ **10-4-2009 Solicitud junto a la Fundación Soriactiva, del Proyecto “Marketing Room On-Line”, a través de la línea AVANZA contenidos.**
- ✉ **17-4-2009 Convocatoria de reunión de Cámara de Comercio con SOTUR para el día 21 de abril . Se excusa asistencia y se traslada malestar de ASOHTUR por la inexistencia de respuesta de SOTUR a las propuestas de Soria y Turismo durante la exposición “Las Edades del Hombre”.**
- ✉ **22-04-2009 Reunión con la Concejala de Bienestar Social del Ayuntamiento de Soria. Propuesta de actuación con ASOHTUR y FEC Soria para el desarrollo del Plan Municipal de Drogodependencia,**



Mayo 2009

- ✉ **07-05-09 II Reunión establecimientos restauración** para dar a conocer las actuaciones en las que se han trabajado desde FOES, FEC Soria y ASOHTUR con motivo de la exposición “Las Edades del Hombre”. Se contó con la colaboración voluntaria de los empresarios, componentes de la mesa de trabajo:

- * Alfonso, de restaurante Trashumante
- * Felix, de restaurante Iruña
- * Jaime, de restaurante Garoa
- * Jose Angel, de restaurante Alcores y
- * Virgilio, de restaurante Maroto

Se elaboran: cartas de menú por cuenta de la Bodegas, delantales con logotipo y se oferta mantequilla con descuento en producto.



Mayo 2009

ACTUACIONES:

DELANTALES y LOGOTIPO
"Soria....mil historias por vivir"



CARTA MENÚ
"saborea **SORIA**"
CARTA VI NOS
"ribera del Duero **SORIANA**"



MANTEQUILLA DE SORIA



MANUAL DE
RECOMENDACIONES
SECTOR DE RESTAURACION

ACTUACIONES EMPRESARIALES

"LAS EDADES DEL HOMBRE"

2009



Mayo 2009

- **13-5-2009 Rueda de Prensa con UNICEF: “Baile Benéfico de UNICEF ofrecido por la Banda de Música” a celebrar el 23 de mayo.**
Colaboración de ASOHTUR: colocación de barra y “cóctel de bienvenida”

Éxito baile de UNICEF amenizado por la Banda de Música

FOES y ASOHTUR participaron activamente en el evento

El patio de columnas del Palacio de los Condes de Gómara albergó el sábado 23 de mayo un baile benéfico organizado por Unicef amenizado por la Banda Municipal de Música, que desarrolló un repertorio de lo más variado en cuanto a estilo y época. El evento fue apoyado por las institu-

ciones sorianas y especialmente por entidades como FOES y la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Está previsto que lo recaudado se destine a proyectos de supervivencia infantil, tal y como destacó Carmen Robledo, presidenta regional de la co-

organización. La responsable quiso agradecer la buena disposición de las fuerzas vivas de la ciudad para la puesta en marcha de la iniciativa. El precio de la entrada fue de 20 euros, promoviendo FOES de manera particular la adquisición de entradas entre los empresarios para la fila cero.



Presentación del baile benéfico de Unicef. PRENSA AYUNTAMIENTO DE SORIA

Unicef organiza un baile benéfico el 23 de mayo en los Condes de Gómara

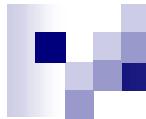
La Banda Municipal de Música ha programado un repertorio de “todas las épocas”

de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) participan en este acto a beneficio de Unicef, que destinará la recaudación a los proyectos que se desarrollan en materia de supervivencia infantil.

El precio de la invitación al baile (a la venta en la sede de Unicef, en la calle Puertas de Pro) es de 20 euros y FOES promoverá la adquisición de entradas entre los empresarios para la fila cero.

Por su parte, el director de la Banda de Música, José Manuel Aceña, avanzó que se está trabajando en “un repertorio de todas las épocas, amplio, con bailes de todo tipo, muy parecido a lo que puede ser una verbena”.

ALP.



Mayo 2009

- 15-5-2009 Rueda de Prensa “Presentación Actuaciones Empresariales Edades del Hombre”



Los restaurantes ofrecerán un menú especial con productos de Soria



ASOHTUR promueve acciones para cautivar al turista

La asociación impulsa una carta conjunta para los establecimientos asociados

La Asociación de Hostelería y Turismo, ASOHTUR, bajo la coordinación de FOES, también está impulsando

La Asociación de Hostelería y Turismo, ASHOTUR, bajo la coordinación de FOES, también está impulsando una serie de iniciativas de cara a mejorar la oferta turística con motivo de la puesta en marcha de Las Edades del Hombre. Según destaca Ángel Mayor, presidente de la agrupación, se está poniendo el logotipo con la frase 'Soria, mil historias por visitar', en objetos tan variados como posavasos o delantales. Del mismo modo, para 'hacer patrón de nuestros productores', según señala Mayor, en los establecimientos adheridos se va a observar al turista con un rotulito de montaje que de Soria a modo de detalle, pase no hay que olvidar que se trata del producto gastronómico más representativo de la provincia. Para reformar se ofrecerá una pegatina para la realización de la verificación cada vez que el turista.



Manual de trato al turista

Objetivo: mejorar la imagen de Soria

Con el objetivo de dar una imagen más atractiva de Soria y motivar al turista para volver, ASOTUR ha diseñado unas sencillas acciones para promocionar y dinamizar la provincia. En restauración se realizan una serie de recomendaciones. Por un lado, se insta a la utilización de los delantales con el logo 'Soria, mil historias por visitar'. También se pide que, al margen de la propina, se ofrezca la carta. 'Sabor Soria' se relaciona al efecto con productos típicos sorianos. En cuanto a los vinos, se insta a ofrecer caldos de las bodegas socias de Ribera del Duero.

Un aspecto importante es la maquinilla. En este sentido, se pide que se ofrezca el producto como Denominación de Origen Protegida para que se deguste antes de la comida.

Por otra parte se va a llevar a cabo un curso de inglés básico destinado a establecimientos de comercio y hostelería asociados con el objetivo de mejorar la calidad de la atención al público, enseñándoles nociones básicas para el trato con el turista.



Desarrollo de las reacciones preparadoras de

 ASOHTUR
Agrupación Soria de
Hostelería y Turismo

Mayo 2009

- ☛ **19-05-2009 Colaboración prestada a la Asociación de Sumilleres de Soria en la 1ª Muestra Agroalimentaria.**

- ☛ **25-5-2009 Reunión, en Soria, con SOTUR para la organización del Congreso de Turismo de Castilla y León.**
Participan varios empresarios relevantes de hostelería.

- ☛ **27-5-2009 Reunión de Secretarios en la Dirección General de Turismo Valladolid:**
organización del Congreso de Turismo de Castilla y León “**Sabores'09**”.

- ☛ **29-5-2009 Reunión del Comité Ejecutivo de ASOHTUR con el Comité Ejecutivo de FOES: asunto Patronato de Turismo de Soria.**

Puesta de largo de la Asociación de Sumilleres de Soria

Maria Jesus Ruiz, vicepresidenta de la Junta, fue nombrada Sumiller de Honor



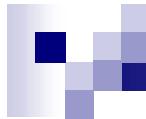
El pasado 21 de mayo tuvo lugar la puesta de largo de la Asociación Cultural Sumilleres de Soria, colectivo que hace con una veintena de socios una labor de difusión y promoción de todo tipo de actividades en el sector de la hostelería y la gastronomía en Castilla y León. La primera reunión con una veintena de profesionales se celebró en el año 2000, y en la actualidad la asociación tiene más de 100 socios. En la reunión de hoy se han presentado a los medios de comunicación y a los invitados. El presidente de la Comunidad Autónoma agradeció a todos los profesionales a través de una docena de agradecimientos. Al finalizar se realizó

una cena en la que se presentó a María Jesus Ruiz, vicepresidenta de la Junta de Castilla y León, como Sumiller de Honor.

En la reunión se presentó a los medios de comunicación y a los invitados. El presidente de la Comunidad Autónoma agradeció a todos los profesionales a través de una docena de agradecimientos. Al finalizar se realizó

una cena en la que se presentó a María Jesus Ruiz, vicepresidenta de la Junta de Castilla y León, como Sumiller de Honor.





Mayo 2009

- **30-05-09 Cena del equipo de colaboradores del programa de la Cadena Ser “A vivir que son dos días” junto representantes de FOES.**

Para la confección del menú hemos contado con la **colaboración** de los siguientes restaurantes: Felix de **Rte. Iruña**, Oscar de **Rte. Baluarte**, Juan Carlos de **Grumer Catering**, Carlos de **Rte. Hotel Valonsadero**, Angel de **Rte. Hotel Alfonso VIII**, Virgilio de **Rte. Maroto** y Alfonso de **Rte. Trashumante**, elaborando, cada uno de ellos, un plato con productos de la tierra; para la elección de vinos D.O. Ribera del Duero ha colaborado el sumiller **Simón de Francisco**.

Para la **presentación del menú** se utiliza el soporte de carta confeccionado para "las Edades del Hombre" denominado "**Saborea Soria**", haciendo entrega de los mismos a los asistentes.



 ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Junio 2009

- **01-06-09 ASOHTUR pone en marcha el Plan de Formación con el inicio del curso “Tapas, Pinchos y Canapés” impartido por Juan Carlos Benito de Grumer Catering. Por parte de ASOHTUR se da la bienvenida a los asistentes, explicándoles el por qué y la finalidad de dicho Plan. Se emite nota de prensa para darlo a conocer.**



Soria, 10 de junio de 2009



NOTA DE PRENSA

"ASOHTUR pone en marcha su Plan de Formación específico para el sector Hostelería"

Con el primer de los Cursos programados por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, "Tapas, Pinchos y Canapés", ASOHTUR pone en marcha su Plan de Formación, específico y gratuito para el sector de la Hostelería.

El objetivo de los 15 cursos programados por la Agrupación es el de dar respuesta a las diversas necesidades formativas del sector de la Hostelería, que demanda en continuo y específico aprendizaje y reciclaje de sus puestos de trabajo, todo ello con la finalidad de lograr una mayor cualificación y profesionalización, mejorando el ofrecer los mejores productos y servicios a sus clientes.

Y es que los recursos humanos son, sin duda alguna, el bien más preciado de cualquier empresa ya que contribuye de modo decisivo a su crecimiento y desarrollo, pero aún así, en el sector de la Hostelería, esta aportación es todavía mayor. Es por ello que desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo se ha elaborado un completo programa de formación con cursos de carácter presencial, a distancia, móbiles y híbridoformativo, dirigidos tanto a profesionales trabajadores por cuenta ajena como a personas inscritas en la Oficina de Empleo.

Con el siguienteítulo, "Tapas, Pinchos y Canapés" se está impartiendo el primer curso formativo presencial, de 20 horas de duración, que comenzó el pasado día 1 de junio y finalizó el próximo día 16 de junio, de ahí, los 17 alumnos participantes están consiguiendo de modo práctico la elaboración de estos típicos aperitivos culinarios.

También en junio, concretamente el día 22, dando comienzo varios cursos, uno de carácter presencial como el de "Oftalmología e Internet", otro de carácter mixto, es decir, presencial y a distancia, de "Manipulación de Alimentos" y otros a distancia como el de "Organización de Almacenes" y "Nutrición e Dietética".

Oficina Taller 6, Plaza 4, 45001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 222

www.foes.es

www.asohtur.es

Para más información: Carmen Folera Tfno. 975 233 222. E-mail: cfolera@foes.es

Oficina Taller 6, Plaza 4, 45001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 222

www.foes.es

www.asohtur.es

Para más información: Carmen Folera Tfno. 975 233 222. E-mail: cfolera@foes.es

Oficina Taller 6, Plaza 4, 45001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 222

www.foes.es

www.asohtur.es

Para más información: Carmen Folera Tfno. 975 233 222. E-mail: cfolera@foes.es

Oficina Taller 6, Plaza 4, 45001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 222

www.foes.es

www.asohtur.es

Para más información: Carmen Folera Tfno. 975 233 222. E-mail: cfolera@foes.es

Oficina Taller 6, Plaza 4, 45001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 222

www.foes.es

www.asohtur.es

Un curso sobre tapas y pinchos abre el Plan de Formación de Asohtur

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo completa la oferta formativa de ASOHTUR durante el último trimestre del año con 15 cursos que se desarrollan en la sede de la Agrupación, en la calle de la Constitución, 10, en Soria. Los cursos que se imparten en presencial, a distancia, móbiles y híbridoformativo son de carácter práctico y tienen una duración gratuita y están financiados por la Fundación Repsol y el Fondo Social Europeo.

