

SORIA y TURISMO

magazine

otoño
▶ 2/07

REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

www.soriayturismo.com

La herramienta de
Gestión Turística
Integrada con un
portal online,
en marcha

Mantequilla
de Soria

Denominación de
Origen Protegida



Convenio con Caja Duero

Un nuevo paso adelante



Caja Duero



¿te apetecen?

PATATAS FRITAS ecológicas



procedentes de la <
agricultura ecológica <
elaboradas con aceite <
de oliva ecológico <
naturales, saludables, <
ligeras, crujientes ... <
... y BUENÍSIMAS !!!



Saludo del presidente

La Agrupación de Hosteleros de Soria siempre ha considerado que la calidad y la formación son dos pilares básicos para el mantenimiento y la mejora del turismo que acude a nuestra provincia.

La verdad es que si queremos que nuestra provincia despegue, lo que verdaderamente hace falta es una verdadera apuesta en infraestructuras y queremos que crezcan nuestras industrias, que crezca nuestro comercio, que se cree empleo, que vengan empresas de otros lugares a invertir.

Interesa que sigan creándose empresas turísticas, que existan productos definidos y que los turistas no se limiten a visitar determinadas ciudades y pueblos.

Soria ha pasado de ser un lugar de visita para convertirse en un destino turístico, que tiende a ser cada vez más sofisticado y cuyo sector da constantes muestras de vitalidad, dando respuesta a la demanda existente con inversiones y con la mejora de la calidad de sus productos. Estamos seleccionando a nuestros turistas, nos interesa que se queden y gasten. Somos capaces de enseñar lo que tenemos y que eso sea un valor económico, turístico y de creación de riqueza y empleo. Nuestra Agrupación reclama hoy un esfuerzo a las empresas del sector para mejorar la comercialización de sus productos y servicios, a través de la profesionalización, la diversidad de opciones que permite la provincia, el asociacionismo y la formación de sus trabajadores.

El sector turístico Soriano va a incorporarse a las nuevas tecnologías para competir en un mercado globalizado, donde la oferta cada vez es más variada y esa gran variedad de posibilidades turísticas nos obliga como empresarios a crear nuevos productos y actualizar continuamente la oferta. En este sentido, valoramos que SORIA está siendo consciente de la importancia de descubrir nuevos atractivos.

Nuestro objetivo principal es por tanto, mantener el crecimiento económico, la capacidad competitiva de nuestras empresas turísticas, el incremento del número y la calidad de los turistas que visitan nuestra provincia y la oferta turística existente tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo. La actuación turística debe girar siempre en torno a la calidad, no sólo ya en las instalaciones, sino además en el servicio que se ofrece al turista.

Dada la significación económica y social del sector, desde nuestra Agrupación se viene actuando a través de líneas de apoyo a la modernización tanto para evitar los efectos que sobre el empleo están suponiendo los nuevos hábitos de compra como para mejorar la competitividad de las estructuras existentes, tratando de lograr el máximo acercamiento y colaboración con los agentes sociales y económicos.

Vamos a aunar esfuerzos y fomentar la conservación del patrimonio y la inversión en infraestructura cultural para que se convierta en un recurso turístico más capaz de generar riqueza y empleo porque sabemos que El turismo, debidamente planificado, puede incrementar directamente la renta de la población local, mediante salarios o beneficios empresariales.

Existen ya una serie de actuaciones que están perfectamente planificadas y enfocadas a conseguir objetivos como: dar un nuevo impulso a la gestión y promoción de la actividad turística de Soria, dotar a nuestra provincia de una visión a largo plazo sobre su desarrollo y posicionamiento turístico, aumentar la notoriedad de Soria como destino turístico, incrementar el número de turistas que acuden en nuestra provincia y por último incrementar su gasto per cápita e incrementar su estancia media.

La Agrupación de Hostelería de Soria apuesta por la calidad como una nueva filosofía de trabajo y servicio que ayuda a mejorar día a día y a conseguir la satisfacción del cliente.

Ángel Mayor,
Presidente de la Agrupación
Soriana de Hostelería y Turismo

Edita

Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)
asohtur@foes.es

C/Vicente Tutor, 6; planta 4
Teléfono: 975 233 222
Fax: 975 233 223

Presidente

Ángel Mayor Hernando

Dirección Comercial y Coordinación

Victor J. Hidalgo de Marco
Plannings y Publicidad
victorjhidalgo@ono.com

Redacción

José Carlos San José Arias
josecsanjose@gmail.com

Maquetación

Alfonso Pérez Plaza
www.alfonsodg.com

Diseño Cabecera

Ferrus

Fotografía de Portada

José Luis Bravo

Fotografía

José Carlos San José Arias
Victor Hidalgo
José Luis Bravo
Alfonso Pérez Plaza
Asohtur
Foes

Imprime

Gráficas Ochoa

Colaboraciones

José Luis Bravo Pacheco
Juan Manuel Ruiz Liso
Juan Carlos Benito

Depósito legal: So-48/2007

© Copyright

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los artículos y fotografías incluidos en esta publicación, su tratamiento informático y la transmisión por cualquier forma o medio, sin el previo permiso por escrito del titular del copyright. Las colaboraciones son de exclusiva responsabilidad del autor.



4/SUMARIO

- 3 Carta del Presidente
- 6 Actualidad de ASOHTUR: Turismo Rural
- 8 Actualidad de ASOHTUR: Estadísticas
- 10 Noticias de ASOHTUR
- 14 Presentación del Portal online del Turismo de Soria: www.soriayturismo.com
- 20 Reportaje: Soria Natural cumple 25 años
- 22 Noticias de la FEHR
- 24 Rutas por Soria: Otoño en las Tierras Altas
- 27 Hostelería y Cocina
- 28 Hostelería y Salud
- 30 Legislación y Normativas: Ley de espectáculos públicos
- 31 Conozca la Asociación

En portada



12 Convenio de ASOHTUR con Caja Duero

El acuerdo entre la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo con la entidad bancaria supone un gran paso adelante en el aspecto financiero.



10 Festividad de Santa Marta

ASOHTUR celebra el día de la patrona de los hosteleros con una misa y un vino español.

16 www.soriayturismo.com

La herramienta de Gestión Turística Integrada con un portal online, el pionero proyecto de ASOHTUR, a disposición de los asociados, ya es toda una realidad.

19 Mantequilla de Soria

El producto tradicional soriano consigue la Denominación de Origen Protegida.

Kronenbourg 1664

Atractiva por carácter

Sin tapujos

Internacional

Moderna

Teléfono 975 22 88 25 Fax 975 21 43 38
Polígono Industrial Calle E parcela 38, Soria

DISBESO

Caja Duero



6/ACTUALIDAD ASOHTUR

Turismo Rural

El Turismo Rural vive un momento de cambio con su inclusión en la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, con nuevas y optimistas perspectivas



Un nuevo presente y futuro

Retos y proyectos ilusionantes

La situación ha cambiado en los últimos tiempos para el Turismo Rural en Soria. El reconocimiento del sector rural por parte de la 'nueva' Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo supone una clara apuesta por la modernidad y el futuro del turismo, un notable impulso para el Turismo Rural.

Al reconocerlo como sector le permite llevar a cabo un trabajo conjunto y afrontar retos y proyectos por parte de la hostelería y el sector rural; retos, proyectos e ideas que a través de ASOHTUR resultan mucho más asequibles que para las pequeñas asociaciones rurales provinciales que hasta ahora operaban independientemente (las provinciales Soria Rural y Soria Pura, así como locales como La Atalaya). Ahora, sin perder su propia identidad, pero englobadas en ASOHTUR tienen un respaldo no sólo institucional, sino económico que ayudará a la mejora del sector, aportando una seguridad y un espíritu fundamentales para afrontar el futuro con garantías y optimismo, y son todas partícipes de este nuevo proyecto global en la provincia de Soria.

Así, en la Junta Directiva de ASOHTUR, el sector está representa-



Una vez más, Soria se pone al frente y es una de las provincias pioneras al unir Turismo Rural y Hostelería

do en la persona de Javier Gómez Romera, vocal del Turismo Rural.

Una vez más, Soria se pone al frente y es una de las provincias pioneras al unir Turismo Rural y Hostelería (muy pocas llevan a cabo proyectos así), cuestión que no carece de lógica: recordemos que los alojamientos rurales no dejan de ser establecimientos hosteleros.

Pero, ¿por qué es necesario este asociacionismo encaminado a la profesionalización del sector?

Ha transcurrido algo más de una década desde el 'nacimiento' del Turismo Rural. Desde entonces, se han producido muchos cambios, el sector ha ido progresivamente a más, tendiendo a una profesionalización mucho mayor, con una nueva legislación, tanto a nivel nacional como regional... De hecho, se está buscando crear una nueva ley nacional para todo el sector.

Con 50 nombres y cerca de 70 categorías, es necesaria una ley nacional que englobe el sector, como ocurrió con los hoteles; una unificación de impuestos, alcanzando una dinámica diferente a la actual en este sentido; una calificación de los establecimientos rurales... Los importantes movimientos y novedades del sector requieren una in-

minente e imprescindible profesionalización y asociacionismo.

Problemas

Existen problemas a los que hay que buscar soluciones. La baja ocupación, por ejemplo, motivada porque la oferta supera a la demanda. Esta situación provoca un cierto estado de nerviosismo que afecta a los precios y al servicio, ya que en ocasiones deriva en un peor servicio por menos dinero, lo que supone un terrible desastre para el sector.

Otro de los problemas es la falta de concordancia entre los datos estadísticos que manejan los propios hosteleros rurales con los que se publican oficialmente. Otro aspecto reseñable son los 'ilegales', es decir, aquellos alojamientos no dados de alta y que alojan clientes. Estos establecimientos hacen mucho daño al sector, con lo que deben tomarse medidas en consecuencia y la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo tiene la llave para actuar en consecuencia.

Y es que el sector del Turismo Rural es complejo, dado que engloba diferentes estilos: alquiler de casas rurales y alquiler de habitaciones en pequeñas casas, posadas... En conjunto, resulta imprescindible una reestructuración y



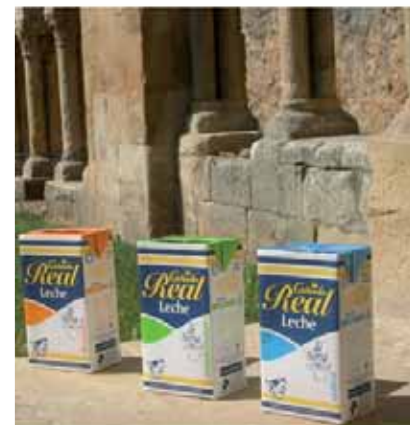
La situación de Soria

En los más de diez años de existencia del Turismo Rural en Soria, desde los inicios, ha ofrecido siempre una notable calidad. Los primeros establecimientos, bien contruidos, bonitos, de calidad, han tenido continuidad con el paso del tiempo, confirmando el muy buen Turismo Rural que ofrece la provincia de Soria. Además, el tipo de clientes es "variado, por sus intereses y procedencia, con un aspecto común en muchos casos: no conocen Soria, vienen casi por curiosidad, no saben qué encontrarán aquí, y se van con la sensación de haber visto y disfrutado de Soria más de lo que esperaban e incluso con la sensación de que les queda más por ver...". Y por este motivo, apunta Gómez Romera, "es muy importante impulsar conjuntamente los importantes proyectos de ASOHTUR, los paquetes turísticos, para dar a conocer al máximo la provincia".

reorganización del sector para evitar 'injusticias'

Por todo ello la incorporación del Turismo Rural soriano a la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, una asociación más fuerte y profesional con la que afrontar los retos de futuro con todos los proyectos de ASOHTUR: Central de Compras, Central de Reservas, Paquetes Turísticos, con la promoción Enamórate en Soria...

Y es por ello que Javier Gómez Romera, vocal del Turismo Rural en ASOHTUR, muestra su satisfacción por la invitación al sector a participar en el nuevo proyecto y recuerda que las distintas asociaciones rurales "no desaparecen, sino que siguen trabajando, con el respaldo de ASOHTUR, que aporta ese profesionalismo y la promoción necesaria para seguir mejorando. Además, se hacía necesaria la inclusión del Turismo Rural en el amplio sector que es la Hostelería, sumándose a bares, restaurantes, campings, hoteles...". Ahora, con un vocal en la junta directiva, el Turismo Rural tiene voz y Gómez Romera anticipa que "con un adecuado progreso y la afiliación de nuevos asociados, el sector contará con más vocales y un peso específico que redundará en beneficio de todos".



Cañada Real

Calidad al servicio de la hostelería



Chuleta de Buey de 1ª calidad
Despiece de cerdo Ibérico
Productos de caza
Carnes Exóticas
Servicio a domicilio al sector hostelero



Cárnicas Ramírez Tutor Pol. Industrial las casas. Tfo. 975 226 090. Movil 607 286 265





8/ANÁLISIS ACTUALIDAD

La falta de concordancia de los datos de la Junta con los datos reales en las estadísticas en cuanto a ocupación turística preocupa al sector.

Estadísticas de coyuntura turística de la Junta

¿Una realidad absoluta o un absoluto error?

Sin duda, nosotros los hosteleros, con frecuencia nos tenemos que desayunar con noticias de prensa escrita y radio en donde los datos del turismo en Soria crecen y crecen sin parar en todos sus ámbitos.

A más de alguno se nos atraganta el croissant, a otros nos entra la risa y a otros una profunda tristeza o una severa indignación.

La mayoría de nosotros hemos recibido llamadas del servicio de recogida de datos, para el boletín de coyuntura turística con preguntas y frases tales como:

“Bueno, ¿y Vd. que cree?”; “¿Pero más o menos que en el mes de septiembre de 2.006?”; “Entonces le pongo que va a tener mucha ocupación”.

Con encuestas como éstas, la Junta de Castilla y León y el Patronato de Turismo hacen de ellas su verdad absoluta de la situación del Turismo de Castilla y León y de la provincia de Soria.

Independientemente de la valoración de la seriedad de las encuestas, en un análisis estadístico de las mismas, nos encontramos que por el método de realización de las estadísticas, se puede tener un sesgo de hasta un 43,26%, es decir, que los resultados de esas estadísticas bien pueden ser exactos o hasta equivocarse en un amplio

intervalo que podría llegar hasta casi la mitad de sus datos recogidos.

No es objeto de este artículo discutir analíticamente el “método estadístico aplicado”, sino cuestionar la defensa que de los mismos hace la Junta que, sin duda, tan sólo dejan satisfechos a la propia Junta y a los Hosteleros nos indigna por irreales y alejados de la preocupante realidad.

Ante esta defensa a ultranza que la Junta de Castilla y León hace de sus datos poniendo toda la maquinaria de comunicación de la que dispone a su servicio para difundirlos a los cuatro vientos, nos cabe realizar las siguientes preguntas:

- ¿Por qué tanto empeño en defenderlos como verdades absolutas de la situación del Turismo en Soria?

- ¿Por qué hacen oídos sordos a las numerosísimas quejas y reclamaciones que sobre este respecto expresamos los Hosteleros?

- ¿Por qué la Junta desprecia los datos suministrados por los Hosteleros al Instituto Nacional de Estadística que son datos obtenidos de los propios programas de reservas y contables de nuestros establecimientos?

- ¿No sería más fácil para la Junta de Castilla y León obtener unos datos 100% fiables de los servicios estadísticos de las patronales de turismo

y hostelería o colaborar con ellas para la obtención de datos y su posterior publicación?

Seguro que son muchas las respuestas que se nos pasan por la mente, (algunas de ellas malintencionadas o bienintencionadas según se mire), pero de lo que no nos equivocamos al afirmar, es que la provincia de Soria se encuentra a la cola entre la totalidad del territorio nacional, tanto en número de visitantes, como en número de pernoctaciones, grado de ocupación, estancias medias...

Sirva de información que del total de las pernoctaciones que se realizaron en el mes de mayo de 2007 en España, en Soria se realizaron el 0,0012%; pero claro, esta es una estadística del INE que seguro que para la Junta no sirve como referencia.

Para los que realizan la encuesta de coyuntura turística, sus datos son realidades absolutas. Nos gustaría que fuesen ciertas, pero nos apena comprobar en el día a día de nuestros establecimientos, que no dejan de ser un error absoluto.

Sabemos que nos queda un largo camino que recorrer, pero el camino comienza conociendo verazmente la situación de la que partimos.

Angel L. Marañón.
Vicepresidente Ejecutivo de ASOHTUR.

Datos del INE: ocupación en julio

Según las cifras del Instituto Nacional de Estadística (INE) sobre la ocupación hotelera en la provincia de Soria en el mes de julio de 2007, el grado de ocupación fue casi un 3% mayor que en el año 2006. Éste se situó durante este mes en un 32,74% por un 29,97% del año anterior.

Los visitantes a la provincia fueron más numerosos también, de 17.889 a 21.250 visitantes. Las pernoctaciones aumentaron de igual forma, de 33.635 durante julio de 2006 a las 37.159 de este mismo año. Los hoteles de cinco estrellas son los que más han notado el aumento, en más de 3.000 viajeros y más de 5.000 pernoctaciones, con un crecimiento de grado de ocupación del 3,68%. A su vez, el número viajeros extranjeros ascendió en 394 personas y las pernoctaciones de extranjeros también fueron 356 más de un año a otro.

Por otro lado, de los 21.250 viajeros que visitaron la provincia, 9.596 se alojaron en Soria capital (45,16%), con 16.107 pernoctaciones de las 37.159 de toda la provincia (43,35%).

Total Viajeros	H****	H***	H** y H*	Hostales	Pensiones	TOTAL
Julio-06	4.224	5.339	1.758	5.412	5.412	17.889
Julio-07	7.328	3.283	1.847	6.639	6.639	21.250
Total Pernoctaciones						
Julio-06	6.493	8.576	3.955	10.837	10.837	33.635
Julio-07	11.708	5.408	3.531	11.915	11.915	37.159
Grado ocupación						
Julio-06	39,70	36,27	29,79	26,56	26,56	29,97%
Julio-07	53,38	32,30	27,04	27,42	27,42	32,74%
Estancia media						
Julio-06	1,54	1,61	2,25	2,00	2,00	2,14
Julio-07	1,60	1,65	1,91	1,79	1,79	1,86
Extranjeros						
	Nº Viajeros	Nº Pernoctaciones				
Julio-06	1.408	2.309				
Julio-07	1.802	2.665				
	Número de viajeros		Número de pernoctaciones			
Total Provincial	Total	Residentes en España	Residentes en el extranjero	Total	Residentes en España	Residentes en el extranjero
						Estancia media (días)
Hoteles ****	21.250	19.448	1.802	37.159	34.494	2.665
Hoteles ***	7.328	6.608	720	11.708	10.551	1.157
Hoteles **	3.283	3.048	235	5.408	5.126	282
Hoteles *	1.847	1.611	236	3.531	3.212	319
Hostales **	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)
Hostales *	6.639	6.278	361	11.915	11.328	587
y Pensiones	2.153	1.903	250	4.597	4.277	320
Tasa de variación interanual	18,78%	18,00%	28,01%	10,48%	10,11%	15,48%
Soria (capital)	9.596	8.801	795	16.107	14.790	1.317

Datos del INE. Soria, Julio de 2007

(*) Los datos de hoteles de 1 estrella, por secreto estadístico, se agregan a los resultados de la categoría de 2 estrellas.

La Formación Continua es una de las principales herramientas estratégicas de las empresas para aumentar su productividad y competitividad



SOLUCIONES FORMATIVAS AL SERVICIO DE LA EMPRESA Y EL TRABAJADOR
FORMACIÓN SUBVENCIONADA PARA TRABAJADORES
DINOS TU NECESIDAD FORMATIVA Y NOSOTROS BUSCAREMOS EL PLAN FORMATIVO A MEDIDA

¡Maestros de la distinción!



Diego Acebes 11, 42001 Soria - Tfno. 975 211 679

DESINFECCIONES

ALQUILER Y MANTENIMIENTO DE SANITARIOS PORTÁTILES

DESINSECTACIONES

DES RATIZACIONES

TRATAMIENTOS CONTRA LA LEGIONELOSIS

Avanze
www.avanze.com

Tfno. 975 239 119 - E-mail: avanze@avanze.com - Ángel de la Guardia 17 Soria

CERTIFICADA POR **ENVI**
CTDQ. Nº 500112

www.avanze.com

Festividad de la patrona Santa Marta

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo celebró el pasado 30 de julio la festividad de Santa Marta, patrona de los hosteleros. A la misa, oficiada en la parroquia de San Francisco, y al posterior vino español, en el Parador de Soria, acudieron invitados asociados, proveedores y representantes de la empresa Busafe Hotel Quality Experience de Madrid dedicada a instalación de minibares y cajas fuertes; Alcazara (Colchones), de Zaragoza; Caja Duero; de I.T.S. Duero, S.L.; Monjoy, S.L., Tiendas Oro; Productos De Calidad Cañada Real, S.A.; Ochoa Impresores; Aseos 2000; PetroSoria, S.L.; PRODAT Protección de datos de Valladolid.