Los cursos de este Plan de Formación 2009 del sector hostelero organizados a la Confederación de Hostelería y Alimentos (COHAT) en la sede de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo se han elaborado un completo programa de formación con cursos de carácter presencial, a distancia, móbiles y híbridoformativo, dirigidos tanto a profesionales trabajadores por cuenta ajena como a personas inscritas en la Oficina de Empleo.

Y es que los recursos humanos son, sin duda alguna, el bien más preciado de cualquier empresa ya que contribuye de modo decisivo a su crecimiento y desarrollo, pero aún así, en el sector de la Hostelería, esta aportación es todavía mayor. Es por ello que desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo se ha elaborado un completo programa de formación con cursos de carácter presencial, a distancia, móbiles y híbridoformativo, dirigidos tanto a profesionales trabajadores por cuenta ajena como a personas inscritas en la Oficina de Empleo.

Tras la temporal alta de verano, el Plan de Formación se reanudará con explicaciones acerca de la enología, la recepción, hostelería e inglés. Estas actividades se desarrollarán durante septiembre. Ergonomía, turismo y primeros auxilios, cocina, tapas y entremeses y ofimática completan las acciones formativas de ASOHTUR. Los cursos tienen un carácter práctico y son gratuitos, al estar financiados por la Fundación Repsol y el Fondo Social Europeo.

HERALDO



Junio 2009

- 01-06-09 **Congreso Gastronómico Sabores 2009** a celebrar el 22 y 23 de junio en Zamora. Se contacta con personas relevantes para la recopilación de datos para las diferentes categorías a homenajear/mencionar en dicho Congreso. Becados, Jóvenes valores, Fallecidos en últimos 6 años, Embajadores de Castilla y León.
- 3-6-2009 **Jornada sobre eficiencia energética** en establecimientos de Hostelería ofrecida por el EREN (Acuerdo FOES-EREN)
- 05-06-2009 **Asistencia a comida anual del CIFP La Merced** con empresarios de hostelería en agradecimiento a su colaboración en formación del alumnado.



La Escuela de Hostelería agradece la colaboración de los empresarios

La Escuela Regional de Hostelería albergó el pasado viernes día 5 una comida a la que fueron invitados, entre otros, representantes de ASOHTUR. El motivo del evento, según la Dirección de la Escuela, es agradecer a los empresarios su colaboración en la formación del alumnado al acoger prácticas en hoteles y restaurantes. Además, se considera "muy importante" el acercamiento de la empresa al centro educativo y viceversa, "es decir, que el empresario nos conozca, vea como trabajamos, etc. y que nos plantea sus necesidades y expectativas para nosotros intentar adaptar nuestras enseñanzas a esas necesidades reales". Por último, consideran la iniciativa positiva por cuanto se dan a conocer y se publicita la escuela al haber acudido también representantes de los medios de comunicación.



Rueda de Prensa 17-06-2009



Junio 2009

- 10-6-2009 Reunión con los establecimientos de la calle Rota de Calatañazor. Se informa sobre la situación de las denuncias y del proceso judicial. Hay siete personas identificadas. Se informa de la estrecha colaboración con la Policía Nacional para este tema.

Se debate la **campaña mediática a nivel nacional**, que ha originado el artículo del **Diario de Soria** con marcado sentido sensacionalista. Se traslada que el tratamiento de la noticia se da desde un punto de vista parcial y sin contrastar, y que se trata agrandar un hecho puntual.

Se denuncia que el mensaje es **“Soria ciudad peligrosa e insegura”** y se traslada al Diario de Soria el malestar de los hosteleros.

La noticia ha tenido repercusión en el ámbito nacional durante toda la semana en varios programas de las principales cadenas nacionales: TV1, TVcyL, Telecinco y Antena 3.

“La consecuencia ha sido ofrecer una imagen negativa de Soria”



12NOTICIAS ASOHTUR

Soria, una ciudad segura
La tasa provincial de criminalidad de Soria está entre las cinco más bajas de España

Agredieron a ASCIFUR la prisión provincial de Segovia ha denunciado que se ha producido un delito de agresión a su personal. La víctima es el director de la prisión, que ha resultado herido. La Guardia Civil ha abierto una investigación para esclarecer el suceso.

Según la tasa provincial de criminalidad de Soria está entre las cinco más bajas de España, se dice que es una ciudad segura. La tasa de criminalidad en Soria es de 224,4 delitos por cada mil habitantes, es 20 puntos inferior a la media de la Unión Europea.

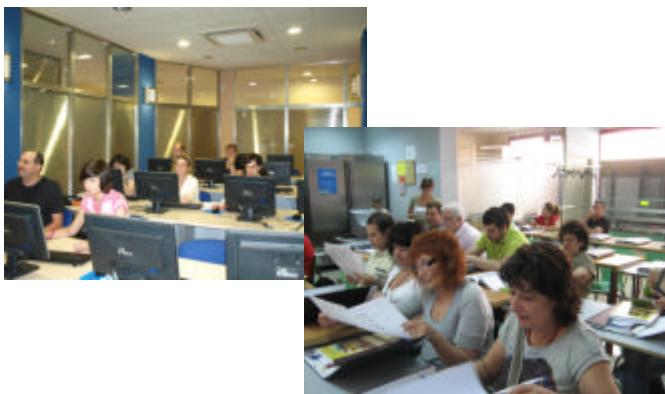
La Guardia Civil ha denunciado que se ha producido un delito de agresión a su personal. La víctima es el director de la prisión, que ha resultado herido. La Guardia Civil ha abierto una investigación para esclarecer el suceso.

La Guardia Civil ha denunciado que se ha producido un delito de agresión a su personal. La víctima es el director de la prisión, que ha resultado herido. La Guardia Civil ha abierto una investigación para esclarecer el suceso.

Vicente Ríos
Subdelegado del Gobierno en Soria

Junio 2009

- ✉ **15-6-2009 Reunión con el Subdelegado del Gobierno de Soria para tratar la repercusión de la noticia sobre **altercado de la Rota de Calatañazor** del fin de semana anterior.**
- ✉ **16-6-2009 Reunión con los bares de “Rota de Calatañazor”**
- ✉ **15 al 19-06-09 Curso de Gestión de Programa de Hoteles** para establecimientos hoteleros participantes en Proyecto de Portal On-Line. Organizado por FOES, impartido por ITS.
- ✉ **22-06-09 Presentación curso mixto** (5 horas presenciales y 25 a distancia) de **Manipulador de Alimentos** en Academia de Formación Grumer. A partir del 13 de julio se entregan las tarjetas de manipulador.



ASOHTUR pone en marcha el Plan de Formación 2009 Los cursos, de carácter gratuito, están dirigidos a empresarios y trabajadores hosteleros

Al igual que hiciera en años anteriores, la Agrupación Social de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ha puesto en marcha su Plan de Formación a través del cual se impartirán una serie de cursos gratuitos dirigidos a empresarios y trabajadores del sector hostelerío.

Este plan está financiado por la Fundación Tripartita, el Fondo Social Europeo, y ha sido asignado a la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) en la que participa ASOHTUR.

En total se van a impartir nueve cursos presenciales. Los de cocina en general e inglés tendrán 40 horas de duración, mientras que los nueve restantes serán de siete horas. Estos se corresponden con diseño de páginas web, Internet, tapas y entretenidas,

tapas, pinchos y canapés, enología, recepción hotelera en general y manipulación de alimentos. En este último caso se prevén cinco horas presenciales y 25 a distancia. En cuanto a los lugares de celebración, algunos cursos se impartirán en las aulas de FOES en la calle Marqués de Cerralbo, otros en GRUMER catering y otros en el Centro Específico de F.P. La Merced.

Por lo que se refiere a los cursos a distancia, se han establecido cuatro. Uno de ellos versa sobre organización de alojamiento, con una duración de 50 horas. El resto, de 125 horas de duración, estarán dedicados a nutrición y dietética, ergonomía y accidentismo y primeros auxilios en general. A todo esto hay que añadir un curso a través de Internet de 270 horas sobre inglés de nivel intermedio.

Todos los cursos incluyen material didáctico, así como diploma acreditativo a la finalización.

Los requisitos para ser trabajadores por cuenta ajena del sector de la hostelería; autónomos del mismo sector o desempleados inscritos en la oficina de empleo. En cuanto a la documentación necesaria, para trabajadores es necesaria la ficha de inscripción, DNI, fotocopia de la cartilla de la Seguridad Social, última nómina o cuenta de autónomos y autorización firmada de solicitud de vida laboral. Los desempleados deberán presentar ficha de inscripción, fotocopia del DNI, fotocopia de la cartilla de la Seguridad Social y tarjeta actualizada de demandante de empleo. La inscripción debe realizarse en el teléfono 606851906.

Junio 2009

- ✉ 17-6-2009 Rueda de Prensa Presentación Congreso Sabores 2009
- ✉ 22 y 23 -6-2009 Congreso Sabores 2009.

Desde ASOHTUR se han realizado un serie de propuestas:

- * Platos de interés turístico de la provincia
- * Becados de la Escuela de Hostelería
- * Embajadores de la cocina de Soria en el mundo
- * Fallecidos del sector a homenajear
- * Agradecimiento a las escuelas de hostelería
- * Jóvenes Valores de la cocina soriana:

SORIA	
Alfonso Romero	Rte. Trashumante
Simón de Francisco	El Fogón del Salvador
Oscar García	Rte. Baluarte
Juan Carlos Benito	Grumer Catering
Francisco de Mateo	Rte. Virrey
Elena Lucas	Rte. La Lobita
Manuel García	Rte. Antonio
Segio Domingo	Rte. Casa Vallecás



Junio 2009

22 y 23-06-09 **Congreso Gastronómico Sabores 2009 en Zamora.**
Asistencia por parte de la Agrupación del Presidente Ángel Mayor Hernando y Vicepresidente Ejecutivo Gil Martínez Soto. Ángel Mayor presentó la mesa “Cocina Histórica” en la que intervino el escritor investigador Julio Valles. Entre las categorías homenajeadas se encontraba la de “Jóvenes Valores”, propuesta compuesta por los jóvenes sorianos anteriormente indicados.



Algunas de las conclusiones tras la culminación de este II Congreso se destacan: Continuar y ampliar el Recetario de la Cocina Popular de Castilla y León, declaración de platos de Interés Turístico, búsqueda de vías para la creación de becas para formación y reciclaje, encontrar nexos de unión interprovincial por parte de los jóvenes valores, puesta en marcha de una guía de restaurantes.



Una treintena de personas integró la ‘armada’ soriana en el congreso Sabores 2009

La segunda edición del Congreso de la Gastronomía de Castilla y León se celebró en Zamora los días 22 y 23 de junio

Una treintena de sorianos vinculados a la gastronomía, entre los cuales jóvenes valores, alcanzó destacados y expresivos, durante la delegación de jóvenes que participó los pasados 22 y 23 de junio en el congreso. Con la presencia de 120 profesionales, el congreso contó con la participación de 400 profesionales de toda la región y que todo Zamora como en su casa. Entre las proyecciones de los representantes sorianos durante la primera jornada fue Carlos de Pablo, que presentó la gastronomía de Soria, como la chida sobre la cocina histórica presentada por Ángel Mayor, presidente de la asociación provincial de hostelería.

En esta participación claramente se destacó la cocina de Soria que ha ascendido en los últimos años en su difusión de una forma para permitir observar dos o tres en el encuentro. También se dieron un seso especial a lo que se ha denominado cocina popular, que es la gastronomía más sencilla, más casera, más popularizada, más de todos. Una muestra de ello es el número de profesionales entre los 30 y los 50 años que, en su mayoría, son la encarnación de cocinero a la experiencia, en muchos casos como representante de la D.O. Sidra Soria. De esta forma, la cocina popular de Soria, que en los últimos años ha destacado por su calidad, su actividad profesional y su oferta de cocina. Por otro lado, en el congreso se revisó la forma de trabajar y diseñar platos de la gastronomía soria, entre los platos que se presentaron, los más interesantes los belenes y la crema dentro de la cocina soria, destacó en el concurso de repostaría la cocina soriana estuvo representada por cerca de un cuarto de veintena, así

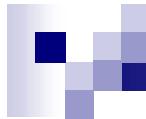


Ángel Mayor, vicepresidente de la COPE Soria.

Ángel Mayor, vicepresidente, Oscar García, Juan Carlos Benito, Francisco de Gregorio, Elena Lasa, Mónica García Pedrero y Jorge Domínguez. En calidad a los subcategorías de la cocina de Castilla y León, por la que se distingue a doña dona Mercedes Martínez Soto, que ha sido con distinciones en Soria, Vitoria, Madrid y Barcelona, entre otras, el restaurante Zalando, uno de los más prestigiosos de la capital.