Ángel Mayor se dirige a los asistentes a la celebración del día de la patrona

Convenio con Digital +

Tras la negociación entre FEHR y Audiovisual Sport sobre las condiciones para la exhibición de los derechos de imagen de fútbol en establecimientos públicos de hostelería, se informa de una serie de ventajas que los asociados de ASOHTUR para beneficiarse:

- Hasta 2 meses gratis para altas en Superfútbol o Fútbol 1
- 10% de descuento adicional por pago único si se realiza a principio de temporada.
- Último mes gratis en la siguiente temporada (pudiéndose ampliar hasta dos meses en total).
- Emisión de los partidos legalmente, sin riesgo de cortes y con calidad Digital +.
- El local aparecerá como establecimiento autorizado en la web www.plus.es/localesautorizados.
- Material promocional para decorar el establecimiento
- Teléfonos específicos para las compras PPV y atención personaliza.

A. Superfútbol: 180€/mes acceso a partidos liga y copa de PPV y Multifútbol.
 B. Fútbol 1: 100€/mes 1 partido/jornada liga y 1 partida/ronda de copa en PPV y Multifútbol. Partidos adicionales 25€.
 C. Fútbol Básico: 50€/mes acceso a 1 partido/mes en PPV + Multifútbol. Partidos adicionales 50€.

Además, Audiovisual Sport y Digital + cuentan con los medios necesarios para detectar los establecimientos alegales (los que exhiben las imágenes por medio de contratos para domicilios privados) e iniciarán actuaciones contra la competencia desleal.

La Ruta Quetzal visita la Soria de Machado



La Ruta Quetzal, con Miguel de la Quadra Salzedo al frente es ya todo un símbolo del afán de conocer la cultura y la historia pasada de nuestro país y de las Américas. Este año, con motivo del centenario de la llegada de Antonio Machado a tierras sorianas, la Ruta ha seguido los pasos del poeta. 'La ruta Machadiana' es un recorrido de carácter permanente en Soria, que marca los lugares que inspiraron la obra y la vida del poeta. Donde al autor de 'Campos de Castilla' le gustaba pasear o reflexionar, como es el caso de la ermita de San Saturio, o el monasterio templario de San Polo. A su llegada los miembros de la expedición pudieron disfrutar del paseo, que incluye conocer la pensión donde el poeta pasó la mayor parte de su estancia, y que finalizó en el cementerio con la visita a la tumba de su esposa y musa Leonor Izquierdo. Sumándose a esta iniciativa, ASOHTUR ofreció un ágape a los jóvenes excursionistas.

Ángel Mayor, nuevo Consejero de HUSA

Ángel Mayor, presidente de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ha sido nombrado, a propuesta de los directores generales Ángel Barrio y Javier Martínez, nuevo Consejero de HUSA Hoteles. Vinculado a HUSA "desde hace 11 años, ya conozco bien la casa", afirma Mayor, que añade que "a la espera de las primeras reuniones lucharé por y para Soria, para tratar de impulsar la Provincia", como ya está haciendo al frente de ASOHTUR.

Además, Mayor ha sido también nombrado vocal de la Federación Española de Hostelería y Restauración y vicepresidente de FOES.

Cambios en la directiva de ASOHTUR

Después de la última asamblea, se han producido modificaciones en el Comité Ejecutivo de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo. Así, el más significativo es el nombramiento de Miguel Ángel Esteban, hasta ahora vocal de Hostales, Pensiones y Casa de Huéspedes como Vicepresidente Económico. Fernando Sánchez-Espuelas, hasta ahora Tesorero pasa a ocupar el cargo de Vocal, al igual que Ricardo Martínez Borque (pubs, discobares, discotecas y similares).

Fallece el director general de la Federación Española de Hostelería

José Luis Fernández Noriega, director general de la Federación Española de Hostelería (FEHR) falleció en la tarde del pasado 25 de junio, en Madrid, al sufrir un accidente de tráfico.

Toda la gran familia de la hostelería española quedó conmocionada por el fallecimiento de Fernández Noriega. Tan pronto como se conoció la noticia por los comunicados de la federación y los medios informativos, comenzaron a llegar a la Federación Española de Hostelería mensajes de condolencia de todos los puntos de España, tanto de las asociaciones federadas como del resto del sector

turístico, instituciones y empresarios amigos.

Cientos de cartas, correos electrónicos y telegramas llegados a la Federación Española de Hostelería dan constancia del dolor de la hostelería por la pérdida de José Luis Fernández Noriega, que dedicó los diez últimos años de su vida a trabajar por el sector, desde su responsabilidad de director general de la Federación Española de Hostelería.

Como no podía ser de otra forma, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo se suma al dolor de la familia y amigos y transmite su más sentido pésame.

ASOHTUR se incorpora a la Confederación Española de Hoteles

En su camino para ofrecer todas las ventajas y facilidades posibles a sus agrupados, ASOHTUR está en la CEAHT (Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos). ASOHTUR disfrutará de convenios ya suscritos por CEAHT con diversas empresas y entidades nacionales.

La CEAHT agrupa a las Asociaciones Territoriales de Hoteles, Pensiones y Apartamentos Turísticos, de España. En definitiva, hoteles tanto de negocio como vacacionales, además de las más importantes Cadenas Hoteleras Españolas y una serie de Miembros Individuales, que suman más de 8.700 establecimientos, con alrededor de 1.490.000 camas.

Los objetivos y fines de la CEAHT son promover, difundir y fomentar la unidad e integración de todos los empresarios del sector del alojamiento; representar los intereses de los empresarios del sector ante la Sociedad, la Administración y las Instituciones; y fomentar y difundir el sistema de iniciativa privada y economía de mercado, unificando actuaciones de desarrollo, en pro de la competitividad del sector.

De esta manera, con este acuerdo, ASOHTUR dará solución a las demandas del sector de alojamientos, potenciándolo y mejorando el servicio, a través de los convenios e informaciones que esta asociación puede aportar.

La mejor información y más completa para todos, todos

HERALDO

DE SORIA



12/NOTICIAS ASOHTUR



ASOHTUR y Caja Duero firman un convenio de colaboración por el cual los agrupados disfrutarán de ventajas financieras

Convenio financiero con Caja Duero:

Un paso adelante más para ASOHTUR y sus agrupados



Firma del Convenio entre Julio Fermoso (Caja Duero) y Ángel Mayor (ASOHTUR), flanqueados por Ismael Ruiz y Víctor Chicote

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo y Caja Duero han firmado un Convenio de Colaboración mediante el cual se rebajan las comisiones por el uso de tarjetas a los hosteleros sorianos.

A través de este acuerdo suscrito entre ASOHTUR y Caja Duero, esta entidad bancaria ofrecerá condiciones especiales en sus productos financieros a los 211 hosteleros de la provincia que forman parte de la ASOHTUR. El acuerdo ha sido suscrito por el Presidente de dicha asociación, Ángel Mayor, y el presidente de Caja Duero, Julio Fermoso. Ambas partes han destacado que la finalidad es apostar por un turismo de calidad, reactivando el sector en la provincia de Soria.

Entre los aspectos destacados cabe

mencionar la sustancial rebaja en las comisiones por el uso de las Terminales Punto de Venta (TPV) para el cobro de pagos con tarjetas, tanto propias como ajenas. Esta tasa quedará reducida a partir de ahora al 0'65%; más de la mitad de lo que se abonaba hasta este momento. Además, el colectivo de empresarios de la hostelería soriana también disfrutarán de condiciones especialmente atractivas en la denominada Cuenta de Crédito Comercio de Soria, que financia las necesidades de circulante; un microcrédito emprendedor (al euríbor más 0,25%), la hipoteca joven más barata del mercado a nivel nacional (también a euríbor más 0,25%), así como cuentas de alta rentabilidad, que ofrecen los mejores intereses del panorama financiero. Este acuerdo financiero con-

templa productos especialmente diseñados para el sector hostelero, con condiciones m y interesantes, como planes de pensiones, seguros y servicios especializados de banca privada y banca a distancia.

A través de este Convenio de Colaboración, Caja Duero y ASOHTUR ponen a disposición de los hosteleros sorianos un nuevo instrumento para reducir los costes de sus empresas y hacerlas más competitivas.

Ventajas para los asociados

Financiación

Cuenta de crédito Comercio Soria
Microcrédito Emprendedor
Leasing
Préstamo para adquisiciones de inmuebles
Préstamo personal
Préstamo Anticipo de Subvenciones
Hipoteca Joven
Otros convenios

Ahorro

Cuenta e-duero
Cédulas hipotecarias
Depósito Disponible Bienvenida
Depósito NetDuero Doce
Plazo fijo 12 meses creciente
Plazo fijo a 24 meses creciente

Planes de pensiones

Amplia gama de Planes de Pensiones
Banca Privada/Banca Personal

Otros servicios

Tarifa plana 'Yo elijo'
Línea Duero
Seguros
Tarjetas

Análisis del experto:

Un convenio con una meta clara, la colaboración

La idea que subyace tras la firma de este Convenio es muy clara, y se puede resumir en una sola palabra: **colaboración**. Ambas entidades -Caja Duero y ASOHTUR- hemos aunado diálogo y trabajo, con el objetivo de que este Convenio, sea una **apuesta firme por todos los empresarios integrados en ASOHTUR, y en consecuencia por el Turismo en toda la provincia de Soria**.

Dicho Convenio va a posibilitar al Colectivo ASOHTUR, el acceso a unas condiciones financieras muy favorables, para todos los productos y servicios financieros que precise su actividad. Destacamos a continuación el ahorro de costes que suponen, las **nuevas condiciones para los TPV (Datáfonos)** de los establecimientos asociados.

Raúl Vega Pérez,
Director de Empresas
Zona Soria de Caja Duero.

CONVENIO CAJA DUERO-ASOHTUR

	1,10%	0,45%	0,65%	
SALDO MEDIO	Fact. SEMESTRAL	COMISIÓN INICIAL	DEVOLUCIÓN	COMISIÓN FINAL
3.000	18.000	198	81	117
5.000	30.000	330	135	195
10.000	60.000	660	270	390
15.000	90.000	990	405	585
		AHORRO CONVENIO		

Comisión inicial: 1,10%.

Devolución semestral: 0,45% (sobre una facturación 6 veces el saldo medio).

Comisión final: 0,65%.

*Condiciones válidas para saldos medios superiores a 3.000 Euros en cuentas sin remuneración especial.

Las Delicias del Pato

Distribuidor para Soria y provincia

GEMESA
C/ Navas de Tolosa 27
42001, Soria
Tfno. 975 215 042

www.malvasia.com.es

BODEGAS VALDEVIÑAS

*Tradición,
Carácter,
Personalidad*

www.valdevinas.es · móvil 618 789 346 · Langa de Duero (Soria)

14/NOTICIAS ASOHTUR

ASOHTUR presentó el Proyecto con el que se pretende revolucionar el sector turístico en la provincia de Soria

Presentación de la herramienta de Gestión Turística de ASOHTUR: www.soriayturismo.com



Anselmo García, Director de la Fundación Soriactiva de Caja Rural de Soria

El pasado 30 de agosto la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo presentó ante sus asociados el proyecto de la Herramienta de Gestión Turística Integrada con un Portal Online www.soriayturismo.com, destinado a equipar los establecimientos hosteleros sorianos con las más punteras tecnologías de la información y la comunicación. La fundación Soriactiva y ASOHTUR dieron a conocer este

proyecto, impulsado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

Este importantísimo proyecto cuenta con una subvención de 820.000 euros por parte del Ministerio de Industria Comercio y Turismo, a través del programa Avanza PYME, aportación de la que se beneficiarán 266 empresas sorianas del sector.

Ángel Mayor, presidente ASOHTUR afirmó que “estamos ante el ini-

cio de una nueva etapa económica y social para Soria”, en la que se pretende dotar a 266 establecimientos hosteleros de concretas herramientas de trabajo que permitan la unión del sector turístico y situar al turismo provincial a la altura de las exigencias del visitante.

Mayor resaltó la importancia de este proyecto ya que “no solo servirá para modernizar el sector y para tener unas herramientas básicas e imprescindibles sino que permitirá la unión del sector y que crea en las posibilidades que tiene. El futuro es una página en blanco donde todos tenemos que escribir con fuerza una frase: Soria y Turismo”.

La base informática del mismo será competencia de la empresa soriana ITS Duero. Su representante, José Manuel Atienza, dio a conocer los cuatro pilares sobre las que gira el Proyecto: un portal destinado a promocionar la provincia, una central de compras y reservas, un servicio de comunicación interno (Intranet) y el equipamiento de los locales con los nuevos sistemas de trabajo (Hardware y Software).

“El servicio de comunicación interno está adaptado a cada uno de los locales y sus características, así como el servicio de reserva on-line. Cada hostelero puede ofertar el número de habitaciones que desee al portal on-

line de reservas. Es un programa personalizado para cada sector: hoteles, restaurantes, casas rurales...”, explicó Atienza.

Anselmo García, director de Soriactiva, puso al centenar de asistentes al acto al corriente de cuantos trámites son necesarios para poder verse beneficiado por un porcentaje de esos 820.000 euros que desde el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio se destinan al proyecto. También destacó que la inversión total del proyecto asciende a 1.166.000 euros.

Para García, “es muy importante cumplir los plazos para poder acogerse a las subvenciones. Estas llegan hasta el 70% tanto en equipamiento informático (hardware), como en la programación (software)”. Además, matizó el director de Soriactiva que este proyecto “permitirá marcar nuevas estrategias de actuación con los empresarios de un sector que cree en su futuro, futuro que no se ve sino que se hace con el esfuerzo diario de cada uno” y pretendemos continuar “impulsando la incorporación de las tecnologías de la información y de la comunicación a los procesos de negocio de las PYMEs sorianas para la mejora de su competitividad y productividad.

El acto contó con la presencia de uno de los referentes del turismo en



Josep Cerveró, toda una eminencia en Turismo, asistió a la presentación

“Este proyecto sitúa la hostelería soriana en internet al nivel de las principales cadenas hoteleras internacionales”

España. Josep Cerveró, ex director general de Turismo de la Generalitat y asesor del Grupo Cerveró, instó a los hosteleros sorianos a “trabajar de manera conjunta para poder explotar los grandes recursos con los que cuenta la provincia y ofrecerlos al turista”.

Josep Cerveró será también el asesor de ASOHTUR. “Este proyecto es absolutamente innovador, es diferente a las centrales de reservas existentes hasta el momento y puede situar a los establecimientos de hostelería de Soria en el mismo escalón de Internet en el que se encuentran las principales cadenas hoteleras mundiales”, afirmó Cerveró.

“Soria tiene una estancia media de los turistas que no llega a los 3 días. Pero, ¿se puede ver y conocer la Provincia de Soria en sólo 3 días? Tenemos que mejorar entre todos esta estancia media y los datos de ocupación de la provincia”, añadió.

Las dudas planteadas por los hosteleros presentes fueron aclaradas por los ponentes en la presentación. Registrar un aumento en el número de visitantes y fortalecer la consolidación de la industria turística como motor económico provincial son los objetivos de un proyecto más que tangible y que ya está en marcha.

¿Sería Vd. capaz de encontrar el aire acondicionado en la fotografía de esta habitación?



ALVARO PALACIOS

SHATELUPÉ ALAYV CORULLÓN



PALACIOS | REMONDO

ALFARO



16/NOTICIAS ASOHTUR

La lucha de ASOHTUR por mejorar la situación de la hostelería y el turismo en Soria se verá acompañada de un proyecto pionero que incluye multitud de ventajas para los agrupados

www.soriayturismo.com La herramienta de Gestión Turística Integrada con un portal online

1.- Objetivo y actividades del proyecto

Se pretende elevar el número de turistas, de pernoctaciones y el grado de ocupación medio de la provincia, que según datos del INE en 2006, Soria es la provincia con menores índices tanto en viajeros con 190.064 como en pernoctaciones con 348.371. La estancia media es de 1,83 días, cuando en España es de 3,25. Así mismo, el objetivo es elevar el actual 26,42% el grado de ocupación por plazas hoteleras, cuando en España es del 56,43% y en Castilla y León el 36,70%. El grado de ocupación los fines de semana es del 34,70% en Soria, el 61,57% a nivel nacional y el 44,94% a nivel autonómico.

Se pretende implantar y potenciar las soluciones colectivas de negocio electrónico en el sector hostelero y de la cadena de valor que respondan a las necesidades de las pequeñas y medianas empresas del mismo sector y que favorezcan la participación de las PYMES en las nuevas tecnologías y su integración en la Sociedad de la Información (SI).

Actividades que incluyen este proyecto:

a) Implantación y potenciación de soluciones colectivas de negocio electrónico en el sector hostelero que respondan a las necesidades de las pequeñas y medianas empresas y que favorezcan la participación de las PYMES en las nue-

vas tecnologías y su integración en la Sociedad de la Información, tales como:

1. Adquirir un programa de gestión para casas rurales, hoteles y restaurantes, que será el motor y la parte más importante e innovadora que diferenciará al Centro de Reservas de las clásicas centrales actuales, ya que las reservas pueden realizarse en cualquier dispositivo y sistema operativo, y acceder desde Internet, en tiempo real y automáticamente. Este programa servirá para interconectar los establecimientos hosteleros con las centrales clásicas y este Centro de Reservas.

2. Portal on line de turismo que incluye **Centro de Compras, Centro de Reservas e Intranet**.

El portal es la concentración de información y servicios en un mismo sitio Web con el objetivo general y principal de dotar a las empresas turísticas de una herramienta de gestión de compras, de reservas y una Intranet, que acerque las ventajas del uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) tanto a los clientes como a los propietarios de alojamientos rurales.

El Centro de Compras permitirá llevar a cabo transacciones comerciales a través de Internet. Se apoyará en plataformas de comercio electrónico (e-commerce), que permiten al visitante disponer de una Tienda Virtual donde adquirir productos. También servirá para ofrecer paquetes turísticos de la provincia y

reducir costes para las empresas asociadas.

El Centro de Reservas no es una central clásica sino innovadora, con reserva automática de plaza hotelera en 'tiempo real', que permitirá realizar la gestión de los establecimientos y efectuar consultas de disponibilidad y reservas de forma integrada, actualizable automáticamente y transparente. Dispondrá de información turística, características de los establecimientos, motor de búsqueda, pasarela de pago segura, planning de reservas, parte de viajeros, gestión de clientes, etc.

La Intranet será una red local que permitirá compartir recursos (hardware y software, archivos, correo electrónico, grupos de noticias, Chat, etc.), y pretendemos se convierta en instrumento útil en el mundo empresarial, mejorando la gestión y administración de las organizaciones.

3. Firma electrónica y certificación digital. Para evitar falsificaciones, los mensajes de correo electrónico se firman digitalmente utilizando un estándar reconocido por la mayoría de los clientes de correo electrónico, incluyendo Outlook, Outlook Express, Mozilla y derivados, Eudora, etc.

Los certificados digitales son herramientas que sirven para:

- Identificar al emisor y al receptor de la información (autenticación de las partes).
- Comprobar que el mensaje no ha

sido manipulado en el camino (integridad de la transacción).

- Que sólo emisor y receptor vean la información (confidencialidad).
- Que una vez aceptada la comunicación, ésta no pueda ser negada de haber sido emitida (no-repudio).

A corto plazo la firma digital se va a convertir en un requisito imprescindible para la tramitación o consulta con la Administración. Se incorporará a un dispositivo USB para facilitar llevarla siempre. Para acceder a cualquier bien o servicio del proyecto la PYME tiene que obtener la firma electrónica y el certificado digital o demostrar que lo tiene.

Una vez obtenida, y lo mismo si ya se tiene, es obligatorio enviar un correo electrónico, firmado digitalmente, a info@soriactiva.com, que servirá como justificante.

4. Registro de Dominio y creación de páginas web. Dentro de este desarrollo e implantación de la SI se trata de implantar páginas Web para las empresas. Para ello será necesario, desde el punto de vista técnico, un dominio por el que se conoce y localiza las páginas Web en Internet. No tener registrado el dominio puede ser un gran problema dado que si otra persona o empresa registra nuestro nombre la imagen puede ser dañada.

5. Cuentas de correo electrónico. Es necesario para intercambio de información entre las empresas a fin de favore-

cer la comunicación entre ellas.

6. Equipamiento informático de hardware y software. Se ofrecerá la posibilidad de adquirir un sistema informático, tanto de hardware como de software, a aquellos que lo precisen y sea necesario para llevar a cabo los objetivos del proyecto: un máximo de dos ordenadores de sobremesa o portátiles por PYMES, con lector de tarjetas externo o integrado en el teclado, impresora, escáner, PDA, etc. Todos los bienes tienen que estar homologados y tener unas características mínimas.

7. Conexión inalámbrica en las habitaciones de los hoteles o casas rurales es prestar un servicio cada vez más demandado por los clientes e indicativo de modernidad y competitividad.

b) Formación y promoción del uso de los SAT que respondan a las necesidades demandadas por las PYMES mediante acciones que demuestren su utilidad, animen a su utilización y mejoren su conocimiento. Para ello se impartirán cursos de entrenamiento sobre las licencias puestas en marcha y formación individualizada a los empresarios sobre el software instalado y la firma electrónica y el certificado digital.