El magusto tradicional albergó una fiesta para los profesionales de la hostelería que en los últimos años ha sido fértil. Por parte de Soria se recibió un homenaje a Henar, María Teresa, Chiqui, caserío, durante muchos años en el hotel Alfonso VIII, Dolores Pérez, que regresó durante muchos años al entrañable restaurante Tó y ya de la capital, y Mercedes Jiménez, ilustre chef soria que fue jefa sombrilla del restaurante Clever, uno de los establecimientos con más éxito y prestigio de la provincia. Los periodistas locales homenajeados por su labor en favor de la gastronomía fueron José María Díez, de la Cadena SER, Jesús Javier Andrés Barrio, de COPE Soria, Luis Novella, presentador de TVE y Agente del Pilar, y COPE Utrera.

La segunda jornada del congreso, por su importancia a la gastronomía soria, tuvo lugar en la capital de forma previa y dentro con la presencia de Ángel Mayor, presidente de Asociación Pedro Asmundo, jefe del Servicio Territorial de Cultura y Turismo, y el presidente Jesús Pérez Andrés, coordinador del congreso Sabores 2009.



Junio 2009

- ✉ **24-06-09 Actuaciones** realizadas como consecuencia de las quejas llegadas a la Agrupación por la **entrada en vigor de la Orden MAM reguladora del uso del fuego**, concretamente por la prohibición de barbacoas, asadores, etc. Se remite escrito al Director General de Medio Natural con copia a: Directora General de Turismo, Delegado Territorial de Soria y Jefe del Servicio Territorial de Medio Ambiente de Soria.

Escritos remitidos por socio Camping el Cobijo:

Adjunto remito escrito que será entregado por esta empresa a la Junta de Castilla y León el próximo Lunes día 22 de junio, debido a la problemática por la recién publicada orden sobre el fuego por parte de la Junta de Castilla y León.

Agradeceríamos escrito de apoyo cortésmente redactado dirigido al Ilmo Sr Jefe Territorial de Media Ambiente de la Junta de Castilla y León en Soria.

Dicho escrito no queremos que sea de apoyo específico para esta empresa sino para todos los campamentos de turismo de Soria, este sector recibe anualmente a miles de turistas y sustenta a cientos de familias directa e indirectamente.

Por parte de esta empresa y de las Asociaciones con las que hemos contactado pensamos que con una adecuada regulación que no prohibición, es perfectamente compatible el desarrollo empresarial turístico y la protección del medio ambiente.

Agradeciendo su colaboración de antemano.

Atentamente

Ilmo. Sr. Jefe del Servicio
Territorial de Medio Ambiente
Junta de Castilla y León
Soria

Don Jesús M^a Sánchez Sanz, con DNI 16788336-S mayor de edad, administrador único de Laguna Negra Iniciativas Turísticas S.A. Empresa concesionaria del Camping Cobijo sito en la localidad de Vinuesa (Soria), carretera Laguna Negra, Km 2 ante V.I. Expone:

A la vista de la orden M.A.M/1275/2009 DE 10 DE Junio B.O.C.y.L nº110, que prohíbe en su artículo 4 punto d., el empleo de asadores, barbacoas, hornillos, etc.

1º) Que dicha limitación es incompatible con el público usuario de los campamentos de turismo, ya que los campistas no hacen un uso lúdico de las cocinas etc. Sino un uso de primera necesidad para calentar alimentos desde un desayuno hasta la cena. Por definición es impensable que una familia que viene a Castilla y León de Camping pudiera proveerse de todas las comidas en restaurantes o cafeterías durante 15 días (por ejemplo), o estar padres e hijos de bocadillos fríos todas las vacaciones, traducido al lenguaje llano es lo mismo que decirles vayanse ustedes a pasar sus vacaciones a los Campings de otra comunidad autónoma donde puedan comer caliente.

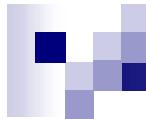
2º) Que el turismo de Camping es un motor económico para las zonas en que nos encontramos ya que da sustento a muchas familias sobre todo en época estival, comercios, panaderías, carnicerías, etc.

3º) Que los campamentos de turismo son empresas creadoras de empleo y riqueza, solo este establecimiento crea 20 puestos de trabajo directos y otros tantos indirectos que tanta falta nos hacen en las circunstancias actuales.

4º) Que los campamentos de turismo tienen su legislación específica en materia de incendios para proteger el campamento y su entorno (se adjuntan certificados)

5º) Y por último a pesar de que nos quedan cientos de argumentos, que dada la fecha de publicación de la orden citada, es imposible materialmente para el presente año adecuar los establecimientos a la normativa, si bien por parte de la administración deberían iniciarse p.ej. los trámites para dotar a los Camping de una franja perimetral de seguridad de 15m de anchura mínima, libre de residuos y vegetación seca y con la masa arbórea y arbustiva aclarada según dicta el artículo 6 punto 10 de la citada orden, así la próxima temporada 2010 tendríamos ese problema resuelto.

Es por ello por lo que ruego a Ud.:



Junio 2009

✉ Escritos enviados tanto por parte de ASOHTUR como por FOES :

SR. D. JOSÉ ANGEL ARRANZ SANZ
DIRECTOR GENERAL DE MEDIO NATURAL
DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
C/ RIGOBERTO CORTEJOSO, 14
47014 VALLADOLID
VALLADOLID

Soria, a 24 de junio de 2009

Estimado Sr. Director:

Habiendo recibido escritos de queja por parte de nuestros asociados en relación a la entrada en vigor de la Orden MAM/1275/2009 de 10 de junio por la que se establecen normas sobre el uso del fuego y se fijan medidas preventivas para la lucha contra los incendios forestales, es por lo que me pongo en contacto con Vd. como representante del sector turístico de campamentos, a fin de exponerle las siguientes consideraciones:

En cuanto al punto d) del artículo 4, consideramos que dicha limitación es incompatible con el público usuario de los campamentos de turismo, ya que los campistas no hacen un uso lúdico de los útiles referenciados, sino un uso de primera necesidad para cocinar alimentos desde un desayuno hasta la cena. Esas prohibiciones tajantes harían disminuir el número de visitantes a nuestra provincia y los consiguientes perjuicios económicos.

- ? El turismo de Camping es un motor económico para las zonas en las que nos encontramos ya que da sustento a muchas familias sobre todo en época estival, comercios, panaderías, carnicerías, etc.
- ? Los campamentos de turismo son empresas creadoras de puestos de trabajo tanto directo como indirecto y por tanto de riqueza, que tanta falta nos hacen en las circunstancias actuales.
- ? El sector de campamentos de turismo cumple con su legislación específica en materia de incendios para proteger el campamento y su entorno.

Dada la fecha de publicación de la orden citada, es imposible, materialmente, que los establecimientos se adecuen a la normativa en este año, si bien por parte de la administración deberían iniciarse los trámites para dotar a los Camping de las medidas mínimas de seguridad (15m de anchura mínima, libre de residuos y vegetación seca y con la masa arbórea y arbustiva aclarada) según dicta el punto 10 del artículo 6 de la citada orden, a fin de tener estos problemas solucionados para la próxima temporada 2010.

Por todo ello, desde esta Agrupación, **rogamos** atienda estas consideraciones y **solicitamos autorice**, previa adopción e información de las medidas pertinentes, el empleo mínimo necesario de barbacoas, hornillos, etc, ya que la aplicación de la normativa, en estos momentos, supondría el cierre del 90% de los Campings de Soria, con los consiguientes perjuicios sociales, económicos, etc.

A la espera de sus noticias, aprovecho la misma para enviarle un cordial saludo.

Fdo.: Ángel Mayor Hernando
Presidente de ASOHTUR

Dª. ROSA URBÓN IZQUIERDO
DIRECTORA GENERAL DE TURISMO
DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
PASEO DE FILIPINOS, 1 PLANTA 3
47007 VALLADOLID

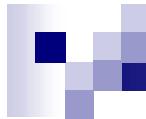
Soria, a 24 de junio de 2009

Estimada. Sra. Directora:

Adjunto remito escrito, para su información, enviado al Director General de Medio Natural, en el que se informa del malestar existente por parte de nuestros asociados en referencia a la problemática en el sector de Campamentos de Turismo por la entrada en vigor de la Orden MAM/1275/2009 de 10 de junio.

Sin otro particular, aprovecho la misma para enviarle un cordial saludo.

Fdo.: Ángel Mayor Hernando
Presidente de ASOHTUR



Junio 2009

- Gracias a la fuerza realizada por todos el viernes **10 de julio se publicó en el BOCYL las modificaciones a la Orden anterior**. Se envía circular a los interesados del sector de campamentos turísticos y se habla con el responsable del establecimiento asociado Camping el Cobijo el cual se encuentra satisfecho por las actuaciones realizadas, quedando expectante a la concesión de autorizaciones pertinentes solicitadas.



Soria, 13 de julio de 2009

CIRCULAR ASOCIADOS Nº 284/13/22/09:

"MODIFICACIÓN ORDEN MAM/1275/2009 NORMAS USO DEL FUEGO Y MEDIDAS PREVENTIVAS"

Estimado asociado, a través de este circular me complace informarle que el viernes 10 de julio se publicó en el Boletín Oficial de Castilla y León la Orden MAM/1490/2009 de 9 de julio por la que se **modifica** la Orden MAM/1275/2009, de 10 de junio por la que se fija la tipología de peligro alto de incendios forestales en nuestra Comunidad para el 2009 y se establecen normas sobre el uso de fuego y se fijan medidas preventivas para la lucha contra los incendios forestales.

Adjunto a esta circular se hace llegar fotocopia tanto del Boletín de 12 de junio donde aparece la Orden MAM/1275/2009 como del 10 de julio con la Orden MAM/1490/2009, para que tengas presente las **modificaciones realizadas en cuanto al sector de campamentos turísticos** se refiere y que brevemente indico a continuación:

Se modifica el apartado d) del artículo 4 en cuanto al uso de apagadores, barbacoas, hornillos, etc., indicando que los titulares de las instalaciones de camping y campamento de turismo podrán solicitar la utilización de instalaciones no permanentes que puedan generar fuego como apagadores, hornillos, camping-gas, etc., empleados para calentar o preparar alimentos. La autorización requerirá informe favorable previo del Servicio Territorial de Medio Ambiente.

En otro particular, te saluda atentamente,

Pdo.: Miguel Soria Cárce
Secretario General

VINUESA

El cambio de la normativa contra el fuego satisface a campings y campamentos

Los responsables de estos servicios solicitarán desde mañana los permisos necesarios

SORIA. El cambio de la normativa para la prevención de incendios anunciado por la Junta de Castilla y León el viernes, que afecta al contenido de la orden aprobada inicialmente el pasado 10 de junio por la Consejería de Medio Ambiente, supone un alivio para los responsables de campings y campamentos en la provincia de Soria. Bucetas de este sector turístico consultadas ayer por HERALDO DE SORIA se mostraron "satisfechos" por la revisión de aquellos contenidos y lo que ellos esperan sea "una vuelta a la normalidad".

En el caso de la alcaldesa de Vinuesa, Asunción Medrano, quién conoció ayer la noticia de viaje en León, "lo primero que haré el lunes será leer con detalle el último comunicado que nos haya enviado la Junta de Castilla y León al respectivo

para solicitar inmediatamente los permisos correspondientes que nos fagan falta", anuncia, añadiendo que los cambios aprobados ahora con respecto a la primera normativa aplicada el 10 de junio "son como para estar satisfechos, aunque habrá que ver cómo acaba la cosa y qué es realmente lo que nos permiten".

En los mismos términos se expresó ayer el responsable del camping Cobijo, José María Sánchez, afirmando que el nuevo contenido de la orden publicada este pasado viernes por la Junta "es una satisfacción para nosotros porque, en principio, y a falta de concretar las cosas a partir de ahora, todo esto es lo que nosotros hemos pedido desde un primer momento. Al final, por lo que se ve, ha primado el sentido común y la lógica que es lo que todos esperábamos".

La modificación de la orden aprobada el pasado 10 de junio, que se publicó en el Boletín Oficial de Castilla y León este viernes, permite a los titulares y de

campings y campamentos que cumplen con lo establecido en sistemas de seguridad contra incendios "solicitar la utilización de instalaciones no permanentes que puedan generar fuego, como asadores, hornillos, camping-gas... empleados para calentar o preparar alimentos".