También se editarán para su distribución en ferias turísticas CDs y trípticos del Centro de Reserva y se hará publicidad en todos los buscadores y en

especial en Google, pero también en Yahoo, Terra, Altavista, Hispavista, Netscape, Lycos, Ozu,.....

2. Plazos y calendario

• El 30 de agosto se celebró una reunión informativa para explicar a todos los beneficiarios la logística del proyecto.

• Antes del 31/08/2007 se debió cumplimentar y devolver la declaración de Ayudas Públicas sujetas al Régimen de minimis.

• Antes del 31/08/2007, devolver ficha firmada. Protección de datos de carácter personal y compromisos adquiridos

• Antes del 15/10/2007 ha de realizarse el envío de correo con firma electrónica y certificado digital.

• Antes del 30/11/2007 deben realizarse los cursos de entrenamiento y la formación individualizada.

• Antes del 30/11/2007 deberá adquirirse el hardware, software y las páginas Web deberán estar subidas a la red.

- Procedimiento de adquisición de hardware y software.

- Procedimiento de confección de páginas Web.

• Antes del 30/11/2007 el beneficiario debe presentar la factura de adquisición de los bienes y servicios adquiridos con el pagado, sello, firma y nombre de la persona autorizada.

MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y ALIMENTACIÓN

Refrigeradores
Cocinas
Máquinas de café
Máquinas de hielo

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO
SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Visite nuestra web: www.refmijd.com

Instalación de aire acondicionado
Nº 1 del Mundo

Aire Acondicionado y Bomba de Calor

REFMI

Jesús Díez de Miguel, s.l.
Pol. Ind. "Las Casas" calle 11 parr. 377
42005 SORIA
975 22 44 52

JESÚS DIEZ DE MIGUEL Polígono Industrial las Casas Soria, Tfno. 975 22 44 52

Simplemente ...

Schweppes

TÓNICA

SPiRiT
naranja

SPiRiT
limón

DISTRIBUCIONES

Navalpotro, s.l.

Pol. Ind. Las Casas, parcela 30-A. 42005 Soria
Telf. 975 22 05 95 - Fax 975 23 19 67

Nuevos convenios: BUSAFE Hotel Quality Experience, Autodisco S.A. y LABSOR 96



José Manuel Álvarez, Director General de Busafe Hotel Quality Experience, junto a Ángel Mayor, presidente de ASOHTUR.

Convenios ASOHTUR

DIGITAL +/AUDIOVISUAL SPORT
Fútbol PPV

AUTODISCO, S.A.
Neumáticos y Servicios del Automóvil

BUSAFE
Equipamiento de Hostelería

CAJA DUERO
Productos Financieros

S.G.A.E.
Derechos de Autor

LABSOR 96
Sanidad Alimentaria



Bienvenido Martínez Jiménez, de Autodisco S.A., y Ángel Mayor.



Luis García Antón, de LABSOR 96, con Ángel Mayor

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ha firmado con Busafe Hotel Quality Experience y Autodisco, sendos convenios que incluye a estas empresas en el proyecto de la Central de Compras de ASOHTUR. La primera, ofrece a los asociados más facilidades para adquirir sus productos,

nuevas líneas de mini-bares y cajas fuertes, mientras que la segunda oferta de neumáticos y servicios para el automóvil como cambio de aceites, filtros, anticongelantes, baterías... Además, ASOHTUR ha firmado también, a mediados de este mes de septiembre un nuevo acuerdo con LABSOR 96 em-

presa que se dedica a análisis de alimentos y aguas y control de calidad de productos agroalimentarios.

Con estos convenios la Agrupación pretende optimizar los servicios y reducir los costes de las empresas asociadas.



Mantequilla de Soria Denominación de Origen Protegida

La Mantequilla de Soria ha dado un salto cualitativo en cuanto a su estatus de calidad. La Junta de Castilla y León ha publicado la aprobación del reglamento de este alimento tradicional que deberá ser ratificado más tarde por el Boletín Oficial de la Comunidad Europea (BOCE). La mantequilla de Soria es el primer producto lácteo derivado que alcanza una figura de calidad en la región, después del Queso Zamorano y el de Valdeón.

La mantequilla soriana, con cerca de un centenar de años de historia, encontró el punto de apoyo para iniciar los trámites de una figura de calidad en 1999, a través de un reducido grupo de ganaderos, de una cooperativa de transformación y de un confitero. Cinco años después, el esfuerzo y el compromiso se vieron recompensados con la aprobación del reglamento y la puesta en marcha del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida. La Cooperativa Lechera Soriana, fundada en 1955, y las Mante-

querías York fueron los primeros que apostaron por el proyecto.

El proceso de elaboración de la Mantequilla de Soria comienza con el traslado de la leche en condiciones isotermas de las explotaciones ganaderas, certificadas, a las instalaciones de las industrias lácteas, también certificadas, donde lo primero que se hace es analizarla para comprobar que reúne las condiciones de calidad exigidas. Posteriormente, la leche se somete a un tratamiento de terminación y desnatado, obteniendo la nata por centrifugación. A continuación la pasteurización se lleva a cabo sometiendo a la nata a temperaturas entre 95° y 104°C durante 15 segundos. Una vez fría, en los tanques se añaden los fermentos lácticos que facilitan su maduración, durante 12 ó 15 horas. Cuando ha alcanzado el grado de madurez, el proceso se detiene mediante enfriamiento. La nata es batida en las mantequeras durante 2 ó 3 horas, se elimina el suero de gravedad y se procede al lavado

final. La manteca resultante se amasa lentamente, durante una o dos horas, hasta que se convierte en una masa homogénea que ya puede denominarse mantequilla natural, a partir de la cual se obtendrá la mantequilla dulce y la salada. En el caso de la primera, es un jarabe de agua y sacarosa que, después de hervirlo, se obtiene un almíbar que se mezcla con mantequilla natural. El último proceso es el de envasado.

La Denominación de Origen Protegida Mantequilla de Soria ampara a las tres variedades de mantequilla que, tradicionalmente, se vienen elaborando en la provincia soriana, en las tipologías de natural, salada y dulce. Según datos oficiales del Consejo Regulador de la DOP de la Mantequilla de Soria, la producción prevista es de 21.460 kg. de mantequilla natural; 7.061 kg. de la dulce y 4.095 kg. de la salada, lo que supone un total de 32.616 kilogramos de producción.

Casa Pons DE IMPORTADO
Aperitivos y frutos secos

café crem
Amamos el Café
Café de selección

Nijusa
Productos químicos y de limpieza

EL CABALLO DE SORIA
Aceites el palomar, S.A.
Duendesol, S.A.
Duende Selecto, S.L.

grupo racionero
BODEGAS CASTILLO DE GUMIEL
Vino el silencio de Valdiruola

CONSERVAS Carcar
Conservas Vegetales

viña ijalba
Vino Rioja

SUMINISTROS VALONSADERO
Venta y distribución de productos alimenticios y de limpieza para hostelería, comercio y colectividades

Pol. Ind. Las Casas, C/ D. parcela 12, módulo 12, C.P. 42005, Soria. Tfno/Fax: 975 214 798



20/REPORTAJE

Soria Natural

Cumplir años siempre es una buena noticia para una empresa, pero alcanzar el cuarto de siglo es todo un sueño y una motivación para seguir mejorando

25 años al servicio de la medicina natural

Soria Natural cumple este año 25 años de vida. Esta empresa soriana ha sabido posicionarse durante este tiempo como marca líder en el sector de la Fitoterapia (curación a través de plantas medicinales) en nuestro país.

Soria Natural cuenta en la actualidad con tres divisiones: Soria Natural, marca para el sector de los herbolarios; Alecosor, dedicada al cultivo, elaboración y comercialización de alimentos ecológicos, y Homeosor, que distribuye su catálogo en las oficinas de farmacia. Además, la empresa dispone de cuatro filiales (México, Estados Unidos, Alemania y Portugal) y más de 24 distribuidores alrededor de todo el mundo.

El crecimiento de Soria Natural ha sido exponencial: Desarrolla 16 líneas de producto con más de 700 referencias; su facturación ha pasado de 11,86 millones de euros en 1996 a más de 35 millones de euros en 2006; comenzó su actividad en 1982 con sólo ocho trabajadores y actualmente cuenta con una plantilla en España de 380 empleados.

El éxito de Soria Natural se explica por varias razones: un riguroso control de calidad, un ambicioso plan de investigación, desarrollo e innova-



Antonio Esteban y Maria Jesús Olo, acompañados por veteranos trabajadores de Soria Natural

ción, una implicación de todos los profesionales de la empresa, una actividad creciente de sus clientes, pero, sobre todas ellas, la persona que ha sido y es el artífice de todo este desarrollo es su Fundador y Presidente, Antonio Esteban Villalobos. Esta empresa castellana es fruto de su ilusión, su trabajo, y su tenacidad como empresario al que la vida le enseñó prácticamente todo lo que sabe y a un equipo joven e innovador que él ha sabido formar a su alrededor, y al que le exige el mismo vigor y entusiasmo que en los comienzos.

La empresa celebró su 25 cumpleaños junto a sus trabajadores y más de 1.000 clientes en su sede central de Garray.

Antonio Esteban ha querido compartir con sus empleados y clientes, a los que considera los principales pilares de su empresa, la alegría y el orgullo que ha supuesto su 25 cumpleaños.

El 14 de Abril, precisamente el día en que se fundó la compañía en 1982, la casa de Soria Natural abrió sus puertas de par en par para recibir a las autoridades locales, representantes de la cultura, la economía y la sociedad soriana, así como a todos sus trabajadores, tanto los que desarrollan su labor en la planta de Garray como en otros puntos de España o del mundo.

La otra gran fiesta se celebró el 07 de Julio. Gracias al esfuerzo e implicación de todos los trabajadores de la empresa, Soria Natural recibió a más de mil clientes procedentes de toda España. Tal fue la movilización que no hubo plazas hoteleras suficientes en la capital, teniendo que alojar a los invitados en poblaciones cercanas de la

provincia como Almazán, Burgo de Osma, Covalada o San Leonardo de Yagüe. La celebración comenzó con un discurso de bienvenida del Presidente Antonio Esteban en el que agradeció a todos sus clientes la confianza y apoyo que han manifestado durante tantos años a la empresa. Después, por turnos, se organizó, por un lado, una visita a la factoría y por otro, una visita a tres de los campos de cultivos más representativos. Los propios trabajadores de la empresa se implicaron para explicar ambas visitas, exponiendo las funciones de una u otra máquina, una determinada fase del proceso productivo o los cultivos que se desarrollan en las distintas fincas. Más tarde, en una carpa de 1.200 m2 montada en las instalaciones de Garray, los clientes pudieron degustar un menú típico soriano, basado, sobre todo, en productos naturales de la tierra. Ya por la noche, en la misma carpa se celebró una cena de gala amenizada con una verbena.

Antonio Esteban pidió a los asistentes su colaboración para poder hacer realidad los retos que la empresa se ha marcado de cara al futuro: "Soria Natural quiere seguir siendo líder en el sector de la Fitoterapia en España, y sólo lo conseguiremos con la ayuda de todos los que habéis ayudado desde el primer momento a construir esta casa". Como no podía ser de otra manera, resaltó también ante sus clientes la importancia que la empresa presta a la investigación, el desarrollo y la innovación continuos y a la calidad total en todos sus procesos productivos.

Soria Natural cuenta con tres divisiones: Soria Natural (herbolarios), Alecosor (alimentos ecológicos) y Homeosor (sector farmacéutico)

provincia como Almazán, Burgo de Osma, Covalada o San Leonardo de Yagüe.

La celebración comenzó con un discurso de bienvenida del Presidente Antonio Esteban en el que agradeció a todos sus clientes la confianza y apoyo que han manifestado durante tan-

PACHARÁN LA NAVARRA, ETXEKO PATXARANA, LICORES Y ORUJOS BLANCA DE NAVARRA Y ORUJOS ALTAVILLA



Pol. Ind. "La Loma". Ctra. de Agreda, 13/15 - 42110 Olvega (Soria). Tfno: 976 645 256 - Fax: 976 192 329 Móvil: 607 186 508 - www.dislavilla.com - E-mail: pedidos@dislavilla.com

AMBIGEST
SALUD AMBIENTAL
D.D.D

COMERCIAL ANDRÉS

MAQUINARIA PARA MANTENIMIENTO Y TRATAMIENTO DE SUELOS

Desratización
Desinsectación
Desinfección
Prevención de Legionella
Carcoma y Termitas
Procesionaria del pino
Todo tipo de plagas
APPCC. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

PRODUCTOS QUÍMICOS
CELULOSA PARA INDUSTRIA
CONSTRUCCIÓN Y HOSTELERÍA

PASEO DE SANTA BÁRBARA s/n 42001 Soria - Tel. y Fax.: 975214112
Móvil 608909115 - www.comercialandres.com - suministros@comercialandres.com

LA CAÑADA
PRODUCTOS DE CAÑADA

HUEVOS CAMPEROS

Tfno. 975 22 22 66 - 620 23 25 62
629 18 07 82 - Aldealafuente (Soria)



Aprobado el Estatuto del Trabajo Autónomo

El texto ha incorporado determinadas modificaciones como es la aplicación automática de los beneficios recogidos en el Estatuto siempre que se trate de casos de violencia de género en las mujeres, como en el caso de adaptación de jornada (art. 14, 5). Se acuerda la posibilidad de que existan bases de cotización diferenciadas por tipos de actividad de los autónomos, de manera similar al régimen general de seguridad social, pudiendo ser determinados éstos por Ley de Presupuestos Generales del Estado.

Otro elemento importante es el acceso a las medidas de fomento del empleo estable a los familiares de los autónomos contratados por éste. Incluso en el caso de que se trate de menores de treinta años y convivan con el autónomo, quedando excluido únicamente el derecho a prestación por desempleo. Se habilita el ámbito autonómico como espacio de constitución y funcionamiento de asociaciones profesionales de autónomos, pudiéndose constituir consejos consultivos. Así mismo se concede la posibilidad de que desarrollen planes de formación en materia de prevención de riesgos laborales. Se determina un plazo de seis meses para la adaptación de los estatutos de las organizaciones de autónomos a la nueva LETA.

FEHR denuncia el convenio con EGEDA

Con fecha de 1 de junio de 2007, una sentencia del Tribunal Supremo favorable a EGEDA recogía los argumentos de la sentencia del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas y abría la vía a Egeda para el cobro por TV en las habitaciones de Hotel. El caso que enfrentó al Hotel Puente Romano (Al Rima), frente a EGEDA, tuvo en principio un sentido favorable para el Hotel en primera instancia y en la Audiencia Provincial de Málaga, pero el Supremo corrigió el pronunciamiento en sentido contrario.

La sentencia define la red de difusión en el hotel como la compuesta por la antena de captación de ondas y la distribución de la señal a las habitaciones y zonas comunes. Reconoce la legitimación de EGEDA para la defensa de los derechos de los productores audiovisuales y su no colisión con los derechos de los autores, derecho de autor y del productor no son concurrentes, obras y grabaciones audiovisuales, los derechos de autor en la distribución realizada en no existe doble imposición, existe comunicación pública en la distribución jurisprudencial como habitaciones, unifica la doctrina del Supremo y justifica el actual cambio interpretativo necesario para armonizar y unificar la jurisprudencia, consecuencia del criterio interpretativo del TJCE de 7 de diciembre de 2006, define el público en un sentido amplio, siendo un número de telespectadores potenciales en los dormitorios de un hotel no impide que se considere la misma habitación, el carácter privado de esa habitación como sujeta a derechos de propiedad intelectual. La sentencia suponía un revés para la defensa de las habitaciones de hotel como libres de derechos de propiedad intelectual por su ámbito privado, haciendo necesaria una limitación a la proliferación de indefinidas entidades de gestión de derechos y a la racionalidad en las tarifas y costes que no resten competitividad a la industria hostelera española.

Con fecha de 18 de junio, la FEHR decidió denunciar el Contrato Base suscrito en 2004, debido a la sentencia de 16 de abril de 2007, que deja sin efectos la sentencia del Tribunal Supremo de mayo de 2003, base del contrato firmado con EGEDA en el que se admitía la inexistencia de derechos de propiedad intelectual en las habitaciones de hotel por ser domicilio privado y la STS de 18 de octubre de 2006, en la que se declararon abusivas e inequitativas las tarifas de EGEDA, en comparación con la totalidad de países de nuestro entorno y respecto del resto de derechos de propiedad intelectual.

La motivación principal es el interés general del sector, dado que la nueva situación debe conducir a un escenario de negociación, desde el principio, que permita aportar mayor racionalidad y realismo a los compromisos que sobre derechos de propiedad intelectual deba asumir el sector hostelero.



Las cualificaciones profesionales y el empleo son los temas que centran el debate a nivel europeo

El pasado 8 de junio tuvo lugar en Bruselas reunión del Comité Horeca de diálogo social europeo. En el Comité participaron representantes de la patronal europea (HOTREC) y de la Organización Sindical Europea (EFFAT). Por parte de FEHR asistió su secretario general, Emilio Gallego.

Se trataron asuntos como la futura creación de un pasaporte que permita acreditar las competencias y cualificaciones de los trabajadores de manera homologable en cualquier país de la Unión. Igualmente hubo un extenso debate acerca de la Directiva sobre trabajo ilegal y economía sumergida. Además se trataron los siguientes temas: buenas prácticas en materia de responsabilidad social en las empresas, la Directiva sobre organización del tiempo de trabajo, la iniciativa sobre conciliación de vida profesional y familiar; violencia y estrés en el puesto de trabajo. Finalmente, se avanzó información con relación a la marcha del Libro Verde sobre modernización del mercado laboral y lugares libres de tabaco.

Los salarios de hostelería crecen un 3,9 %, según el INE

El coste salarial medio por trabajador de hostelería en el primer trimestre de 2007 se ha situado en 1.011,53 euros, según los datos de la Encuesta Trimestral de Coste Laboral publicados por el Instituto Nacional de Estadística el pasado 15 de junio. Esta cifra supone un aumento del 3,9 % con relación al mismo período de 2006.

El coste salarial comprende todas las remuneraciones, tanto en metálico como en especie, realizadas a los trabajadores por la prestación de sus servicios laborales por cuenta ajena, ya retribuyan el trabajo efectivo o los períodos de descanso computable como de trabajo. El coste salarial incluye el salario base, complementos salariales, pagos por horas extraordinarias, pagos extraordinarios y pagos atrasados. Todos estos componentes se recogen en términos brutos, es decir, antes de practicar retenciones o pagos a la Seguridad Social por cuenta del trabajador.

Se constituye la Comisión Negociadora del ALEH

El pasado 21 de junio tuvo lugar el acto de constitución de la comisión negociadora del Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería-ALEH. El objeto de la reunión era fijar el contenido y el calendario del proceso negociador que fue acordado según los puntos presentados en el pasado Consejo Directivo de FEHR del 14 de junio. En el índice de materias se incluyen algunas apremiantes como es el caso de la negociación impuesta por la Ley de igualdad de oportunidades de mujeres y hombres, así como temas relacionados con la seguridad y la salud laboral que están siendo abordados de manera muy decidida por parte de los gobiernos autonómicos.

Tras el verano se aprobará un texto refundido que recija las modificaciones realizadas en el marco del ALEH durante los dos últimos años. FEHR designará una comisión negociadora en la que pueden participar aquellas asociaciones federadas que tengan interés en participar directamente en el proceso. Se adjunta el texto íntegro del acta, el calendario y las materias objeto de negociación futura en el ALEH.

Selecciones Grupo BSV

CAVA GRAN DUCAY

Cava aragonés de producción totalmente artesanal y limitada, de fina burbuja.

SELECCIÓN LIMITADA 8.0.1

Vino de Autor:
3 variedades de diferentes añadas.
Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

DISBESO

PoI. Ind. las Casas c/e, parc. 38, Soria. Tfno 975 22 88 25 - Fax 975 21 43 38

La Hoguera

RAZA DUROC

CONOCER LA RAZA DUROC ES CONOCER LA DIFERENCIA

NUESTRO CERDO LO MÁS NATURAL

Embutidos la Hoguera, Carrera Mediana, 9, 42174, San Pedro Manrique, Soria
e-mail: embutido@lahoguera.es - Tfno. 00 34 975 39 80 00 - Fax. 975 38 11 07



24/LA RUTA

José Luis Bravo

No es un secreto para nadie que el otoño en la provincia de Soria ofrece múltiples oportunidades para disfrutar del tiempo libre. A la muy reputada calidad de nuestra micología sumamos una variedad de paisajes con coloridos casi infinitos, el atractivo de la caza, las huellas de los dinosaurios y la posibilidad de recorrer las calles de pueblos de piedra o adobe que parecen anclados en el pasado, en especial tras la marcha de los veraneantes que en el pasado mes de agosto les dieron, como cada año, un poco de vida, aunque sea con carácter estacional.