En este sentido, el responsable del camping Cobijo, José María Sánchez, afirmando que el nuevo contenido de la orden publicada este pasado viernes por la Junta "es una satisfacción para nosotros porque, en principio, y a falta de concretar las cosas a partir de ahora, todo esto es lo que nosotros hemos pedido desde un primer momento. Al final, por lo que se ve, ha primado el sentido común y la lógica que es lo que todos esperábamos".

La modificación de la orden aprobada el pasado 10 de junio, que se publicó en el Boletín Oficial de Castilla y León este viernes, permite a los titulares y de

A modo de ejemplo, relató que días atrás tuvo un "pequeño enfrentamiento" con uno de sus clientes al que comentó a que apagara una barbacoa que había encendido en el interior del recinto. "Hoy que entiendo que con situaciones como esto no se hacen amigos, y que los clientes van contento todo esto a su cirulo de conocidos y a la larga llegan los problemas, porque el boca a boca puede hacer mucho daño".

Tras anotar que "mañana mismo (por hoy lunes) va a solicitar también el correspondiente permiso en el Servicio Territorial de Medio Ambiente, Sánchez adelantó que tiene previsto "acordacion para el año que viene, las instalaciones del camping atendiendo a los requisitos que marca la orden del pasado día 10 de junio, construyendo el recinto cerrado con la chumicha matachispas que se exige".

SANTOS RÍOS

ASOCIACIÓN FORESTAL DE SORIA

Oferta de trabajo de carácter temporal

Puesto: Técnico proyecto MCOSYLVIA, de la iniciativa Comunidad Interreg IV
Trabajos temporales: Ingéñero de Montes.
Ingenierías: Experiencia demostrable en proyectos de cooperación, manejo y
gestión para la sostenibilidad.
Los interesados pueden remitir currículum vitae a la siguiente dirección: Asociación
Gasea", calle N. s/n - 42005 Burgos. (Ref.: Técnico Proyecto MCOSYLVIA).



Junio – Julio 2009

- ✉ **24-06-09 Edición revista nº 8 de Hostelería y Turismo (se reparte a 1os de julio).**



- ✉ **09-07-09 Jornada de desarrollo rural de turismo y comarca de pinares promovida por Ayuntamiento de Vinuesa, asiste el Vocal de Restaurantes Gerardo Gómez**



- ✉ **20-07-09 Presentación del Taller de Empleo de “Alimentación Tradicional en Tierras Altas” de la Mancomunidad de T.A. ASOHTUR colaboró informando a sus socios de la invitación cursada.**

Julio 2009

- ☞ **14-07-09** Se mantiene reunión con Ángel Mayor, Luis Martínez (ITS), técnico de ITS, Jorge Irigoyen (coordinador del programa de hoteles) y técnico de Asohtur para tratar de **implantar e integrar** definitivamente el **programa de gestión de hoteles** a los participantes del proyecto. En un principio se comenzará con la implantación en dos establecimientos en un espacio de tiempo comprendido entre esta fecha y finales de septiembre. Al resto de establecimientos se les informará de esta actuación a fin de que accedan a su integración.
- ☞ **22-07-09** Colaboración en la actuación creada por CCA y la Asociación de Guías de Soria Río Duero de la ruta turística “**Soria típica**” mediante información a los socios de ASOHTUR, a fin de ofrecer la oportunidad a los establecimientos hosteleros de Soria capital la posible visita de los turistas.
- ☞ **Hasta el 31 de Julio.** Emisión y envío de **certificados** de socios en relación al firmado Convenio Colectivo para empresas de hostelería (**plus compensatorio de formación**) a todos aquellos que no lo han solicitado.



Julio 2009

- 29-07-09 Celebración de la festividad de Santa Marta, patrona de hostelería con el siguiente programa:

Misa

Vino español para socios y autoridades

Paella popular

Actuación musical



D. Ángel Mayor Hernández

Presidente de la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo

Tiene el placer de invitarle a los actos que se van a celebrar el día 29 de julio en Soria con motivo de la festividad de Santa Marta, Patrona de los hosteleros.

12:30 h. Ceremonia Religiosa en la Iglesia PP Francisco
13:15 h. Vino español en la Plaza Ramón Benito Aceña
15:00 h. Gran paella en la Plaza Ramón Benito Aceña
20:00 h. Actuación Musical a cargo del grupo HULLA-HOOPS

Se ruega confirmación. Tfno.: 975 233 222



Septiembre 2009

- **2-9-2009 Reunión del Comité Ejecutivo de ASOHTUR con el Presidente y la Directora de FOES.** Información de las **reunión** mantenida con el **Patronato de Turismo** con motivo de su funcionamiento.
- **7-9-2009 Visita** de Alfonso Romero (restaurante Trashumante), Alejandra Vitoria (Directora General de Soria y Turismo) y Miguel Soria (Secretario de ASOHTUR) y a **Feria de Folklore y Gastronomía de Valladolid**, a solicitud del Presidente de la Casa de Soria en Valladolid, para solicitar asesoramiento en materia gastronómica para su caseta esta feria. Posibilidades de acciones de promoción en la propia Feria, por la que pasan más de 200.000 personas.



Septiembre 2009

- ✉ **9-9-2009 Reunión del Comité ejecutivo de ASOHTUR. Aprobación de aportaciones al Patronato de Turismo.**
- ✉ **14-9-2009 Reunión de la comisión mixta del convenio entre FOES, ASOHTUR y el Ayuntamiento de Soria. Implementación de las acciones para la prevención consumo de alcohol en hostelería.**
- ✉ **15-9-2009 Inspección Proyecto Portal On-Line, Central de Compras y Reservas.**
- ✉ **18-9-2009 Carta a al Consejera de Cultura y Turismo, solicitando explicaciones por la anulación este año 2009 del Congreso de Gastronomía.**
- ✉ **21-9-2009 Reunión del Presidente y el Secretario de ASOHTUR con el Presidente del Patronato de Turismo de Soria. Entrega en mano de la carta de aportaciones aprobada por el Comité Ejecutivo de ASOHTUR.**



Septiembre - Octubre 2009

- ✉ **23-09-2009** Contestación Consejera a solicitud de reunión.
- ✉ **28-9-2009** Reunión con Javier Pérez Andrés (revista ARG1) para la **organización** de la **Semana Micológica de Soria**.
- ✉ **14-10-2009** Reunión componentes mesa de trabajo de eventos para la **puesta en marcha** de la **Semana Micológica de Soria**. Igualmente se convoca a todos los establecimientos socios y no socios de Soria capital y provincia para la reunión del 19-10-2009.
- ✉ **16-10-2009** Asistencia a la **Comisión del Plan de Dinamización Turística de Soria**.

29/08/2009 14:28:54Z



D. ANDRÉS MAYOR HERRANDO
Presidente de la Asociación Sorianas de
Hostelería y Turismo (ASOHTUR)
C/ Vicente Tutor 6 4º Planta.
42001 SORIA

Valladolid, 23 de septiembre de 2009

Apreciado Presidente:

En relación con su carta de 18 de septiembre de 2009, recibida en esta Consejería por correo electrónico ese mismo día, le comunico que en las próximas fechas y desde mi secretaría particular se pondrán en contacto con Ud. para concertar lo más rápido posible la celebración de la extremitad que solicita.

Por otro lado quiero tranquilizarle y transmitirle que por parte de la Junta de Castilla y León se sigue apoyando por la celebración del II Congreso Internacional de Micológica, Soria Gastronómica 2010, a cuyos efectos la Junta promocionará, con diversas actuaciones, el Congreso en la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión que se celebrará en Madrid del 26 al 28 de enero de 2010 buscando la mayor proyección mundial y el mayor prestigio que existe en el mundo de la gastronomía y la cocina.

Reciba un cordial saludo,

La Consejera
M. José Selgasino Cerdá



Octubre 2009

- ✉ **16-10-2009 Escrito Consejera informando de la organización de la “Semana Micológica de Soria”**
- ✉ **19-10-2009 Reunión con establecimientos Semana de la Tapa Micológica. Condiciones de participación.**
- ✉ **23-10-09 Firma acuerdo con Sainz y Gourmet, Distribuidor para Soria y provincia de Destilerías Manuel Acha, dedicado a destilación de aguardientes y licores de forma tradicional. Ofrecerá a los socios condiciones ventajosas.**
- ✉ **26-10-2009 La Consejería de Cultura y Turismo no apoya la Semana Micológica de Soria.**
- ✉ **21 y 28 -10-2009 Charla sobre el sector turístico al Taller del Románico dependiente de la Fundación Duques de Soria. (El 28 charla en Almazán).**



Octubre 2009

- ✉ **29-10-2009 Carta al presidente de la Junta de Castilla y León y a la Consejera de Cultura y Turismo solicitando la ampliación de la exposición de las Edades del Hombre hasta Semana Santa.**
- ✉ **30-10-2009 Rueda de Prensa Presentación Semana Micológica de Soria 9-15 de noviembre.**



SERGI AROLA ENSALZA LA REINVENTADA SORIA GASTRONÓMICA

"Hemos superado las expectativas sobre el número de participantes para la Semana de la Tapa", asegura Ángel Mayor

El cocinero Sergi Arola ha destacado la calidad y el nivel de los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa de Soria. "Hemos superado las expectativas para el número de participantes", ha asegurado el cocinero, que ha recordado que las actividades que se han organizado para celebrar la Semana de la Tapa han sido subestimadas por la prensa y los medios de comunicación.

El cocinero Sergi Arola ha recordado que más establecimientos han participado en la Semana de la Tapa que en la anterior edición, entre el 9 y el 15 de octubre. Bajo la tutela de la Asociación de Hostelería de Soria

ASOHTUR, se han organizado más de 400 actividades para celebrar esta edición de la Semana de la Tapa. La actividad más importante ha sido la gala de clausura, que se ha celebrado el 15 de octubre en el Teatro Auditorio de la Universidad de Soria.

El cocinero Sergi Arola ha recordado que más establecimientos han participado en la Semana de la Tapa que en la anterior edición, entre el 9 y el 15 de octubre. Bajo la tutela de la Asociación de Hostelería de Soria

ASOHTUR, se han organizado más de 400 actividades para celebrar esta edición de la Semana de la Tapa. La actividad más importante ha sido la gala de clausura, que se ha celebrado el 15 de octubre en el Teatro Auditorio de la Universidad de Soria.

El cocinero Sergi Arola ha recordado que más establecimientos han participado en la Semana de la Tapa que en la anterior edición, entre el 9 y el 15 de octubre. Bajo la tutela de la Asociación de Hostelería de Soria

ASOHTUR, se han organizado más de 400 actividades para celebrar esta edición de la Semana de la Tapa. La actividad más importante ha sido la gala de clausura, que se ha celebrado el 15 de octubre en el Teatro Auditorio de la Universidad de Soria.

El cocinero Sergi Arola ha recordado que más establecimientos han participado en la Semana de la Tapa que en la anterior edición, entre el 9 y el 15 de octubre. Bajo la tutela de la Asociación de Hostelería de Soria

ASOHTUR, se han organizado más de 400 actividades para celebrar esta edición de la Semana de la Tapa. La actividad más importante ha sido la gala de clausura, que se ha celebrado el 15 de octubre en el Teatro Auditorio de la Universidad de Soria.

El cocinero Sergi Arola ha recordado que más establecimientos han participado en la Semana de la Tapa que en la anterior edición, entre el 9 y el 15 de octubre. Bajo la tutela de la Asociación de Hostelería de Soria

ASOHTUR, se han organizado más de 400 actividades para celebrar esta edición de la Semana de la Tapa. La actividad más importante ha sido la gala de clausura, que se ha celebrado el 15 de octubre en el Teatro Auditorio de la Universidad de Soria.



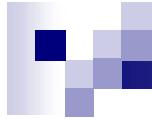
LA FLECHA



↑ Semana Micológica de Soria

La Asociación Soria de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) saca a celebrar la Semana Micológica de Soria y lo hará con nombres de reconocida prestigio, como el cocinero Sergi Arola, que se ocupará de una conferencia.





Noviembre 2009

- 3-11-2009 Comité Ejecutivo ASOHTUR. Se trataron entre otros la valoración de la Ampliación de las Edades del Hombre hasta el día 9 de enero y la Semana Micológica.
 - 4-11-2009 Reunión con los cocineros para la organización de los talleres de cocina de la Semana Micológica de Soria.
 - 5-11-2009 Firma del convenio con el Patronato de Turismo de Soria, para la distribución de los folletos turísticos a las empresas de hostelería de Soria.