Otoño en las Tierras Altas

Camino de los hayedos

Texto y foto JOSÉ LUIS BRAVO



Hayedo de Barriomartín

Les proponemos un recorrido que, partiendo de la capital en dirección norte, por la Nacional 111, nos lleve hasta la localidad de Almarza desde donde parte por la derecha la estrecha carretera que, en pocos kilómetros nos deja en Gallinero. Pueblo con una enorme iglesia y con un abrevadero o pilón en el lado izquierdo de la travesía que marca el punto de partida para un camino que nos va a acercar, tras cruzar una valla ganadera que dejaremos cerrada a nuestra espalda, hasta el hayedo de Barriomartín. Les sugiero que caminen por sus frondas, que disfruten de esa luz casi mágica que filtran las hojas cuyos colores varían desde el dorado al rojo en contraste con el verde oscuro de los acebos que ya lucen sus característicos frutos rojos y que aparecen salteados en este singular paisaje. Si avanzan algunos cientos de metros por el camino que atraviesa el bosque podrán ver una construcción cilíndrica de lajas de piedra con una abertura superior que no es sino una cabaña de pastores. Otra similar se puede ver, no lejos de allí, en el acebal de Garagüeta.

Tras el primer contacto con este monte volveremos a Almarza para remontar hasta el puerto de Piqueras. Justo en la cumbre y por la derecha tomaremos una pista bien consolidada que desciende hasta Santa Cruz de Yangüas. El pinar nos rodea y si la lluvia ha sido generosa es lugar en el que proliferan los niscalos y los migueles. En los praderíos no es difícil encontrar también champiñón silvestre. Ya saben, cesta y navajilla. Y donde la recogida de hongos esté regulada recuerden que es preciso adquirir la correspondiente licencia.

Huellas de hace cien millones de años

A pocos kilómetros de Santa Cruz de Yangüas el camino confluye con el río Baos y el bosque cambia el pino por las hayas dibujando paisajes de cuento. Un puente medieval sobre este cauce nos indica que hemos llegado al pueblo. Estamos en la ruta de las icnitas, de las huellas de dinosaurios, aves, cocodrilos e incluso tortugas que, en numerosos yacimientos, por fin bien indicados, podremos contemplar. Mejor acompañarse de un folleto orientativo y como opción más razonable acercarse hasta Villar del Río y tras conocer el Aula Paleontológica, sumarse a alguno de los grupos que, guiados por expertos nos llevan de la mano por las lajas de piedra más significativas en las que hace millones de años, más de cien, dejaron sus impresionantes pisadas estos gigantes prehistóricos. Los Campos, Bretún, Santa Cruz de Yangüas, Ventosa de la Sierra, Valdelavilla... y muchos lugares más merecerán en un futuro un recorrido específico desde estas páginas. Hoy sin embargo interesa que lleguemos a Yangüas. Villa a cuyos moradores cita el propio Cervantes en el Quijote y que mantiene, y bien conservada por



La torre de San Miguel de Yangüas, un vestigio del pasado que sigue 'vigilando el pueblo'

cierto, su traza medieval, sus casas de piedra, su curioso castillo, que en una zona tan pedregosa es sin embargo de tierra prensada o tapiada. Pese a los cientos de años que tienen sus muros aún se percibe en ellos la marca de los encofrados de madera.

Yangüas, un pueblo cargado de historia

Al pueblo accedemos por un arco que en su día tuvo portón, la puerta del río se llama, y por las angostas callejuelas llegamos a una plaza principal, con rudimentarios pórticos cuyo fondo enmarca la iglesia parroquial y el enorme castillo.

Sugiero rodear la fortaleza y descender por un camino a la zona de los huertos para contemplar, desde la cercana colina en la que se perfila la torre, lo único que queda de San Miguel, la panorámica íntegra del pueblo con la policromía que ofrece el otoño. Dorados los chopos en las márgenes del río Cidacos y todos los colores posibles entre los frutales, los robles y algunas encinas que jalonan las peñas que rodean la localidad.

Si a estas alturas hemos hecho hambre, que será lo más probable, pregunten a los lugareños porque, afortunadamente en los últimos años



Pol. Ind. "La Loma", Ctra. de Agreda, 13/15
42110 Omega (Soria). Tfn: 976 645 256
Fax: 976 192 329 Myl: 607 186 508
www.lavilla.com
E-mail: pedidos@lavilla.com



ATRACCION BLUE



EXCLUSIVO HOSTELERTA



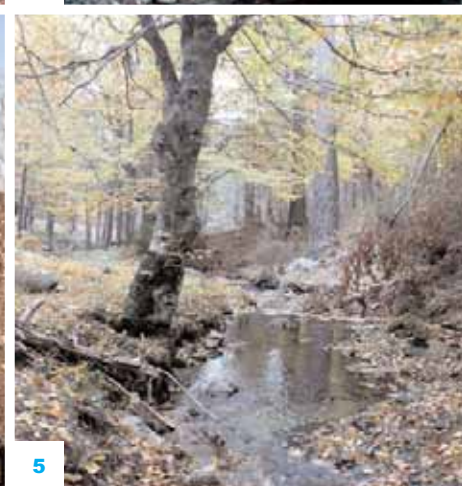
se han abierto establecimientos que se come bien y barato.

El paseo de la tarde se lo propongo hasta el muy cercano pueblo de Diustes. En dirección oeste, por una carreterita local que discurre acompañando a un arroyuelo, llegamos a este pueblecito en el que acaba el camino. Los bosques de ribera en los que predominan los chopos dejan paso, ya en el mismo casco urbano, al hayedo en

la cara norte de las colinas que, como el de Barriomartín, merece ser paseado y fotografiado antes de que caiga el sol. Y eso ocurre pronto, que los días del otoño se extinguen apenas llegan las siete de la tarde.

La vuelta a Soria la sugiero por Oncala. Desde lo alto del puerto, con los modernos aerogeneradores rematando la sierra, se contempla un precioso paisaje en el que los acebos se

encargan de mantener el color verde frente a los amarillentos pastos que otrora poblaban miles de ovejas y los colores tostados del resto de la vegetación. Al fondo se atisban ya las luces de la ciudad. Si nos quedamos callados, en estas horas del atardecer podremos escuchar a los ciervos llamar a sus hembras. Es tiempo de berrea.



1 BRETÚN. 2 HAYEDO, DIUSTES. 3 HAYEDO, BARRIOMARTÍN. 4 CASTILLO DE YANGÜAS. 5 SANTA CRUZ DE YANGÜAS. 6 PUERTA DEL RÍO SANTA CRUZ DE YANGÜAS.



27/HOSTELERÍA Y COCINA

Juan Carlos Benito

En el número anterior informábamos de los métodos más habituales en la inactivación de anisakis en el pescado. En la actualidad existen formas más modernas de conseguirlo



Inactivación de anisakis en pescado (II)

Alternativas prometedoras

La alta presión hidrostática, una de las tecnologías alternativas más eficaces para la eliminación de anisakis, consiste en someter al alimento a una elevada presión durante un tiempo determinado a través de un medio líquido que generalmente es agua. Su eficacia aumenta si el proceso se realiza en varios ciclos de compresión-descompresión. Altera mínimamente las propiedades organolépticas del producto. Puede aplicarse a pescado ya envasado siempre que el envase sea flexible. Su elevado coste haría que este método quede reservado a materias primas con cierto valor añadido.

La succión por vacío se revela como uno de los métodos más prometedores y consiste en la succión de posibles parásitos y restos de vísceras tras la evisceración del pescado que se destruyen térmicamente o mediante trituración. Este procedimiento, relativamente sencillo y poco costoso, ha sido diseñado para ser utilizado inmediatamente después de la evisceración en alta mar por lo que se evitaría la infestación del músculo. Es un sistema muy reciente patentado por el FROM en 2006 y del que aún no existen equipos comerciales pero sí prototipos.

La electrocución es un novedoso método, en periodo de concesión de patentes y aún sin comercializar, que utiliza una sencilla tecnología que consiste en someter en el propio barco al pescado recién capturado a una corriente eléctrica de intensidad variable en función de su tamaño y características, que destruya los parásitos. Es un sistema rápido y simple.

La irradiación es un método eficaz para la inactivación de larvas de anisakis aunque su uso no está permitido por la legislación europea para el tratamiento del pescado. Algunos estudios revelan que altera la textura del producto afectando su calidad.

Otros métodos de inactivación de larvas de anisakis se basan en la acción de determinados principios activos que las destruyen:

- Fórmula patentada de salmuera para boquerones con una combinación de sal y ácido acético (E-260), manteniéndose 5 días a 4°C.

- Jengibre. En China el pescado crudo se consume tradicionalmente con esta raíz cuyos principios activos inactivan el anisakis en aproximadamente dos horas. Otras sustancias presentes en la cocina oriental con cierta ac-

tividad destructora de larvas son la pasta de wasabi y la salsa de soja.

- Algunos aceites esenciales de plantas aromáticas como el de Perilla frutescens de origen asiático tienen un efecto larvicida por lo que su estudio resulta una prioridad.

Inactivando Larvas

La creciente preocupación causada por la presencia de larvas de nematodos anisákidos en el pescado ha motivado que tanto la industria alimentaria como grupos de investigación dirijan sus esfuerzos hacia el estudio de métodos de detección y control que reduzcan o eliminen totalmente la presencia de larvas viables de anisakis en el pescado antes de su comercialización.

Este afecta a los profesionales de la restauración y la hostelería, que demandan soluciones alternativas, muy especialmente tras la entrada en vigor de la nueva normativa que les obliga a aplicar calor o congelación, en el caso de consumo en crudo o poco cocinado, a los productos marinos en sus establecimientos, así como a informar sobre ello en sus cartas.

Pol. Ind. Las Casas C/E parc. 101-102

Tel.: 975 229 973 - Fax: 975 225 329



Distribuciones Palacios, S.A.



Pol. Ind. La Tapiada, s/n SAN ESTEBAN DE GORMAZ

Tel.: 975 350 106 - Fax: 975 350 487



28/HOSTELERÍA Y SALUD

Juan Manuel Ruiz Liso

Si las previsiones se cumplen, y no hay motivos para que no se cumplan, el próximo año por estas fechas habrá comenzado su andadura y estará en funcionamiento 'neonatal', lo que sin tener definido un nombre específico –todavía-, podemos denominar transitoriamente Centro Nacional de Investigación de Calidad de Alimentos

El Centro Nacional de Investigación de los Alimentos y la Hostelería Soriana

Juan Manuel Ruiz Liso

Director de la Fundación Científica de la Caja Rural de Soria

Si las previsiones se cumplen, y no hay motivos para que no se cumplan, el próximo año por estas fechas habrá comenzado su andadura y estará en funcionamiento 'neonatal', lo que sin tener definido un nombre específico –todavía-, podemos denominar transitoriamente Centro Nacional de Investigación de Calidad de Alimentos.