El Patronato de Turismo basará su estrategia para 2010 en el programa 'Las cuatro estaciones de Soria'

ASOHTUR
Agrupación Boriana de
Hoteles y Turismo

Noviembre 2009

- ✉ **9-11-2009 Comité Ejecutivo de ASOHTUR para presentar la Semana Micológica de Soria.**

PROGRAMA

- **“Semana de la Tapa Micológica 2009”, II Concurso Provincial de la Tapa Micológica -del 9 al 15 de noviembre-.**

Con la participación de 49 establecimientos de la capital y la provincia.

- **Jornada “Las setas un recurso para el desarrollo: su valor en la cocina”** Fecha: 11 de noviembre, en Palacio de la Audiencia

Ponentes: Dª Mercedes Molina, Catedrática de Geografía Humana y Decana de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid y Sergi Arola. Presentado por Javier Pérez (revista Argi)

- **Talleres de cocina micológica. Fechas: 9, 10 y 12 de noviembre, en Casino Amistad Numancia.** Presentados por Millán Maroto.

- **Exposición visual “EXpora itinerante”.** Fecha 11 a 15 de noviembre, en Casino Amistad Numancia

- **Acto de entrega de premios de la II Edición del Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Fecha 2 de diciembre de 2009, en Palacio de la Audiencia.**

Noviembre 2009



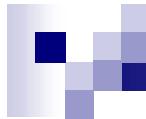
Noviembre 2009



Noviembre 2009

- ✉ **18-11-2009** Asistencia al acto organizado por la **FEHR** de la entrega de los **premios nacionales de hostelería**. **Gil Martínez Soto Premio Nacional de Hostelería 2009** en “**Seguridad Alimentaria**”.
- ✉ **19-11-2009** Junta Directiva **FEHR**.
- ✉ **19-11-2009 INTUR 2009**. Asistencia del Presidente y del algunos de los miembros del Comité Ejecutivo de ASOHTUR. Con la colaboración de Navalpotro, San Miguel, Disbeso y la Bodega de Pepe.
- ✉ **23-11-2009** Envío de la revista nº 9 de ASOHTUR





Noviembre 2009

- ✉ **24-11-2009 Reunión con la Consejera de Cultura y Turismo, Dª Mª José Salgueiro.**

Valoración de la Reunión:

- ✉ **Congreso de Micología:**

Compromiso de hacerlo en 2010. Se presenta en FITUR. Tiene compromiso de Capel (Madrid Fusión para 2010).

Quieren hacerlo bianual, pero el compromiso de Capel es sólo en 2010.

Le trasladamos nuestra intención de participar en la comisión de organización del Congreso como ASOHTUR

Los años que no se celebre, plantea hacer un acto de recordatorio del Congreso (por definir, podría ser una publicación y una mesa de críticos gastronómicos, etc...)

Coinciden en posicionar a Soria con la Micología.

Respecto a las acciones que desarrolla la Agrupación “Semana Micológica de Soria”, corroboró que no las conocía, pero que no ha querido financiarlas.

Noviembre 2009

Existe la posibilidad de que desde la consejería organicen viajes de familiarización a Soria con motivo de las setas, para turoperadores y periodistas y algún mercado de contratación de turismo rural.

Edades del Hombre:

Estudiarán junto a la Fundación la viabilidad técnica y económica de ampliar la exposición hasta semana Santa.

Soria y Turismo.

Estudiarán la colaboración a realizar en proyectos concretos.

Diciembre 2009

- **2-12-2009 Gala de entrega de Premios de la Semana de la Tapa Micológica**

Premiados:

- **“PREMIO AL MEJOR SERVICIO EN BARRA”**
Rte. Alcores - JOSE ANGEL ASENSIO SOTO
- **“PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA”**Bar Rte. Ventorro - ALICIA MARTIN MOLINA
- **“PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR”**- Cafeteria Tauro
- **“PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA”**- Centro de Turismo Rural Los Villares



Los Villares, mejor tapa micológica

La Asociación Soria de la Hostelería y la Gastronomía (ASOHTUR) ha entregado hoy los premios de la Semana Micológica 2009, que incluye la gala de entrega de premios en la que se han galardonado al mejor servicio en barra, la mejor tapa micológica mediterránea y la mejor tapa micológica popular. Los premios han sido entregados por el presidente de la Asociación, José Ángel Asensio, y el presidente de la Federación de Hostelería y la Gastronomía de Castilla y León, José Luis Martínez. La gala ha contado con la presencia de la concejala de Turismo, María del Pilar Martínez, y el concejal de Festejos, Juan José Martínez. Los premios han sido entregados a los establecimientos que han participado en la Semana Micológica 2009, que ha contado con la participación de más de 100 establecimientos de la capital sorianense, así como con la participación de establecimientos de la provincia, que han elaborado tapas con setas procedentes de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

HERALDO

Los Villares, mejor tapa micológica

Los Villares ha conseguido la mejor tapa micológica en la gala de entrega de premios de la Semana Micológica 2009, que ha contado con la presencia de la concejala de Turismo, María del Pilar Martínez, y el concejal de Festejos, Juan José Martínez. La gala ha contado con la presencia de la concejala de Turismo, María del Pilar Martínez, y el concejal de Festejos, Juan José Martínez. Los premios han sido entregados a los establecimientos que han participado en la Semana Micológica 2009, que ha contado con la participación de más de 100 establecimientos de la capital sorianense, así como con la participación de establecimientos de la provincia, que han elaborado tapas con setas procedentes de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

El Club de la Chistera, mejor servicio en barra

El Club de la Chistera ha sido galardonado con el premio al mejor servicio en barra en la gala de entrega de premios de la Semana Micológica 2009, que ha contado con la presencia de la concejala de Turismo, María del Pilar Martínez, y el concejal de Festejos, Juan José Martínez. La gala ha contado con la presencia de la concejala de Turismo, María del Pilar Martínez, y el concejal de Festejos, Juan José Martínez. Los premios han sido entregados a los establecimientos que han participado en la Semana Micológica 2009, que ha contado con la participación de más de 100 establecimientos de la capital sorianense, así como con la participación de establecimientos de la provincia, que han elaborado tapas con setas procedentes de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

La Joven Orquesta Lira Numantina, mejor tapa micológica popular

La Joven Orquesta Lira Numantina ha sido galardonada con el premio a la mejor tapa micológica popular en la gala de entrega de premios de la Semana Micológica 2009, que ha contado con la presencia de la concejala de Turismo, María del Pilar Martínez, y el concejal de Festejos, Juan José Martínez. La gala ha contado con la presencia de la concejala de Turismo, María del Pilar Martínez, y el concejal de Festejos, Juan José Martínez. Los premios han sido entregados a los establecimientos que han participado en la Semana Micológica 2009, que ha contado con la participación de más de 100 establecimientos de la capital sorianense, así como con la participación de establecimientos de la provincia, que han elaborado tapas con setas procedentes de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Actuación de la Joven Orquesta Lira Numantina, El Club de la Chistera, retransmisión a Castilla y León a través de TV CyL.

Asistencia: prácticamente completo el aforo del Teatro del Palacio de la Audiencia de Soria (cerca de 500 personas)

Diciembre 2009

- **10-12-2009 Reunión de la Mesa de Trabajo de Normativa**, para valorar el **borrador de horarios** de la Junta de Castilla y León para toda la comunidad.
- **11-12-2009 Asistencia al Consejo del Patronato de Turismo de Soria.**
Lo más relevante la aprobación de los presupuestos de 2010 y la solicitud al Presidente del Patronato de Turismo para que intercediera en el conflicto con al ayuntamiento de Montenegro de Cameros sobre la pistas de esquí de fondo de Santa Inés.
- **27-12-2009 Revista nº 10 de ASOHTUR**
- **28-12-2009 Convenio ASOHTUR- Ayuntamiento de Soria para el impulso del sector turístico en el Municipio de Soria**

Convenios del Consistorio con Asohtur y FEC Soria

Soria
El Consistorio soriano aprobó ayer sendos convenios de colaboración con la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur) y con la Federación de Empresarios del Comercio de Soria (FEC-Soria). El primero asciende a 15.000 euros y tiene por objeto el desarrollo de actividades encaminadas a la promoción turística, campañas promocionales o poner en valor los recursos naturales de Soria, como la semana micológica, los talleres de cocina o el concurso de fotografía a través de teléfonos móviles.

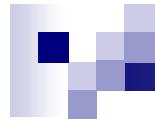
En cuanto al de FEC-Soria, el importe del convenio es idéntico, 15.000 euros, y persigue la potenciación del sector comercial, el fomento del consumo, las promociones, la Feria del Stock, las rebajas o los certificados de calidad de empresas sorianas relacionadas con el comercio.



Diciembre 2009

- **15-12-09 Gestión de Lotería para el sorteo del Niño.** Se adquirieron **5** números para su venta con recargo. **Participan** en la venta tan sólo **10** establecimientos.





Diciembre 2009

- ↗ **Septiembre a Diciembre 2009 y hasta septiembre del 2010.**
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en **Concurso de Fotografía a través de móvil “Me mueve Soria”**, premiando al ganador del mes con una cena para dos personas gentileza de un restaurante asociado.

RESTAURANTES COLABORADORES

ESTABECIMIENTO	MES
HOTEL ALFONSO VIII	Septiembre a Enero
CTR LOS VILLARES	Febrero
RESTAURANTE BAR ALCORES	Marzo
RESTAURANTE BALUARTE	Abril
BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA	Mayo
BAR RESTAURANTE EL ALBERO	Junio

[Noticias Municipales](#)

09/03/2010

El concurso de fotografía con móvil “Me mueve Soria” sigue regalando cenas para dos personas en los mejores restaurantes de la ciudad



Desde que se puso en marcha el Primer Concurso de Fotografía con móvil “Me Mueve Soria (MMS)”, convocado por la Concejalía de Empleo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria, han sido ya 6 los ganadores de una cena para dos personas en alguno de los establecimientos hosteleros de la provincia pertenecientes a ASOHTUR. Además, la concursante premiada en el mes de Octubre, M² Yolanda Jiménez, consiguió un fin de semana para dos personas en un hotel de la península como autora de la mejor fotografía del año 2009.

El primer concurso de fotografía con móvil “ME MUEVE SORIA (MMS)” pretende poner en valor los variopintos lugares y escenas de Soria capital a través de los ojos de los ciudadanos más creativos y, a su vez, habilidosos en el uso de las nuevas tecnologías.

Existe una única categoría en la que pueden participar todas aquellas personas que lo deseen mayores de 14 años. Bajo la temática que se presente cada mes, el único requisito de las fotografías participantes es que estén hechas con un teléfono móvil, ya sea en color, en blanco y negro o viradas, sin retoques por otros medios y que no pesen más de 3 MB.

Cada participante puede presentar un máximo de 3 fotografías, con un título cada una y englobadas bajo un mismo tema.

El día 18 de cada mes acaba el plazo de recepción de fotografías, que han de enviarse en formato JPEG a la dirección de correo electrónico soriamesames@gmail.com junto con una ficha con los datos del participante (que el jurado no conocerá hasta el fallo del concurso).

El autor de la fotografía premiada en Marzo, con el tema “Lugares con encanto”, disfrutará de una cena para dos personas en el Restaurante Alcores, además de optar al premio anual de un fin de semana en un hotel de la península.

Las bases del concurso, así como las fotografías premiadas y seleccionadas hasta el momento, se encuentran en la página web del Ayuntamiento, en www.soria.es, dentro del área de Comercio, Turismo e Industria. Además, la foto ganadora aparecerá publicada en el boletín “MES A MES” del Ayuntamiento.

Acciones 2009

FORMACIÓN CONTRATO PROGRAMA CEHAT 2009

Denominación de las Acciones Formativas	Nº alumnos	Fecha inicio	Fecha finalización
INGLÉS MEDIO EN HOSTELERIA	17	21/09/2009	11/11/2009
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	20	22/06/2009	30/09/2009
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	24	22/06/2009	03/07/2009
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	25	14/09/2009	29/09/2009
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	12	04/11/2009	19/11/2009
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	13	16/11/2009	27/11/2009
ORGANIZACIÓN DE ALOJAMIENTOS	19	22/06/2009	20/07/2009
ORGANIZACIÓN DE ALOJAMIENTOS	8	01/09/2009	23/09/2009
ORGANIZACIÓN DE ALOJAMIENTOS	4	26/10/2009	18/11/2009
ERGONOMÍA	6	05/10/2009	18/11/2009
SOCORRISMO Y PRIMEROS AUXILIOS EN GENERAL	6	05/10/2009	18/11/2009
COCINA EN GENERAL	14	05/11/2009	26/11/2009
INGLÉS	11	20/10/2009	17/11/2009
OFIMÁTICA: DISEÑO DE PÁGINAS WEB	13	28/09/2009	19/10/2009
OFIMÁTICA: DISEÑO DE PÁGINAS WEB	0		
OFIMÁTICA: INTERNET	8	07/09/2009	24/09/2009
OFIMÁTICA: INTERNET	8	04/11/2009	24/11/2009
TAPAS Y ENTREMESES	14	21/10/2009	04/11/2009
TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	15	01/06/2009	18/06/2009
ENOLOGÍA	12	09/11/2009	26/11/2009
RECEPCIÓN HOTELERA EN GENERAL	8	26/10/2009	16/11/2009
TOTAL ALUMNOS	257		

Acciones 2009

COMUNICACIÓN

PUBLICACIONES

Magazine Hostelería y Turismo nº 7
Magazine Hostelería y Turismo nº 8
Magazine Hostelería y Turismo nº 9
Magazine Hostelería y Turismo nº 10



FECHA	NUM
24/03/2009	1
24/06/2009	2
24/11/2009	3
27/12/2009	4

Acciones 2009

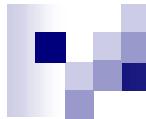
COMUNICACIÓN

RUEDAS DE PRENSA

	FECHA
Presentación XXXV Jornadas de la Matanza Virrey Palafox por Armando García, Miguel Moreno	21/01/2009
Presentación de Catalogo de Soria y Turismo en Fitur 09	28/01/2009
Presentación XVII Jornadas del Bacalao Hostal Dª Juana	12/03/2009
Presentación actuaciones empresariales Edades del Hombre de Foes, Fec Soria, Centro Comercial Abierto y Asohtur	15/05/2009
Presentación Congreso Sabores 2009 y la presencia de Soria en el mismo, Angel Mayor, Pedro Asensio y Javier Perez	11/06/2009
Firma Acuerdo de Colaboración entre Excmo. Ayuntamiento y Foes-Asohtur para la prevención de consumo de alcohol	28/08/2009
Presentación Semana Micológica de Soria en Casino Amistad Numancia a cargo de Angel Mayor, Antonio Pardo, Teresa Valdenebro y Mercedes Molina	30/10/2009

CIRCULARES

	FECHA	NUM
Jornada informativa sobre el modelo de aproximación a la calidad turística M.A.C.T	08/01/2009	1
Licitación: Explotación Campamento de Las Cabañas	20/01/2009	2
Firma Convenio Plan Renove Turismo 2009	22/01/2009	3
Ampliacion horario San Leonardo de Yagüe festividad "San Blas y la Virgen de la Candelaria"	29/01/2009	4
Convenio Colectivo Industrias de Hosteleria (se envía ejemplar del convenio)	03/02/2009	5
Licitación: Arrendamiento Bar Centro Social de San Pedro Manrique	05/02/2009	6
Asuntos varios: Horario Carnaval, Certificado plus compensatorio de formación, Arrendamiento bar Circulo Amistad Numancia, Cursos JCyl	10/02/2009	7
Semana de la Tapa de Caza	17/02/2009	8
Convocatoria reunión actuaciones empresariales exposición "Edades del Hombre"	20/02/2009	9
Licitación vinos y cenas San Juan y San Saturio 09	04/03/2009	10
Aplicación horarios Semana Santa, horarios Ermita San Saturio, Actividades asociados	02/04/2009	11
Prestación de servicios del Centro de Recepción de Visitantes y de los Puntos de Información de las Edades del Hombre	02/04/2009	12



Acciones 2009

COMUNICACIÓN

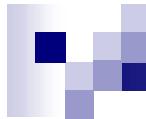
CIRCULARES	FECHA	NUM
Rectificación horarios Ermita San Saturio	06/04/2009	13
Plan formativo 2009	13/04/2009	14
Licitacion Café-Tienda Centro de recepcion de Visistantes y bar piscina del P.P. de la Juventud	27/04/2009	15
Convocatoria reunión actuaciones empresariales exposición "Edades del Hombre" para establecimientos de restauración	05/05/2009	16
Ampliación horarias verbenas previas a fiestas y Fiestas de San Juan 09	25/05/2009	17
Licitacion contratacion explotación de la terraza de la Alameda de Cervantes	27/05/2009	18
Jornada sobre ahorro y eficiencia energética sector hosteleria: alojamientos, restauración y bares	28/05/2009	19
II Congreso de la Gastronomía de Castilla y León "Sabores 2009"	15/06/2009	20
Recetario ITACyL y Concurso Cocinero del Año	08/07/2009	21
Modificación Orden MAM/1275/2009 normas uso fuego y medidas preventivas	13/07/2009	22
Licitación bar festival Enclave de Agua	15/07/2009	23
Invitación presentación del Taller de Empleo "Alimentación Tradicional en Tierras Altas"	16/07/2009	24
Plazo aplicación temporal tasa dto. 0,45% TPV Caja Rural	16/07/2009	25
Soria, de compras y de tapas, visita guiada	23/07/2009	26
Programa actos Santa Marta	24/07/2009	27
Recordatorio acuaciones empresariales exposición "Edades del Hombre" para establecimientos de restauración	25/08/2009	28
Seguridad ciudadana	02/09/2009	29
Adjudicación Polideportivo y Piscinas Municipales, Bar-Restaurante de Fuentetoba	08/09/2009	30
Plan FuturE, convocatoria concursos y ferias	16/09/2009	31
Horario fiestas San Saturio	16/09/2009	32
Formación específica para el programa de gestión de casas rurales y alojamientos de menos de 25 habitantes	29/09/2009	33
Licitación: Explotación cafeterías Complejo Asistencial de Soria	01/10/2009	34
Participación el mercado medieval de Soria	05/10/2009	35

Acciones 2009

COMUNICACIÓN

CIRCULARES	FECHA	NUM
Ultimos cursos Plan de Formación 2009	06/10/2009	36
Convocatoria reunión II semana de la tapa micológica provincial	14/10/2009	37
Bases e inscripción II semana de la tapa micológica provincial	20/10/2009	38
Entrega de premios II Concurso Provincial de la Tapa Micologica	25/11/2009	39
Horarios puente Constitución y Navidades	02/12/2009	40
I Jornadas del Cardo	10/12/2009	41
Lotería del Niño	15/12/2009	42
Acuerdo entre Asohtur y Sainz&Gourmet	21/12/2009	43
Rescisión acuerdo entre Asohtur y Hotusa Hoteles Central de Compras y Servicios	21/12/2009	44

SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Recordatorio Jornada informativa Modelo Aproximacion Calidad Turistica impartida por Ayuntamiento de Soria	13/01/2009	1
Recordatorio reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	14/01/2009	2
Recordatorio Contingente firma contrato y pago de tasas en Foes dias 27,28 y 29	26/01/2009	3
Recordatorio reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	27/01/2009	4
Recordatorio Reunión Comité Ejecutivo	04/02/2009	5
Recordatorio Asohtur: Reunión Consejo Sectorial de Urbanismo	09/02/2009	6
Convocatoria Asohtur: Reunión Mesa de trabajo de Eventos. Asunto: Edades del Hombre y Semana de la Tapa de Caza	12/02/2009	7
Recordatorio Asohtur: Reunión establecimientos de restauración actuaciones Edades del Hombre	25/02/2009	8
Recordatorio Asohtur: Reunión establecimientos Zona Rota Calatañazor actuaciones seguridad bares noche.	03/03/2009	9
Información Asohtur: Oferta Heraldo de Soria publicación tapas caza	04/03/2009	10
Convocatoria reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	10/03/2009	11
Convocatoria Asohtur reunión mesa de trabajo, información decreto horarios y derecho de admisión.	11/03/2009	12
Convocatoria Asohtur: Reunión establecimientos Zona Rota Calatañazor declaraciones altercados	16/03/2009	13
Recordatorio Asohtur: Reunión establecimientos Zona Rota Calatañazor declaraciones altercados	17/03/2009	14



Acciones 2009

COMUNICACIÓN

SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Información Asohtur a discobares Zona Rota de Calatañazor indicación a la hora de declarar o comunicarse con Comisaria "Ampliación atestado nº 2470"	26/03/2009	15
Convocatoria reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	27/03/2009	16
Recordatorio reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	31/03/2009	17
Información Asohtur a discobares Zona Rota de Calatañazor disponibilidad de carteles recomendando mantener objetos personales vigilados	08/04/2009	18
Convocatoria Reunión Comité Ejecutivo	14/04/2009	19
Taslado reunión Comité Ejecutivo	15/04/2009	20
Recordatorio Reunión Comité Ejecutivo	20/04/2009	21
Información Feria de Bilbao del 7-10 mayo para envio de folletos publicitarios de establecimientos a Stand CyL	29/04/2009	22
Recordatorio reunión Consejo Sectorial Urbanismo	04/05/2009	23
Recordatorio reunión establecimientos de restauración actuaciones empresariales exposición "Edades del Hombre"	07/05/2009	24
Comunicado Asohtur recepcion de folletos publicitarios de asociados para ubicar en fielato	11/05/2009	25
Infomacion de actualizacion del programa de hoteles a establecimientos hoteleros participantes en Portal On-Line	22/05/2009	26
Convocatoria Comité Ejecutivo de Asohtur con Comité Ejecutivo de Foes	26/05/2009	27
Recordatorio Comité Ejecutivo de Asohtur con Comité Ejecutivo de Foes	28/05/2009	28
Comunicado a Federación Regional de Hosteleria no asistencia a Junta Directiva	01/06/2009	29
Información de Asohtur de jornada sobre ahorro y eficiencia energética sector hosteleria	02/06/2009	30
Recordatorio jornada informativa sobre ahorro y eficiencia energética sector hosteleria	03/06/2009	31
Convocatoria Asohtur reunión establecimientos Rota de Calatañazor información proceso judicial altercados zona	08/06/2009	32
Recordatorio Asohtur reunión establecimientos Rota de Calatañazor información proceso judicial altercados zona	10/06/2009	33
Convocatoria Asohtur reunión establecimientos Rota de Calatañazor información situacion altercados zona	15/06/2009	34
Recordatorio Asohtur reunión establecimientos Rota de Calatañazor información situacion altercados zona	17/06/2009	35
Información hoteles Zamora en web de Asohtur para Congreso Sabores 09	18/06/2009	36
Recordatorio Asohtur festividad Sta. Marta	28/07/2009	37
Información de Asohtur a Comité Ejecutivo fallecimiento padre Angel Mayor	07/08/2009	38
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo de Asohtur con Presidente y Directora de Foes, asunto: Patronato Turismo	02/09/2009	39
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo de Asohtur, asunto: aportaciones funcionamiento Patronato Turismo	08/09/2009	40

Acciones 2009

COMUNICACIÓN

SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Convocatoria reunión II semana de la tapa micológica provincial	14/10/2009	41
Recordatorio reunión II semana de la tapa micológica provincial	19/10/2009	42
Recordatorio plazo de inscripción semana de la tapa	26/10/2009	43
Reparto material semana de la tapa	06/11/2009	44
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo de Asohtur, asunto: Semana Micologica	06/11/2009	45
Invitación Taller de cocina micológica dia 9	09/11/2009	46
Invitación Taller de cocina micológica dia 10	10/11/2009	47
Invitación Jornada dia 11 Sergi Arola	11/11/2009	48
Invitación Taller de cocina micológica dia 12	12/11/2009	49
Información para la adquisición de boletos vota tapa	13/11/2009	50
Información de envío de folletos publicitarios a la Feria de Intur	16/11/2009	51
Recordatorio devolución boletos vota tapa y canjeo de vales tapa	27/11/2009	52
Recordatorio acto entrega de premios II Concurso Provincial de la Tapa Micológica	02/12/2009	53
Recordatorio presentación I Jornada del Cardo Rojo de Agreda	14/12/2009	54