Al margen de todas las ventajas que para la salud ciudadana sembrará esta institución, promoviendo nuevos alimentos con propiedades organolépticas y funcionales de alto valor, examinando y analizando muchos de los actuales con sus ventajas, inconvenientes y peligros, hay una serie de hechos que no podemos olvidar como sorianos.

En primer lugar, Soria –repito- si 'los hados son favorables' pasará de no significar nada en el espectro internacional de la nutrición a ser un referen-

te, en virtud de las investigaciones y desarrollo de este Centro. Ello condiciona, por derecho, la presencia en nuestra provincia de una población flotante e itinerante de profesionales de la nutrición que vendrá a cultivarse, formarse y reciclarse en cursos, seminarios, conferencias sectoriales, congresos y un largo etcétera, implicando la necesidad de un apoyo 'logístico' hostelero que deberá conformar, a su vez, el complemento directo imprescindible de estas actividades. Hoteles y restaurantes, tendrán un reto importante en la atención de estos visitantes que nos darán una nota de calificación en virtud de los servicios que ofrezcamos.

Pero, hay más. Cualquier centro de estudios de carácter nacional o europeo que se ubique en una población, condiciona las ventajas del apartado anterior. La diferencia con el resto de

instituciones que se hubieran creado reside y se fundamenta en que la hostelería soriana no solo tendrá un papel pasivo en la atención de estas necesidades del Centro.

La hostelería soriana y en concreto la cocina y sus fogones van a ser una parte muy activa en el desarrollo del Centro. No olvidemos que lo que en el Centro de Calidad de los Alimentos se va a estudiar, son precisamente los alimentos. Al igual que precisará de un Centro Hospitalario de referencia para el estudio de muchos parámetros bioquímicos, microbiológicos, histológicos, etc..., será imprescindible contar –también- con la valoración y validación de los resultados de transformación de los alimentos en productos de consumo. Al igual que el 'mejor medicamento es un buen alimento', el mejor laboratorio de un alimento es la cocina. Y será indis-



Sede del Centro Nacional de Investigación de la Calidad de los Alimentos de Soria

pensable realizar estudios de metamorfosis o cambios biológicos de las sustancias alimenticias tras su paso por las estancias de los restauradores, con el fuego, aditivos 'saludables' y la condimentación de esos productos.

La investigación de la calidad de los alimentos con sus efectos y sus valores añadidos, requerirán de una colaboración fundamental por parte de los maestros de la cocina soriana. Colaboración que no solo repercutirá en esas investigaciones y valores que obtengan los productos del Centro, sino que también será de forma circunferencial –pescadilla que se muerde la cola-, un galón –no militar- que podrán exhibir y hacer gala frente a sus clientes de diario, de semana, de mes o circunstancias comensales.

De alguna forma, nuestros cocineros y restauradores podrán convertirse en profesores o investigadores asociados del Centro de Investigación de Calidad de los Alimentos.

¿Cuántos profesionales de la Coci-

na en España podrán tener esta distinción o reconocimiento? ¿Cuántos maestros de cocina, nacionales e internacionales, tendrán o tienen esta oportunidad que van a disfrutar nuestros cocineros?.

No se trata de la nueva cocina, ni de cocina de 'gourmets'. Se trata de realzar y colaborar en la gestación y parto de los mejores alimentos que condicionen la mejor elaboración y la más saludable, ya que llevará el marchamo de *calidad integral* en todos sus productos.

Solo espero y deseo que exista una colaboración institucional desinteresada entre Gobierno Nacional y Regional para que este Centro sea una realidad y un referente a nivel internacional en beneficio en primer lugar de los consumidores y secundariamente de los sorianos y de su desarrollo. Soy consciente del interés que existe de que esto funcione por políticos e instituciones de todas las tendencias. Nuestra esperanza y la de los profesores e investiga-

dores ilusionados por el proyecto –que ya son muchos- es que en este matrimonio institucional no haya separación de bienes y que la convergencia se realice al margen de intereses partidistas. Es algo que puede y debe hacerse y en su defecto, la historia reclamará a sus representantes por incompetentes. Es toda la sociedad soriana y todas sus instituciones –públicas y privadas- asociaciones y sindicatos, quienes han apostado por este proyecto. No podemos defraudarles.

NOTA: Hace algunos años realicé un trabajo de 'educación para la salud en la escuela' –encargado por la Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León- como libro del Maestro (agotado), que llevaba por título:

Juntos podemos: Alimentación y Salud.

Espero que dicho texto se haga una pronta realidad funcional, al serlo ya arquitectural.

LO QUE NO ESPERABAS

Coca-Cola zero

Coca-Cola

COMERCIAL CORFRI

Refrigeración Climatización

AIRE ACONDICIONADO

MAQUINARIA FRIGORÍFICA INDUSTRIAL

MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN

SESORAMOS, PLANIFICAMOS, MONTAMOS, Y REPARAMOS

C/ Albacete 27, Soria - Tfno. 975122122



30/LEGISLACIÓN

La Ley obliga a los titulares de los establecimientos públicos y de las instalaciones a contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos derivados de la actividad profesional que desarrollan

Ley de espectáculos públicos en Castilla y León



En el mes de octubre de 2006 fue publicada con en el BOCYL nº 194 Ley 7/2006, de 2 de octubre, de espectáculos públicos y actividades recreativas de la Comunidad de Castilla y León, una Ley que ha entrado en vigor el 6 de enero de 2007 y que pretende regular los espectáculos públicos y actividades recreativas que se desarrollen en establecimientos, instalaciones o espacios abiertos ubicados en la Comunidad de Castilla y León.

Por lo que respecta a las autorizaciones administrativas, dependiendo de la actividad a desarrollar pueden dictarse por la administración autonómica o local. Se establecen los supuestos en los que será necesario obtener autorización de la administración autonómica para el desarrollo de espectáculos públicos y actividades recreativas. Se permite a su vez que un único establecimiento o ins-

talación pueda estar autorizado para el desarrollo de diversas actividades, siempre que cuente con los espacios adecuados y sean actividades compatibles.

Se determinan las condiciones técnicas de seguridad mínimas que deben cumplir todos los establecimientos e instalaciones en los que se desarrollen espectáculos públicos o actividades recreativas.

En materia de seguridad, se establece desde la entrada en vigor de la Ley la obligación de los titulares de los establecimientos públicos y de las instalaciones de contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos derivados de la actividad profesional que desarrollan. Los capitales mínimos que deberán cubrir las pólizas de seguro tendrán la siguiente cuantía atendiendo al aforo máximo autorizado

- Hasta 50 personas: 50.000 euros.
- Hasta 100 personas: 80.000 euros.
- Hasta 300 personas: 100.000 euros.
- Hasta 700 personas: 250.000 euros.
- Hasta 1.500 personas: 500.000 euros.
- Hasta 5.000 personas: 800.000 euros.

También en materia de seguridad, se establece la obligatoriedad de elaborar un Plan de Emergencia referido al establecimiento o instalación.

Por lo que respecta a los horarios de cierre, se ha optado por el establecimiento a través de Orden de la Consejería competente de un régimen de un horario común en toda la Comunidad. Se hace una regulación más completa del derecho de admisión, indicando que los responsables deberán impedir el acceso a personas que manifiesten comportamientos violentos susceptibles de causar molestias a otros usuarios. Asimismo podrán establecer condiciones de admisión, instrucciones o normas particulares. Se destacan las medidas que se adoptan para la protección de los menores. Se generaliza para todos los establecimientos e instalaciones objeto de esta Ley la obligación de contar con las correspondientes Hojas de Reclamaciones. Se regula el régimen de vigilancia e inspección. En el Capítulo III de la Ley, se establece el régimen sancionador.



Conozca todos los servicios y ventajas que le ofrece la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo.

Contacte con nosotros:

ASOHTUR

C/Vicente Tutor 6, 4º planta
42001 Soria
Teléfono 975 233 222
asohtur@foes.es

Comité Ejecutivo de ASOHTUR

Presidente

Ángel Mayor Hernando

Vicepresidente Primero

Victor Chicote Gil

Vicepresidente Ejecutivo

Ángel Luis Marañón Maroto

Vicepresidente Económico

Miguel Ángel Esteban García

Vocal de Hoteles Turísticos

Gil Martínez Soto

Vocal de Alojamientos de Turismo Rural

Javier Gómez Romera

Vocales de Restaurantes

Gerardo Gómez Llorente
Jesús Ángel Santos García

Vocales de Cafeterías, Bares y Similares

Fernando Sánchez-Espuelas Espuelas
José Antonio Durán Remedios
Javier Ruiz Fernández
Félix Hernández Orte

Vocal de Pubs, Discobares, Discotecas y Similares

Ricardo Martínez Borque

Vocal de Campings

Carlos Morales Garijo

Gerente

Miguel Soria Ceña

Administración

Mercedes Fernández Escolar
Sonia Arriba Jiménez



Soria y Turismo es una revista abierta a su participación.

Si quiere ofrecernos su opinión, sugerir temas que sean de su interés, informarnos de las promociones, jornadas, degustaciones, acciones, etc... que va llevar a cabo en su establecimiento o con sus productos puede contactar con nosotros:

josecsanjose@gmail.com

victorjidalgo@ono.com



Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta

- vacuno
- cerdo
- cochinillo
- cordero
- cabrito
- embutidos
- elaboración propia



Carnicerías en

SUPERMERCADOS DIA. Avd. Mariano Vicén. C/ Las Casas - Avd. Valladolid

Instalaciones en:

Polígono Industrial las Casas C/E parc. 37, nave 5. 42005 Soria Tel. 975 22 00 64




ESTABLECIMIENTOS
BLAZQUEZ
Dpto. de Instalaciones
Avd. Valladolid, 12 - 42001 Soria
Tlfon. 975 220 081 - 975 221 234 - Fax. 975 222 576

PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS URBANAS
LUCHA INTEGRADA:
CONTROL DE FAUNA NOCIVA EN EL ENTORNO HUMANO

senhorter
Un servicio con legumbre
902 401 500

servi - Hotel

Vestuario Laboral
Ropa de trabajo para Hostelería
Exposición y venta:
C/ Pintor Maximino
Peña 4 - 42003 Soria
Tlfno. 975 231 182



TRACIO CASTIJO CREATIVOS

Buena familia



...relacionate



SILENTIUM

BODEGAS
CASTILLEJO
DE ROBLEDO

DISTRIBUIDOR OFICIAL
975 228 507
EL ALMACÉN DE PEPE

www.bodegascastillejoderobledo.com

Tfno. 975 355 062 - Ctra. de Castillejo a Langa s/n - Castillejo de Robledo, Soria