ACCIONES AGRUPACIÓN 2009

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO

CIRCULARES	FECHA	NUM
Jornada informativa sobre el modelo de aproximación a la calidad turística M.A.C.T	08/01/2009	1
Licitación: Explotación Campamento de Las Cabañas	20/01/2009	2
Firma Convenio Plan Renove Turismo 2009	22/01/2009	3
Ampliacion horario San Leonardo de Yagüe festividad "San Blas y la Virgen de la Candelaria"	29/01/2009	4
Convenio Colectivo Industrias de Hosteleria (se envía ejemplar del convenio)	03/02/2009	5
Licitación: Arrendamiento Bar Centro Social de San Pedro Manrique	05/02/2009	6
Asuntos varios: Horario Carnaval, Certificado plus compensatorio de formación, Arrendamiento bar Circulo Amistad Numancia, Cursos JCyL	10/02/2009	7
Semana de la Tapa de Caza	17/02/2009	8
Convocatoria reunión actuaciones empresariales exposición "Edades del Hombre"	20/02/2009	9
Licitación vinos y cenas San Juan y San Saturio 09	04/03/2009	10
Aplicación horarios Semana Santa, horarios Ermita San Saturio, Actividades asociados	02/04/2009	11
Prestación de servicios del Centro de Recepción de Visitantes y de los Puntos de Información de las Edades del Hombre	02/04/2009	12
Rectificación horarios Ermita San Saturio	06/04/2009	13
Plan formativo 2009	13/04/2009	14
Licitacion Café-Tienda Centro de recepcion de Visistantes y bar piscina del P.P. de la Juventud	27/04/2009	15
Convocatoria reunión actuaciones empresariales exposición "Edades del Hombre" para establecimientos de restauración	05/05/2009	16
Ampliación horarias verbenas previas a fiestas y Fiestas de San Juan 09	25/05/2009	17
Licitacion contratacion explotación de la terraza de la Alameda de Cervantes	27/05/2009	18
Jornada sobre ahorro y eficiencia energética sector hosteleria: alojamientos, restauración y bares	28/05/2009	19
II Congreso de la Gastronomía de Castilla y León "Sabores 2009"	15/06/2009	20
Recetario ITACyL y Concurso Cocinero del Año	08/07/2009	21
Modificación Orden MAM/1275/2009 normas uso fuego y medidas preventivas	13/07/2009	22
Licitación bar festival Enclave de Agua	15/07/2009	23
Invitación presentación del Taller de Empleo "Alimentación Tradicional en Tierras Altas"	16/07/2009	24
Plazo aplicación temporal tasa dto. 0,45% TPV Caja Rural	16/07/2009	25
Soria, de compras y de tapas, visita guiada	23/07/2009	26
Programa actos Santa Marta	24/07/2009	27
Recordatorio acuaciones empresariales exposición "Edades del Hombre" para establecimientos de restauración	25/08/2009	28
Seguridad ciudadana	02/09/2009	29
Adjudicación Polideportivo y Piscinas Municipales, Bar-Restaurante de Fuentetoba	08/09/2009	30

ACCIONES AGRUPACIÓN 2009

Plan FuturE, convocatoria concursos y ferias	16/09/2009	31
Horario fiestas San Saturio	16/09/2009	32
Formación específica para el programa de gestión de casas rurales y alojamientos de menos de 25 habitantes	29/09/2009	33
Licitación: Explotación cafeterías Complejo Asistencial de Soria	01/10/2009	34
Participación el mercado medieval de Soria	05/10/2009	35
Ultimos cursos Plan de Formación 2009	06/10/2009	36
Convocatoria reunión II semana de la tapa micológica provincial	14/10/2009	37
Bases e inscripción II semana de la tapa micológica provincial	20/10/2009	38
Entrega de premios II Concurso Provincial de la Tapa Micologica	25/11/2009	39
Horarios puente Constitución y Navidades	02/12/2009	40
I Jornadas del Cardo	10/12/2009	41
Lotería del Niño	15/12/2009	42
Acuerdo entre Asohtur y Sainz&Gourmet	21/12/2009	43
Rescisión acuerdo entre Asohtur y Hotusa Hoteles Central de Compras y Servicios	21/12/2009	44

SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Recordatorio Jornada informativa Modelo Aproximacion Calidad Turistica impartida por Ayuntamiento de Soria	13/01/2009	1
Recordatorio reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	14/01/2009	2
Recordatorio Contingente firma contrato y pago de tasas en Foes días 27,28 y 29	26/01/2009	3
Recordatorio reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	27/01/2009	4
Recordatorio Reunión Comité Ejecutivo	04/02/2009	5
Recordatorio Asohtur: Reunión Consejo Sectorial de Urbanismo	09/02/2009	6
Convocatoria Asohtur: Reunión Mesa de trabajo de Eventos. Asunto: Edades del Hombre y Semana de la Tapa de Caza	12/02/2009	7
Recordatorio Asohtur: Reunión establecimientos de restauración actuaciones Edades del Hombre	25/02/2009	8
Recordatorio Asohtur: Reunión establecimientos Zona Rota Calatañazor actuaciones seguridad bares noche.	03/03/2009	9
Información Asohtur: Oferta Heraldo de Soria publicación tapas caza	04/03/2009	10
Convocatoria reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	10/03/2009	11
Convocatoria Asohtur reunión mesa de trabajo, información decreto horarios y derecho de admisión.	11/03/2009	12
Convocatoria Asohtur: Reunión establecimientos Zona Rota Calatañazor declaraciones altercados	16/03/2009	13
Recordatorio Asohtur: Reunión establecimientos Zona Rota Calatañazor declaraciones altercados	17/03/2009	14
Información Asohtur a discobares Zona Rota de Calatañazor indicación a la hora de declarar o comunicarse con Comisaría "Ampliación atestado nº 2470"	26/03/2009	15
Convocatoria reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	27/03/2009	16
Recordatorio reunión participantes proyecto Central de Reservas On-Line con programa de Hoteles	31/03/2009	17

ACCIONES AGRUPACIÓN 2009

Información Asohtur a discobares Zona Rota de Calatañazor disponibilidad de carteles recomendando mantener objetos personales vigilados	08/04/2009	18
Convocatoria Reunión Comité Ejecutivo	14/04/2009	19
Taslado reunión Comité Ejecutivo	15/04/2009	20
Recordatorio Reunión Comité Ejecutivo	20/04/2009	21
Información Feria de Bilbao del 7-10 mayo para envio de folletos publicitarios de establecimientos a Stand CyL	29/04/2009	22
Recordatorio reunión Consejo Sectorial Urbanismo	04/05/2009	23
Recordatorio reunión establecimientos de restauración actuaciones empresariales exposición "Edades del Hombre"	07/05/2009	24
Comunicado Asohtur recepcion de folletos publicitarios de asociados para ubicar en fielato	11/05/2009	25
Infomacion de actualizacion del programa de hoteles a establecimientos hoteleros participantes en Portal On-Line	22/05/2009	26
Convocatoria Comité Ejecutivo de Asohtur con Comité Ejecutivo de Foes	26/05/2009	27
Recordatorio Comité Ejecutivo de Asohtur con Comité Ejecutivo de Foes	28/05/2009	28
Comunicado a Federación Regional de Hosteleria no asistencia a Junta Directiva	01/06/2009	29
Información de Asohtur de jornada sobre ahorro y eficiencia energética sector hosteleria	02/06/2009	30
Recordatorio jornada informativa sobre ahorro y eficiencia energética sector hosteleria	03/06/2009	31
Convocatoria Asohtur reunión establecimientos Rota de Calatañazor información proceso judicial altercados zona	08/06/2009	32
Recordatorio Asohtur reunión establecimientos Rota de Calatañazor información proceso judicial altercados zona	10/06/2009	33
Convocatoria Asohtur reunión establecimientos Rota de Calatañazor información situacion altercados zona	15/06/2009	34
Recordatorio Asohtur reunión establecimientos Rota de Calatañazor información situacion altercados zona	17/06/2009	35
Información hoteles Zamora en web de Asohtur para Congreso Sabores 09	18/06/2009	36
Recordatorio Asohtur festividad Sta. Marta	28/07/2009	37
Información de Asohtur a Comité Ejecutivo fallecimiento padre Angel Mayor	07/08/2009	38
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo de Asohtur con Presidente y Directora de Foes, asunto: Patronato Turismo	02/09/2009	39
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo de Asohtur, asunto: aportaciones funcionamiento Patronato Turismo	08/09/2009	40
Convocatoria reunión II semana de la tapa micológica provincial	14/10/2009	41
Recordatorio reunión II semana de la tapa micológica provincial	19/10/2009	42
Recordatorio plazo de inscripción semana de la tapa	26/10/2009	43
Reparto material semana de la tapa	06/11/2009	44
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo de Asohtur, asunto: Semana Micologica	06/11/2009	45
Invitación Taller de cocina micológica dia 9	09/11/2009	46
Invitación Taller de cocina micológica dia 10	10/11/2009	47
Invitación Jornada dia 11 Sergi Arola	11/11/2009	48
Invitación Taller de cocina micológica dia 12	12/11/2009	49
Información para la adquisicion de boletos vota tapa	13/11/2009	50
Información de envio de folletos publicitarios a la Feria de Intur	16/11/2009	51
Recordatorio devolución boletos vota tapa y canjeo de vales tapa	27/11/2009	52

ACCIONES AGRUPACIÓN 2009

Recordatorio acto entrega de premios II Concurso Provincial de la Tapa Micológica
 Recordatorio presentación I Jornada del Cardo Rojo de Agreda

02/12/2009 53
 14/12/2009 54

REUNIONES ASOCIACIONES HOSTELERIA

Reunión Federación Empresarios Hostelería de Burgos: Presidente y Vicepresidente

FECHA NUM
 18/02/2009 1

COMITÉ EJECUTIVO DE LA AGRUPACIÓN

Comité Ejecutivo: Patronato Turismo. Fitur 2009. Formación CEHAT. Edades del Hombre. Fasyde.
 Comité Ejecutivo: Patronato Turismo. Plan de formación CEHAT. Semana de tapa caza. Intrusismo. Semana Santa.
 Fed. Regional. Asamblea Gra. Fehr. Altercados Rota. Propuesta Ayunto. Bienestar social uso moderado alcohol. Actuaciones
 Edades Hombre. Normativa municipal veladores y drogodependencia. Convenio colectivo plus formación. Justificación
 proyecto on-line. Posicionamiento portal soriayturismo. Proyecto con Soriactiva Avanza Contenidos.
 Comité Ejecutivo: reunión con Presidente y Directora de Foes, asunto Patronato de Turismo
 Comité Ejecutivo: aportaciones funcionamiento Patronato de Turismo
 Comité Ejecutivo: Semana Micológica de Soria

FECHA NUM
 06/02/2009 1
 21/04/2009 2
 02/09/2009 3
 09/09/2009 4
 09/11/2009 5

FEDERACIÓN CASTELLANOLEONESA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA

Reunión presidentes, acude Angel Mayor y Miguel Soria
 Junta Directiva, sin asistencia
 Junta Directiva, sin asistencia
 Reunión gerentes formación en el Convenio con la Consejería de Familia en Zamora, sin asistencia
 Reunión Dialogo Social, sin asistencia
 Asamblea General en León, asiste Angel Mayor
 Junta Directiva, asiste Miguel Soria

14/01/2009 1
 04/03/2009 2
 01/06/2009 3
 22/06/2009 4
 03/07/2009 5
 21/07/2009 6
 16/12/2009 7

FEDERACIÓN NACIONAL DE HOSTELERIA (FEHR)

Reunión técnica con Asociaciones de Asturias, Cantabria y Castilla y León en Valladolid, asiste Miguel Soria Ceña y José
 Antonio Durán
 Junta Directiva FEHR, asisten Miguel Soria y José Antonio Durán
 Asamblea General Extraordinaria, asiste José Antonio Durán
 Junta Directiva FEHR, sin asistencia
 Entrega de los premios FEHR a Gil Martínez Soto, asiste Angel Mayor, Victor Chicote y Miguel Soria
 Junta Directiva FEHR, asiste Miguel Soria

24/02/2009 1
 01/04/2009 2
 22/04/2009 3
 08/07/2009 4
 18/11/2009 5
 19/11/2009 6

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERIA (CEHAT)

Pleno ordinario CEHAT, asisten Angel Mayor y Miguel Soria

24/03/2009 1

ACCIONES AGRUPACIÓN 2009

Pleno CEHAT, asiste Angel Mayor	16/07/2009	2
Pleno CEHAT, sin asistencia	15/12/2009	3

REUNIONES INSTITUCIONALES

Reunión con Alcalde de Soria, asunto acciones a desarrollar durante la Exposición Edades del Hombre	12/01/2009	1
Consejo Sectorial de Urbanismo Ayuntamiento Soria, asiste Angel Mayor, Victor Chicote	09/02/2009	2
Comisión seguimiento Plan Dinamización producto turistico de Soria, asiste Angel Mayor	27/02/2009	3
Consejo Patronato Turismo Soria, asiste Ángel Mayor y Miguel Soria	03/03/2009	4
Consejo Patronato Turismo Soria, asiste Ángel Mayor y Miguel Soria	16/06/2009	5
Consejeria de Cultura, reunión con Consejera M ^a José Salgeiro, asiste Santiago Aparicio, Angel Mayor, Victor Chicote, Gil Martinez y Miguel Soria, asunto cancelación Congreso Micológico Soria Gastronomica 09	24/11/2009	6
Consejo Patronato Turismo Soria, asiste Miguel Soria	11/12/2009	7

REUNIONES VARIAS

	FECHA	NUM
Reunión Jefa de Promoción y Comercialización de Segitur (Elena), asisten Angel Mayor, Miguel Soria, Alejandra Vitoria y Anselmo Garcia	16/02/2009	1
Asamblea General Ordinaria Asopiva, asiste Gerardo Gomez	28/02/2009	2
Reunión con Comisario Policía Nacional seguridad ciudadana Edades del Hombre, asisten Angel Mayor, Victor Chicote y Ricardo Martínez	24/02/2009	3
Reunión con Subdelegado de Gobierno, asunto: tren turístico Edades del Hombre, asiste Angel Mayor, Victor Chicote	24/02/2009	4
Reunión establecimientos de restauración actuaciones Edades del Hombre	26/02/2009	5
Reunión establecimientos de ocio nocturno con representantes de Policía Nacional y Municipal	03/03/2009	6
Reunión establecimientos de ocio nocturno	10/03/2009	7
Reunión mesa trabajo horarios Decreto horarios y derecho de admisión	13/03/2009	8
Reunión establecimientos de ocio nocturno	17/03/2009	9
Reunión Asamblea General Ordinaria de Asopiva, asiste Gerardo Gómez	28/03/2009	10
Reunión Equipo Trabajo Edades del Hombre	30/03/2009	11
Reunión establecimientos de restauración actuaciones Edades del Hombre	07/05/2009	12
Reunión con Teresa de Sotur, Javier Pérez, restauradores (Carlos de Vallecas, Virgilio Maroto, Lourdes Cascante, Felix Martínez Soto y Francisco de Virrey, Alfonso de Trashumante) organización Congreso Gastronómico Sabores 2009 de la Dirección General de Turismo, asiste Angel Mayor, Miguel Soria,	25/05/2009	13
Reunión establecimientos zona Rota de Calatañazor altercados (paliza zona)	10/06/2009	14
Reunión con Subdelegado de Gobierno, asunto: altercados zona de Rota de Calatañazor, asisten Angel, Victor, Ricardo y Miguel	15/06/2009	15
Visita caseta de Soria en Fiestas de Valladolid, acude Miguel Soria, Alejandra Vitoria y Alfonso Romero de Rte. Trashumante	07/09/2009	16

ACCIONES AGRUPACIÓN 2009

Reunión Mesa de trabajo de eventos para la puesta en marcha de la semana de la tapa

15/10/2009 17

Reunión Mesa de trabajo de eventos para la semana de la tapa

19/10/2009 18

Reunión socios y no socios para informar de bases semana tapa

19/10/2009 19

ACUERDOS Y CONVENIOS

Acuerdo de Colaboración entre Excmo. Ayuntamiento de Soria y FOES-ASOHTUR para la prevención de consumo de alcohol
Firma acuerdo con Sainz y Gourmet, Distribuidor para Soria y provincia de Destilerías Manuel Acha, dedicado a destilación de aguardientes y licores de forma tradicional. Ofrecerá a los socios condiciones ventajosas.
Acuerdo de Colaboración entre Patronato Provincial de Turismo y ASOHTUR para la distribución de folletos turísticos
Acuerdo de Colaboración entre Excmo. Ayuntamiento de Soria y ASOHTUR para el impulso del sector turístico en el municipio de Soria

28/08/2009 1
23/10/2009 2
06/11/2009 3
23/12/2009 4

PARTICIPACIÓN INSTITUCIONAL

Consejo Patronato Turismo Soria
Consejo Sectorial de Urbanismo del Ayuntamiento Soria
Consejo de Soria y Turismo
Comisión de Seguimiento del Plan de Dinamización Turística del Ayuntamiento de Soria

ACCIONES VARIAS

Solicitud ampliación de horarios S. Leonardo de Yagüe "Las Candelas y San Blas"
Solicitud ampliación de horarios Carnaval 09
Solicitud ampliación de horarios Semana Santa 09
Solicitud ampliación de horarios verbenas previas fiestas y fiestas de San Juan
Solicitud ampliación de horarios San Saturio 09
Solicitud ampliación de horarios puente de la Constitución y Fiestas de Navidad

27/01/2009 1
27/01/2009 2
13/03/2009 3
14/05/2009 4
02/09/2009 5
02/12/2009 6

PROYECTO PORTAL ON - LINE DE TURISMO SORIANO

Reunión participantes programa hoteles
Reunión participantes programa hoteles
Reunión participantes programa hoteles

14/01/2009 1
27/01/2009 2
31/03/2009 3

FORMACIÓN CONTRATO PROGRAMA CEHAT 2009

Reunión con representantes de Fase para la coordinación del Plan de Formación 2009
Reunión con representantes de Fase para la coordinación inicio del Plan de Formación 2009
Presentación curso "Tapas, pinchos y canapés" del Plan de Formación 2009 en Grumer, Juan Carlos, Olga y Mercedes

30/03/2009 1
27/05/2009 2
01/06/2009 3

ACCIONES AGRUPACIÓN 2009

Presentación curso mixto "Manipulador de alimentos" del Plan de Formación 2009 en Grumer, Julio, Olga y Mercedes	22/06/2009	4
Inicio curso a distancia Nutrición y Dietética del Plan de Formación 2009	22/06/2009	5
Inicio curso a distancia Organización de Alojamientos del Plan de Formación 2009	22/06/2009	6
Inicio curso mixto Manipulador de alimentos del Plan de Formación 2009	14/09/2009	7
Inicio curso mixto Manipulador de alimentos del Plan de Formación 2009	30/09/2009	8
Inicio curso presencial Ingles del Plan de Formación 2009	20/10/2009	9
Inicio curso presencial Tapas y entremeses del Plan de Formación 2009	21/10/2009	10
Inicio curso presencial Recepcion hotelera del Plan de Formación 2009	26/10/2009	11
Inicio curso presencial Internet del Plan de Formación 2009	03/11/2009	12
Inicio curso mixto Manipulador de alimentos del Plan de Formación 2009	04/11/2009	13
Inicio curso presencial Cocina en general del Plan de Formación 2009	05/11/2009	14
Inicio curso presencial Enologia del Plan de Formación 2009	09/11/2009	15
Inicio curso presencial Diseño de páginas Web del Plan de Formación 2009	11/11/2009	16
Inicio curso mixto Manipulador de alimentos del Plan de Formación 2009	16/11/2009	17

OTRA FORMACIÓN

Curso de Gestión de programa de Hoteles impartido por Foes del 15 al 19 de junio	15/06/2009	1
Curso de Gestión de programa de Casas Rurales impartido por Its 26 y 27 de octubre, 3, 4 y 5 de noviembre	26/10/2009	2

JORNADAS Y EVENTOS

Jornada sobre Modelo Aproximacion Calidad Turistica impartida por Ayunto. Soria - Plan de Dinamización, acude Victor Chicote y Mercedes Fernandez	14/01/2009	1
Asistencia de Ricardo Martinez a Madrid Fusión	22/01/2009	2
Inauguración Matanzas Virrey Palafox, asisten Angel Mayor, Carlos Morales, Carmen Lorenzo	24/01/2009	3
Fitur 09, asistentia de Angel Mayor, Victor Chicote, Miguel Soria, Gerardo Gomez, Adela Arranz, Elvira Matesanz	28/01/2009	4
Semana de la Tapa de Caza del 22 al 29 de marzo	22/03/2009	5
Inauguración Jornadas del Bacalao, asiste Angel Mayor	28/03/2009	6
Colaboracion Concierto solidario de Unicef	23/05/2009	7
Jornada sobre Modelo Aproximacion Calidad Turistica impartida por Ayunto. Soria - Plan de Dinamización, acude Victor Chicote y Mercedes Fernandez		
Colaboración con Foes en cena colaboradores programa "A vivir que son dos días" de Cadena Ser. La cena fue ofrecida por los restaurantes colaboradores: Iruña, Baluarte, Grumer Catering, H. Valonsadero, H. Alfonso VIII, Maroto, Trashumante y el Sumillere Simón de Francisco	30/05/2009	8
Jornada sobre ahorro y eficiencia energética sector hosteleria: alojamientos, restauración y bares	03/06/2009	9
Congreso Gastronómico de Castilla y León Sabores 09, acuden Angel Mayor (día 23) y Gil Martinez Soto (días 22 y 23) ademas de Jóvenes Valores (un total de 8) y becados	22/06/2009	10

ACCIONES AGRUPACIÓN 2009

Jornada de desarrollo rural de turismo y comarca de pinares promovida por Ayunto. de Vinuesa, asiste Gerardo Gómez	09/07/2009	11
Festividad de Santa Marta	29/07/2009	12
Charla Taller Soria Románico Burgo de Osma. Sector turístico	21/10/2009	13
Charla Taller Soria Románico Almazán. Sector Turístico	28/10/2009	14
Semana Micologica de Soria	09/11/2009	15
II Concurso Provincial de la Tapa Micológica del 9 al 15 de noviembre	09/11/2009	16
Taller de cocina en Casino Amistad Numancia a cargo de Jose Mª Hernando de Convento San Esteban, Alfredo Archilla de Hotel Rte. Antonio de Almazán y Jesús Jimeno de Rte. Cintora de El Royo, presenta Millán Maroto	09/11/2009	17
Taller de cocina en Casino Amistad Numancia a cargo de Carlos Aldea de Parador Antonio Machado, Feliciano Catalina de Rte. Senderos del Cid de Berlanga y Elena Lucas de Rte. La Lobita de Navaleno, presenta Millán Maroto	10/11/2009	18
Jornada Micológica en Palacio de la Audiencia a cargo de Mercedes Molina y Sergi Arola presentada por Javier Pérez, bienvenida a cargo de Ángel Mayor	11/11/2009	19
Exposición visual en Casino Amistad Numancia Explora itinerante del 11 al 15 de noviembre	11/11/2009	20
Taller de cocina en Casino Amistad Numancia a cargo de Alfonso Romero de Rte. Trashumante, Francisco de Gregorio de Rte. Virrey Palafox de El Burgo y Oscar García de Rte. Baluarte, presenta Millán Maroto	12/11/2009	21
Intur 09 con presencia de Asohtur en el Stand del Patronato, asistencia de Angel Mayor	19/11/2009	22
Acto de entrega de premios II Concurso Provincial de la Tapa Micológica en Palacio de la Audiencia, presentado por el Club de la Chistera, amenizado por La Joven Orquesta Lira Numantina, bienvenida de Angel Mayor y Carlos Martínez Minguez, Alcalde de Soria	02/12/2009	23
I Jornada del Cardo Rojo de Agreda en Casa del Agricultor, presenta alcalde de Agreda, intervienen Juan Manuel Ruiz Liso y Angel Mayor	14/12/2009	24

RUEDAS DE PRENSA

Presentación XXXV Jornadas de la Matanza Virrey Palafox por Armando García, Miguel Moreno	21/01/2009	1
Presentación de Catalogo de Soria y Turismo en Fitur 09	28/01/2009	2
Presentación XVII Jornadas del Bacalao Hostal Dª Juana	12/03/2009	3
Presentación actuaciones empresariales Edades del Hombre de Foes, Fec Soria, Centro Comercial Abierto y Asohtur	15/05/2009	4
Presentación Congreso Sabores 2009 y la presencia de Soria en el mismo, Angel Mayor, Pedro Asensio y Javier Perez	11/06/2009	5
Firma Acuerdo de Colaboración entre Excmo. Ayuntamiento y Foes-Asohtur para la prevención de consumo de alcohol	28/08/2009	6
Presentación Semana Micológica de Soria en Casino Amistad Numancia a cargo de Angel Mayor, Antonio Pardo, Teresa Valdenebro y Mercedes Molina	30/10/2009	7

PUBLICACIONES

Magazine Hosteleria y Turismo nº 7	24/03/2009	1
Magazine Hosteleria y Turismo nº 8	24/06/2009	2
Magazine Hosteleria y Turismo nº 9	24/11/2009	3
Magazine Hosteleria y Turismo nº 10	27/12/2009	4

ACCIONES AGRUPACIÓN 2009

INTERVENCIONES RADIO

Radio Intercontinental de Madrid con motivo de Edades del Hombre, interviene Angel mayor	25/05/2009	1
Radio Nacional de España en directo desde Soria interviene Angel Mayor con motivo de la Semana Micológica y Edades del Hombre	14/11/2009	2

SOCIOS

Colaboración prestada a Asociación Sumilleres de Soria para envio de invitaciones 1ª Muestra Agroalimentaria a socios de Asohtur a celebrar el 25-05-09	19/05/2009	1
---	------------	---

